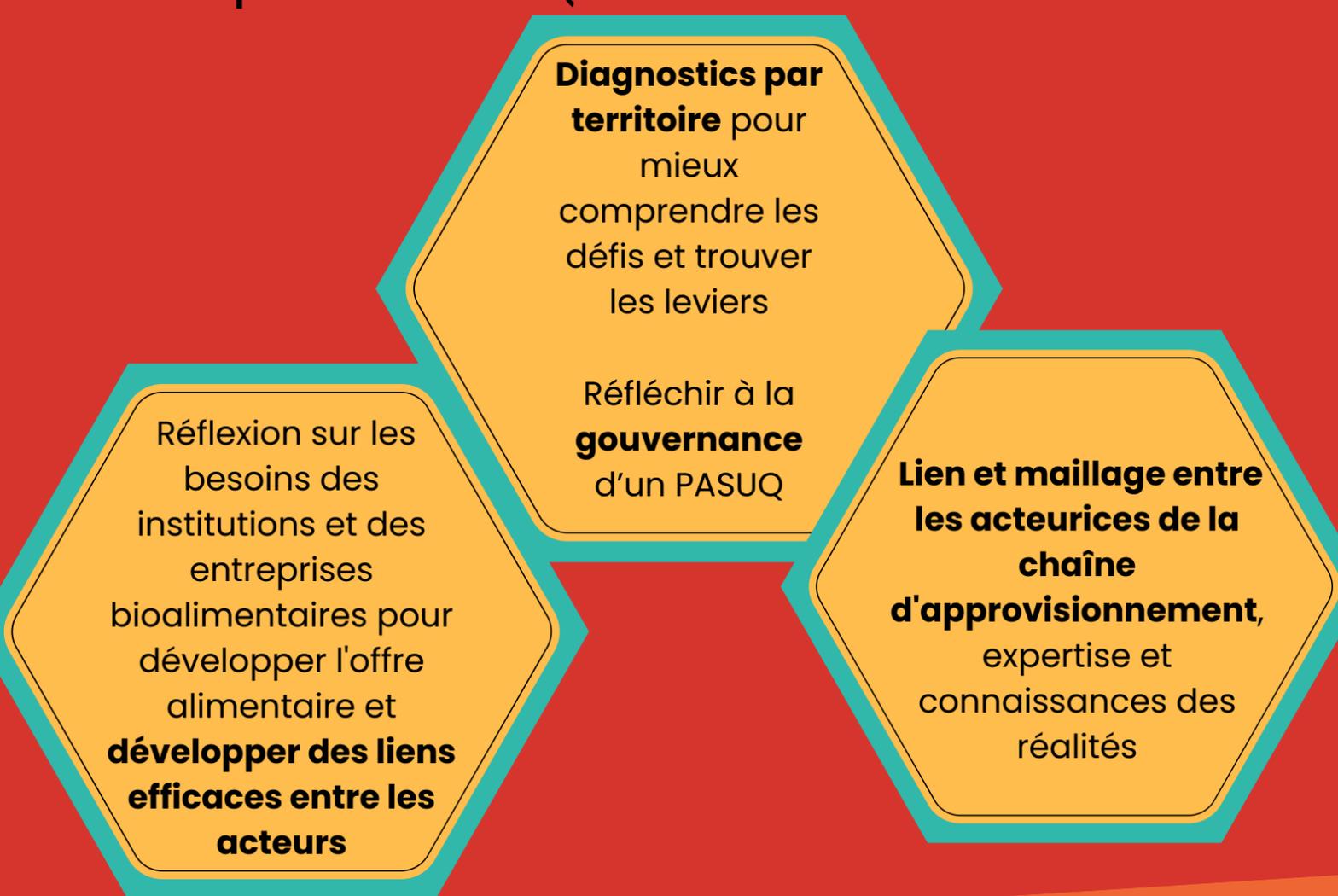


À retenir

- Beaucoup de ressources existent déjà, il est primordial d'impliquer les expertises existantes
- Il existe une grande volonté des actrices de terrain à travailler ensemble
- L'élément « non-stigmatisant » d'un PASUQ doit être au cœur des priorités

Étapes incontournables pour la mise en place d'un PASUQ



Les bonnes pratiques en approvisionnement

Pour garantir une assiette avec des aliments nutritifs, de façon équitable et durable à tous les élèves :

- Innover au-delà des critères
- Diversifier les sources, partenariats et stratégies d'approvisionnement



Placer les **élèves** au centre de la démarche

Inclure toutes les **parties prenantes** du système alimentaire



Prioriser les externalités **sociales** et **environnementales**

S'appuyer sur une **assise légale** et normée



Adopter la **gestion hybride** : centralisée et décentralisée

Définir scientifiquement : aliments locaux, de proximité, durables, etc



Mutualiser les ressources et bonnes pratiques

Intégrer les **principes** du GAC* et de l'alimentation durable



Mettre à disposition un **outil web** public et complet

*GAC : Guide Alimentaire Canadien

RÉFÉRENCES À CONSULTER

Les bonnes pratiques d'approvisionnement pour un PASUQ : aller au-delà des critères, présentation d'Amélie Parenteau



vidéo atelier 4 octobre 2023