

GRILLE DE PLANIFICATION ET DE GESTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Cet outil a été conçu pour faciliter la **planification**, la **coordination** et **l'évaluation** des activités de préparation et de distribution alimentaire réalisées au sein de votre école.

Il permet de consigner, de manière structurée, toutes les informations essentielles à la bonne organisation d'une activité culinaire ou d'une distribution alimentaire :

- les dates et horaires de préparation et de distribution ;
- les personnes responsables à chaque étape (préparation, service, nettoyage, etc.) ;
- la quantité à préparer et la taille des portions ;
- le coût total et le coût par portion ou par groupe ;
- la présentation suggérée des aliments et les modalités de participation des élèves ;
- la gestion des surplus afin de réduire le gaspillage alimentaire.

En utilisant cet outil, votre équipe pourra mieux **anticiper les besoins, optimiser les ressources disponibles** et **favoriser la participation des élèves**, tout en assurant une gestion efficace, économique et durable de vos activités alimentaires.

FICHE DE PLANIFICATION ET D'ÉVALUATION ¹

ALIMENTS À PRÉPARER

Titre de l'activité :

Date et horaire de préparation :

Évaluation : La préparation a pris combien de temps ?

Préparé par qui :

Date de distribution :

Distribué par qui :

Vaisselle de distribution :

Évaluation : Adéquate ? Suffisante ?

Vaisselle collectée par qui :

Grosueur de la portion* :

Évaluation : La portion planifiée répondait-elle au besoin des élèves ?

Quantité à préparer :

Évaluation : La quantité était-elle adéquate ?

Par groupe :

Total :

Coût total moyen :

Coût d'une recette ou d'une portion :

Coût par groupe :

Coût total :

Présentation suggérée :

Évaluation : Attrayante ? Facile à réaliser ?

Nom des élèves impliqués :

Commentaires des élèves :

Surplus : quantité, conservation, distribution

Évaluation : Quantité recueillie ?

Surplus collecté par qui :

* Il est essentiel de se baser sur une grosueur de portion prédéterminée pour planifier les quantités achetées et éviter le gaspillage.

¹ Tableau inspiré de la section 9 (Gérer le processus de distribution des aliments) du Guide pratique du soutien alimentaire en contexte scolaire - Je goûte, j'apprends! de l'Association québécoise de la garde scolaire.

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

Une initiative de

M361 | MOTEUR
DE STRATÉGIES
SOCIALES

Avec la participation
financière du

Québec 

Partenaire
de réalisation

Équiterre[®]