L'alimentation scolaire pour tous
Nourrir l'avenir

Programme du forum

Le calendrier n'est pas définitif ; des modifications peuvent encore y être apportées.

Toutes les sessions se dérouleront dans la langue indiquée dans leur titre, à l'exception de celles désignées comme « bilingues ».

MERCREDI 3 JUIN

8 h à 9 h : Café et réseautage
Présentation des affiches

---

9 h à 9h 40 : Mot de bienvenue bilingue – salle 520

---

9 h 40 à 10 h 30: Panel d'ouverture bilingue – salle 520
L'importance de la souveraineté alimentaire autochtone dans les programmes d'alimentation scolaire

10 h 30 à 10 h 50 : PAUSE
Présentation des affiches

10 h 50 à 12 h 10 : Ateliers thématiques

Données probantes pour l'avenir des programmes d'alimentation scolaire – bilingue, salle 520

Évaluer la mise en œuvre du programme national d'alimentation scolaire au Québec : les premières années comptent ! (Université de Montréal) – en français, salle 522A

Les Ateliers cinq épices, c'est bien plus que cuisiner ! (Les Ateliers cinq épices) – en français, salle 518B

Culturally Responsive School Food Programs – Room 522B

Indigenous Ways of Knowing: Capturing and Sharing your Community's Story – Room 518C

Embedding Food Literacy in School Food Programming: Opportunities for Greater Integration – en anglais – Room 519A

Integrating Schools within Local Food Systems: Community mapping, Success sharing, Partnerships, and Problem-Solving- en anglais – Room 519B

Lunch for All: Menus, logistics, parental contributions – en anglais – Room 518A

12 h 10 à 13 h 10 Dîner
Menu ancré dans le Territoire

13 h 10 à 13 h 45 : Plénière : Daniel Balaban, Centre d'excellence du PAM contre la faim au Brésil; L'alimentation scolaire à l'échelle mondiale : un puissant levier de transformation sociale et de développement durable – bilingue, salle 520

---

13 h 45 à 14 h 35 : Nourrir l'avenir du Canada : imaginer l'alimentation scolaire des prochaines générations – bilingue, salle 520

MERCREDI 3 JUIN

14 h 45 à 15 h 15 : Ateliers et présentations

14 h 40 à 15 h 25 : Des leçons de l'international aux strategies québécoises: opérationnaliser l'achat local et durable et batîr un programme d'alimentation scolaire (ITHQ, Club des petits dejeuners, CSAM et Équiterre) – bilingue, salle 520

Hygiène, salubrité et procédures à appliquer à la suite d'un sinistre (Polyvalente Bélanger) – en français, salle 518B

Des outils et ressources à votre portée! (Commun'assiette)- en francais, salle 522B

Risky Food: Introducing Students to Foraging, Fishing, and Hunting – en anglais - Room 522A

Fermenting Knowledge: Bringing Food Literacy to Life in Canadian Classrooms – en anglais – Room 519A

A School Seed Library: Growing Community Food Literacy (and Litera-seed!) – en anglais – Room 519B

Beyond the Cafeteria: How Students Built a Community Food System – en anglais - Room 518A

Beyond the kitchen – expanding the school food landscape to outdoor and non-traditional spaces – en anglais – Room 518C

15 h 15 à 15 h 30 PAUSE

15 h 30 à 16 h 30 : Séances en sous-groupes

Souveraineté en alimentation scolaire des communautés noires – bilingue, salle 520

Boîte à Lunch : éducation alimentaire interactive au cœur des programmes scolaires (Le réseau boîte à lunch) – en francais – salle 518B

Education and Training to support a National School Food Program – Room 518C

From Vision to Viability: Practical Funding Strategies for Nourishing School Food Systems - en anglais – Room 519A

School stories – sharing ideas, experiences and learnings- en anglais – Room 518A

Inclusive, Allergy-Aware School Food Across Canada- en anglais – Room 522A

Misko-Namegoz Ogichidaa (Salmon Warriors) – en anglais – Room 519B

An innovative supply chain model – Room 522B

16 h 35 à 17 h : Discussion avec les jeunes de La tablée des chefs – bilingue, salle 520

---

17 h : Mot de clôture – bilingue – salle 520

---

5 à 7: Réseautage et présentation des affiches, Espace Foyer

JEUDI 4 JUIN

7h45 à 8h15 : Marche santé avec balado (Santé Urbanité) bilingue – Hall Viger
(SVP, veuillez prévoir vos écouteurs et téléphone cellulaire)

---

8 h à 8 h 20 : Café et réseautage
Présentation des affiches

8h20 à 9h : Conférence d'ouverture par Sylvie Bernier et Dre Caroline Quach -Thanh – bilingue – salle 520

9h à 10h15 : Panel : Leviers sociétaux favorisant l'alimentation scolaire – quelques ingrédients québécois à partager – bilingue – salle 520

10 h 15 à 10 h 40 : Pause

10 h 40 à 12 h : Ateliers thématiques

Panel sur l'achat local : l'alimentation scolaire comme catalyseur du renforcement des systèmes alimentaires communautaires et des infrastructures alimentaires locales – bilingue – salle 520

Éducation alimentaire: zoom sur l'innovation sociale dans les écoles du Québec (M361) – en français – salle 518B

Choisir avec intention — Un outil pour des petits déjeuners nutritifs et durables
(Club des petits déjeuners, Équiterre, INAF et École Antoine Brossard) – en français – salle 519A

How to embed Black Food Sovereignty into school food programs – en anglais – Room 519B

Nourrir l'avenir: conconstruire les priorités de recherche sur les programmes d'alimentation scolaire – bilingue – Room 522B

Northern, Rural and Remote Pathways to Resilient School Food Programs – en anglais – Room 522A

Engaging children and youth and bringing student voice into school food programs – en anglais – Room 518A

The Positive School Food Environments Lab: Practical Strategies for Inclusion and Joy – Room 518C

12 h à 13 h : Dîner – Menu ancré dans le Territoire

12 h 15 à 13 h : Cocréer une bourse nationale pour le leadership des jeunes en alimentation scolaire – 518A

13 h à 13 h 30 : Ateliers et présentations

De la politique à la mise en oeuvre : décortiquer le Programme national d'alimentation scolaire – salle 520

13h à 14h40 : Encore plus d'aliments sains et locaux dans les écoles du Québec (M361) – en français – salle 518B

13h à 14h40 : Pour une éducation alimentaire de qualité à l'école (La marmite éducative, Les Ateliers cinq épices, Alliance Alimentaire Papineau) – en francais – salle 522B

JEUDI 4 JUIN

13h à 14h40 : À table! Réflexion sociologique et éthique sur l'alimentation (SAÉ) (Lab 22) – en francais – salle 518C

A practical guide to serving and promoting plant-rich food in schools – en aglais – Room 518A

From Classroom to Plate: Growing, Cooking and Learning with Mushrooms in Schools – en anglais – Room 519B

Beyond the Bin: Food Waste and Sustainable Kitchens – en anglais – Room 522A

Eat The Exam! Planting and Connecting School Gardens, Coast-to-Coast – Room 519A

13 h 40 à 14 h 40 : Séances en sous-groupe

Réseaux alimentaires scolaires : construire quelque chose de plus grand – bilingue, salle 520

Maskawatsiw – miciwin (Food That Gives Strength) – en anglais – Room 519B

From Policy to Plate: Bridging School Food Policy and Practice in Canada – Room 519A

Growing and Scaling Comprehensive School Food Programs – Room 518A

It's All About the Kids: Co-Designing School Food Programs – Room 522A

14 h 40 à 15 h : Pause

14 h 40 à 15 h : Le programme d'alimentation scolaire universel au Québec – bilingue – salle 520

15 h – 15 h 30 : Séances en sous-groupe

Quand le bien-être alimentaire vacille : l'absence de programmes d'alimentation au postsecondaire (Cégep du Vieux-Montréal) – en français – salle 518B

Sécurité alimentaire en contexte postsecondaire- bilan d'un projet concerté en Outaouais (TCFDSO) – en francais – salle 518C

Summer Food Programs: Opportunities for year-round student engagement – en anglais – Room 522A

School-Based Farms – A place where education, community, and food converge – en anglais – Room 522B

Working well in Your school food program: monitoring and evaluation tools for success – en anglais – Room 519A

Food Service Delivery Models – en anglais

---

15 h 30 à 16 h 30 : Discussions ouvertes : imaginer le déploiement de la politique nationale – bilingue – salle 520

• Growing School Gardens – Room 522 B

---

16 h 30 à 17 h : Réflexions de clôture – bilingue – salle 520