

OUTIL D'AUTODIAGNOSTIC POUR LES ÉCOLES



Cet outil a été conçu pour vous aider à dresser un portrait complet des ressources, infrastructures, collaborations et activités déjà présentes dans votre école et qui pourraient soutenir votre projet.

En remplissant cette grille, vous pourrez :

- Identifier les forces et les ressources existantes dans votre communauté scolaire ;
- Repérer les partenariats et les collaborations possibles ;
- Faire un inventaire du matériel, des infrastructures et des activités déjà en place.

Il est recommandé de compléter cet outil au démarrage de votre projet et, idéalement, en collaboration avec les membres de votre équipe-école. Cela permettra de mobiliser efficacement les ressources disponibles et de mieux planifier vos actions.

GRILLE D'AUTODIAGNOSTIC

1. COMMUNAUTÉ SCOLAIRE

- Quelles sont les ressources existantes au sein de ma communauté scolaire ?
- Qui pourrait être intéressé à prendre part à mon projet ?
- À quel projet existant l'alimentation scolaire pourrait se greffer ?

NOTES :

- | | |
|-----------------------|--|
| <input type="radio"/> | Comité de l'école (environnement, alimentation, etc.) |
| <input type="radio"/> | Service de garde scolaire |
| <input type="radio"/> | Organisme de participation des parents (OPP) |
| <input type="radio"/> | Bénévoles engagés dans l'école |
| <input type="radio"/> | Activités parascolaires |
| <input type="radio"/> | Technicienne en loisirs ou AVSEC |
| <input type="radio"/> | Centre de services scolaire (technicienne en alimentation) |
| <input type="radio"/> | Autre : |

2. COLLABORATIONS

- Quels sont les groupes ou organisations qui collaborent déjà avec l'école ?

NOTES :

- | | |
|-----------------------|---|
| <input type="radio"/> | Organisme communautaire |
| <input type="radio"/> | Producteurs régionaux |
| <input type="radio"/> | Municipalité ou MRC |
| <input type="radio"/> | Groupes d'achats (avec d'autres écoles, restaurants, organismes communautaires, etc.) |
| <input type="radio"/> | CIUSS ou CISSS (nutritionnistes) |
| <input type="radio"/> | Autre : |

3. INFRASTRUCTURE - CUISINE

- Quelles sont les infrastructures existantes au sein de mon école ?
- Quels sont les espaces qui pourraient être partagés pour des ateliers culinaires ?

NOTES :

- | | |
|-----------------------|--|
| <input type="radio"/> | Cuisine tout équipée (dans un local dédié) |
| <input type="radio"/> | Cuisine tout équipée (service de cafétéria) |
| <input type="radio"/> | Local polyvalent pouvant servir pour des ateliers culinaires |
| <input type="radio"/> | Chambre froide, garde-manger |
| <input type="radio"/> | Autre : |

SUITE

4. MATÉRIEL DE CUISINE

- Quel est le matériel de cuisine disponible dans mon école ?

NOTES :

<input type="checkbox"/>	Ustensiles, vaisselle réutilisable
<input type="checkbox"/>	Batterie de cuisine (casseroles, poêles, etc.)
<input type="checkbox"/>	Plaque de cuisson portative
<input type="checkbox"/>	Petits électroménagers (grille-pain, four à panini, robot culinaire, mélangeur, etc.)
<input type="checkbox"/>	Planches à découper
<input type="checkbox"/>	Matériel de cuisson (plaques, moules à muffin, moules à gâteau, etc.)
<input type="checkbox"/>	Frigo, congélateur
<input type="checkbox"/>	Lave-vaisselle
<input type="checkbox"/>	Autre :

5. INFRASTRUCTURE - JARDINAGE

- Quelles sont les infrastructures existantes au sein de mon école ?
- Quels sont les espaces pouvant servir au jardinage ?

NOTES :

<input type="checkbox"/>	Terrain dans l'enceinte de l'école pouvant accueillir un jardin
<input type="checkbox"/>	Potagers existants (en bacs ou en pleine terre)
<input type="checkbox"/>	Jardins (communautaires ou collectifs) à proximité de l'école pouvant accueillir les élèves
<input type="checkbox"/>	Serre (intérieure ou extérieure)
<input type="checkbox"/>	Accès à l'eau pour l'arrosage
<input type="checkbox"/>	Local ou cabanon pouvant servir à ranger les outils et le matériel
<input type="checkbox"/>	Ferme communautaire (pouvant louer une parcelle)
<input type="checkbox"/>	Autre :

SUITE

6. FOURNISSEURS

- Auprès de qui l'école s'approvisionne en aliments actuellement ?
- Qui sont les fournisseurs alimentaires accrédités par le CSS ?

NOTES :

<input type="radio"/>	Producteurs régionaux (lien direct)
<input type="radio"/>	Coopératives
<input type="radio"/>	Regroupement de producteurs (pôles alimentaires régionaux)
<input type="radio"/>	Concessionnaire alimentaire ou traiteur
<input type="radio"/>	Distributeurs (ex. : Arrivage, JG Rive-Sud, Sysco, Mayrand, etc.)
<input type="radio"/>	Dons alimentaires (épicerie locale, organisme communautaire, restaurants, etc.)
<input type="radio"/>	Autre :

7. ÉDUCATION ALIMENTAIRE

- Quelles sont les activités d'éducation alimentaire qui sont réalisées avec les élèves ?

NOTES :

<input type="radio"/>	Ateliers culinaires en classe
<input type="radio"/>	Ateliers culinaires dans une cuisine équipée
<input type="radio"/>	Activités de jardinage
<input type="radio"/>	Activités pédagogiques en classe liées à l'alimentation (semis en sciences, recettes en math, etc.)
<input type="radio"/>	Activités extérieures (visites de fermes, autocueillette, glanage, etc.)
<input type="radio"/>	Autre :

8. COMMUNICATIONS

- Quels sont les outils de communication dont l'école dispose pour faire connaître son projet (à l'interne comme à l'externe) ?

NOTES :

<input type="radio"/>	Courriel ou infolettre aux parents
<input type="radio"/>	Site web de l'école
<input type="radio"/>	Page de réseaux sociaux
<input type="radio"/>	Babillard ou affichage dans l'école
<input type="radio"/>	Intranet pour le personnel
<input type="radio"/>	Autre :

COMPLÉTÉ PAR : _____

DATE : _____

NOTES :

Crédit : Le contenu de cette fiche a été développé grâce au savoir-faire de notre partenaire Équiterre.

Une initiative de



Avec la participation
financière du



Partenaire
de réalisation

