

Guide de mise en œuvre

Programme de distribution de fruits et de légumes dans le Nord de l'Ontario

Le présent guide vise à vous aider à mettre en œuvre le Programme de distribution de fruits et de légumes dans le Nord de l'Ontario (PDFLNO) dans votre école afin de répondre aux objectifs du programme.



Objectifs du programme

1. Sensibiliser davantage les enfants d'âge scolaire à la consommation de fruits et de légumes et la favoriser.
2. Renseigner les enfants d'âge scolaire et leur famille sur l'importance de consommer des fruits et des légumes ainsi que sur les bienfaits d'une alimentation saine et de l'activité physique pour la santé générale.

Livraisons

Programme de distribution de fruits et de légumes dans le Nord de l'Ontario

Livraisons

- Les livraisons liées au PDFLNO sont coordonnées et effectuées par l'Ontario Fruits and Vegetables Growers Association (OFVGA).
 - Les livraisons comprennent des fruits et des légumes frais ainsi que des frigos du PDFLNO.
 - Le menu est également fourni par l'OFVGA.
 - Les communications de l'OFVGA sont prises en charge par Santé publique du Nord-Est.
- La qualité des fruits et légumes frais peut varier dans le Nord, surtout en hiver.
- L'OFVGA veille à fournir des fruits et légumes frais de la meilleure qualité possible; cependant, des problèmes peuvent survenir tout au long de la chaîne d'approvisionnement, notamment des pénuries, des produits avariés et des livraisons retardées ou non effectuées.
 - Ces problèmes peuvent avoir plusieurs causes telles que des fermetures d'autoroutes, des conditions météorologiques exceptionnelles, de mauvaises conditions de culture, etc.



Signalement des problèmes

- Si vous avez un problème concernant la livraison de vos produits, écrivez-nous à nfvp@neph.ca.
- Si vous avez un problème concernant la qualité de vos produits, envoyez-nous un courriel dans les 48 heures suivant la livraison, et y inclure :
 - une description de votre problème;
 - des photos des produits avariés;
 - le numéro de lot des produits livrés.
- En nous fournissant ces renseignements en temps opportun, vous nous permettez d'assurer le suivi auprès du fournisseur et d'essayer de résoudre ou d'atténuer le problème pour les livraisons futures.



Fruits et légumes frais

Programme de distribution de fruits et de légumes dans le Nord de l'Ontario

Quantités

- Deux portions de fruits et légumes sont fournies chaque semaine aux élèves, soit une portion hebdomadaire de fruits et une portion hebdomadaire de légumes.
 - Une portion correspond généralement à $\frac{1}{2}$ tasse de fruits ou de légumes ou à 1 fruit ou 1 légume entier.
 - Exemples : $\frac{1}{2}$ tasse de bleuets, de tomates raisins ou de pois; 1 poire ou 1 pomme entière ou 1 mini-concombre ou, encore, 2 ou 3 mini-poivrons entiers.
- Les fruits et légumes frais sont expédiés en quantités minimales.
 - La quantité minimale équivaut à 1 caisse de chaque produit; les caisses ne peuvent pas être divisées avant la livraison. (La taille des caisses varie selon le produit.)
 - Cela signifie que certaines écoles peuvent recevoir plus que 2 portions de produits par élève.



Produits excédentaires

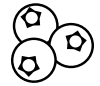
- Si vous ne pouvez pas servir tous les fruits et légumes frais aux élèves dans la semaine suivant leur livraison, voici quelques suggestions pour utiliser les produits excédentaires :
 - utilisez les produits dans le cadre d'un autre programme alimentaire scolaire (p. ex. programme de déjeuner, collation ou dîner);
 - donnez les produits aux élèves ou aux membres du personnel pour qu'ils les apportent chez eux;
 - faites don des produits à des banques alimentaires ou à d'autres organismes;
 - partagez les produits avec des centres de garde en milieu scolaire ou les responsables de programmes de garde avant ou après l'école.
- Si les produits ne sont pas d'une qualité satisfaisante pour être servis aux élèves, envisagez de les donner à un agriculteur local ou à une famille qui possède du bétail pouvant en profiter.
- Si vous ne pouvez pas utiliser continuellement les produits excédentaires, écrivez à NFVP@neph.ca pour demander un ajustement des quantités pour les livraisons futures.

Fruits et légumes frais

Programme de distribution de fruits et de légumes dans le Nord de l'Ontario

Liste de contrôle pour la manipulation des produits

- ☐ Vérifiez la qualité des produits et les dates de péremption au moment de la livraison.
- ☐ Les produits réfrigérés doivent être rangés immédiatement au réfrigérateur au moment de la livraison, sinon ils se détérioreront rapidement et ne seront pas utilisables.
- ☐ L'emballage extérieur en carton des produits réfrigérés doit être retiré pour permettre une circulation d'air adéquate dans le réfrigérateur et assurer ainsi un refroidissement approprié des produits.
- ☐ La température du réfrigérateur est réglée à 2 °C (36 °F).
- ☐ Les produits non réfrigérés (à température ambiante) doivent être rangés surélevés par rapport au sol.
- ☐ Les pénuries de produits ou les problèmes de qualité doivent être signalés dans les 48 heures à votre personne-ressource du PDFLNO; fournissez les précisions suivantes :
 - noms des entreprises ou des marques;
 - numéros de suivi, numéros de lot, codes à barres;
 - dates de péremption ou dates limites de consommation indiquées sur l'emballage d'expédition ou du produit;
 - photos montrant les signes de détérioration de la qualité et toute marque d'identification mentionnée ci-dessus.
- ☐ Avant de les servir, rincez les fruits et légumes frais à l'eau propre et fraîche.
- ☐ Faites don des produits non consommés dans la semaine suivant la livraison à une cuisine communautaire ou à un organisme de votre communauté, s'il est sécuritaire et approprié de le faire.
 - (Font exception à la règle les trempettes et les coupelles de compote de pommes qui ont une durée de conservation plus longue, comme l'indiquent les dates de péremption ou les dates limites de consommation imprimées sur l'emballage.)
- ☐ Vérifiez les dates de péremption et appliquez le principe du premier entré, premier sorti pour tout produit à longue durée de conservation qui n'a pas été consommé les semaines précédentes.



Entreposage sécuritaire des aliments

Programme de distribution de fruits et
de légumes dans le Nord de l'Ontario

Entreposage des fruits et légumes frais

Pour assurer la salubrité des produits et prolonger leur durée de conservation, assurez-vous de les ranger correctement dès que possible après leur livraison.



À réfrigérer immédiatement



- Bleuets
- Fraises
- Concombres (S'ils se trouvent dans un plateau ou un sac, retirez l'emballage intérieur du carton d'expédition avant de les réfrigérer.)
- Pois mange-tout
- Poivrons (Retirez l'emballage intérieur du carton d'expédition avant de les réfrigérer.)
- Fruits et légumes précoupés
 - Comme des tranches de pomme, des bâtonnets de carotte, etc.
- Trempette ranch



Ne nécessitant aucune réfrigération s'ils sont consommés dans les 2 ou 3 jours suivant la livraison

- Tomates (Ne doivent pas être réfrigérées; consommez-les dans un délai de 2 ou 3 jours.)
 - Les tomates sont sensibles au froid et perdent leur saveur au réfrigérateur.
- Pommes
- Clémentines
- Nectarines
- Poires
- Pêches
- Prunes
- Compote de pommes (se conserve à température ambiante)



Financement

Programme de distribution de fruits et de légumes dans le Nord de l'Ontario

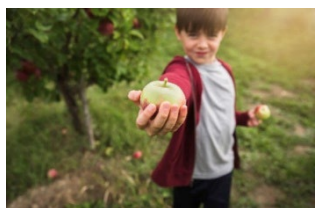
Financement

- Chaque année, le ministère alloue des fonds aux bureaux de santé pour soutenir le PDFLNO.
- Chaque année, une certaine partie de ces fonds sont versés à votre conseil scolaire ou administration scolaire pour chaque école participant au programme.
 - Les fonds sont envoyés à l'automne pour soutenir la prestation du programme durant l'année scolaire.
 - Ces fonds varient chaque année; les montants ne sont pas garantis.
 - Nous recommandons un montant pour chaque école, mais c'est finalement à votre conseil scolaire ou administration scolaire de décider du montant accordé à votre école.
- Si vous ne savez pas trop comment accéder à ces fonds, communiquez avec votre conseil scolaire ou administration scolaire.



Objectif du financement

- Les fonds fournis sont destinés à aider les écoles à répondre aux objectifs du programme.
 - Reportez-vous au *Guide de financement du PDFLNO et articles approuvés* pour connaître les façons admissibles de dépenser les fonds.
 - Si vous souhaitez utiliser les fonds pour un article qui ne figure pas sur la liste, sans savoir s'il est admissible, vous pouvez écrire à l'adresse NFVP@neph.ca pour obtenir de l'aide.
- Si vous envisagez un projet d'envergure ou un achat qui correspond aux objectifs du PDFLNO, mais que vos fonds sont insuffisants, communiquez également avec nous. Nous pourrions être en mesure de vous appuyer et de vous fournir des fonds supplémentaires.



Assurez le suivi de vos dépenses, car vous devrez soumettre un rapport budgétaire à la fin de l'année scolaire sur la façon dont les fonds du PDFLNO ont été dépensés.

Ressources en littératie alimentaire

Programme de distribution de fruits et
de légumes dans le Nord de l'Ontario



Ressources

Le PDFLNO a aussi pour objectif de soutenir la littératie alimentaire et la littératie physique. Les fonds du PDFLNO peuvent également être utilisés à cette fin. Voici quelques ressources en ligne utiles pour vous aider à enseigner la littératie alimentaire et la littératie physique en classe.

- Le site Web [Bouchées Brillantes](#) est une excellente ressource pour tout ce qui concerne la nutrition scolaire, notamment les supports pédagogiques pour enseigner au sujet des aliments et de l'alimentation. Ce site Web est conçu et tenu à jour par les Diététistes en santé publique de l'Ontario.
- Des ressources éducatives pour aborder la saine alimentation | [Éducation Nutrition Prairies](#) – Cette publication des diététistes des Producteurs laitiers du Canada renferme également d'excellentes ressources gratuites sur les aliments et l'alimentation.
- La trousse d'outils [Walk Broc & Roll](#) (pour élèves de la maternelle à la 8^e année) est une ressource créée par le Bureau de santé du district de Thunder Bay. Cette ressource vise à favoriser à la fois le respect des exigences en matière d'activité physique quotidienne et le volet « vie active et bien-être physique » du PDFLNO.
- La trousse d'outils [Rainbow Food Explorers – Educators ToolKit](#) constitue une autre ressource intéressante pour les jeunes élèves (en anglais seulement).
 - Le Bureau de santé publique du Nord-Est possède quelques exemplaires de cette trousse et peut la prêter gratuitement à votre école. Vous pouvez également vous servir des fonds du PDFLNO pour la commander.

