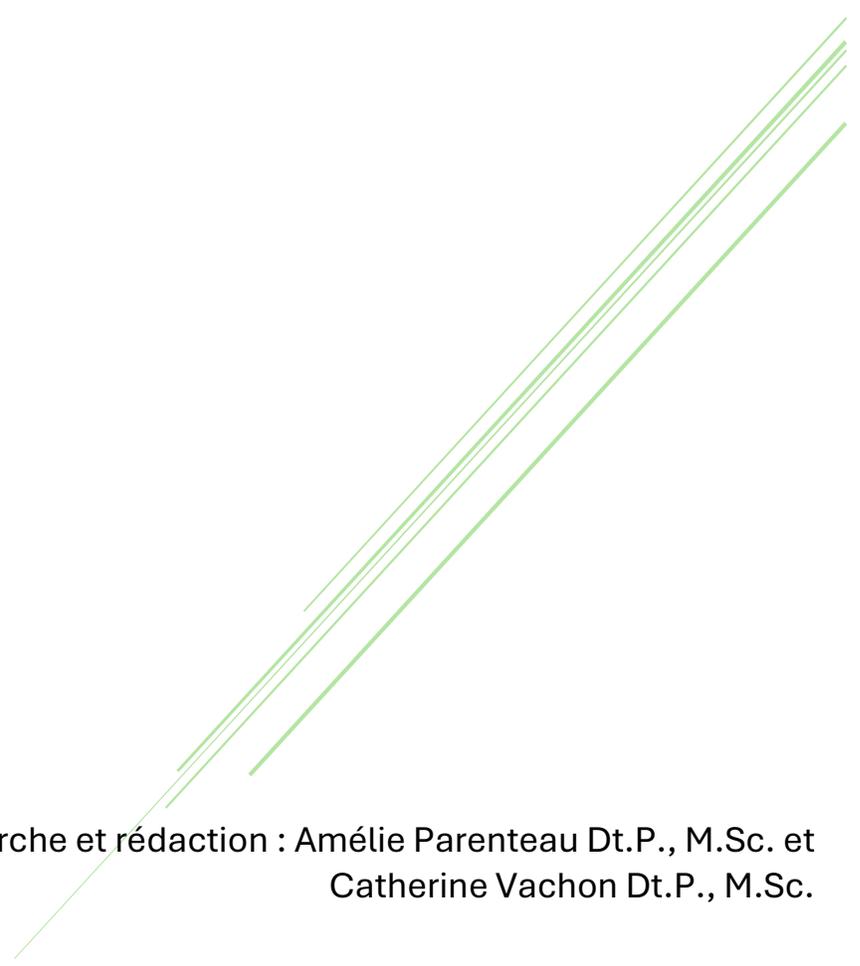


# PORTRAIT DE L'ALIMENTATION SCOLAIRE DANS LA RÉGION DE LA CAPITALE-NATIONALE

Une réalisation de la Mobilisation régionale et locale sur les saines habitudes de vie, le poids et la santé de la Capitale-Nationale et de la Direction de santé publique du CIUSSS de la Capitale-Nationale.



Recherche et rédaction : Amélie Parenteau Dt.P., M.Sc. et  
Catherine Vachon Dt.P., M.Sc.

Décembre 2024

## Remerciements

Ce portrait n'aurait pas été possible sans le soutien et la révision de Pascale Chaumette, Dt.P., M.Sc., APPR Direction de la santé publique du CIUSSS de la Capitale-Nationale ainsi que Mireille Landry et Mariane Julien, coordonnatrices de la Mobilisation régionale et locale sur les saines habitudes de vie, le poids et la santé de la Capitale-Nationale.

## Introduction

Depuis l'adoption de la [Politique nationale d'alimentation scolaire](#) et le début d'octroi de financement aux provinces, les diverses parties prenantes du milieu s'activent à la mise en place d'un programme québécois. C'est ainsi que s'amorce un portrait de l'alimentation scolaire de la région de la Capitale-Nationale, regardant de plus près ses effectifs des niveaux primaire et secondaire, de même que l'offre alimentaire dont ces derniers disposent actuellement. Un recensement des écoles, couplé à la consultation d'acteurs régionaux et locaux sont ici présentés.

## Méthode

Les chiffres présentés dans ce portrait sont issus d'un recensement, réalisé du printemps 2024 à l'automne 2024 et englobant toutes les écoles du primaire et du secondaire. La nature de ces résultats peut être appelée à évoluer.

Les informations qualitatives proviennent quant à elles de 13 entrevues<sup>1</sup>, réalisées auprès de divers acteurs, dont un traiteur privé desservant plusieurs écoles de la région, deux directions d'école, des organismes locaux et provinciaux d'alimentation scolaire, ainsi que des organismes provinciaux en éducation alimentaire et des acteurs de la santé publique. Ces acteurs ont été choisis afin de mieux comprendre les spécificités de la région par rapport à l'alimentation scolaire actuelle, ainsi que dans l'éventualité d'un programme alimentaire scolaire universel au Québec. La perception et l'expertise des personnes consultées sont très instructives, mais pourraient être complétées par celles d'un plus grand nombre de représentants d'écoles, de services de garde, sans oublier les principaux utilisateurs d'un futur programme d'alimentation scolaire, à savoir les élèves et leurs parents.

---

<sup>1</sup> L'entente relative à ce portrait comprenait un total de 12 entrevues à réaliser.

## Effectifs scolaires et offre alimentaire actuelle

Voici un tableau résumant les données collectées lors du recensement effectué.

Tableau 1. Synthèse du recensement des effectifs scolaire et de l'offre alimentaire

	Nombre total	Présence d'un service de repas
<b>Total des écoles</b>	181	70 écoles
Primaire	144	31 %
Secondaire	37	76 %
<b>Total des élèves</b>	82 359	<b>53 %</b>
Primaire	53 576	30 %
Secondaire	28 783	94 %

<b>Nombre d'écoles ayant recours à un traiteur ou à un concessionnaire alimentaire</b>	CSS de la Capitale : 20 sur 56
	CSS de Charlevoix : 3 sur 16
	CSS des Découvreurs : 13 sur 22
	CSS de Portneuf : 17 sur 23
	CSS des Premières-Seigneuries : 13 sur 49
	Central Quebec School Board : 3 sur 9
	Conseil de bande de la Nation huronne-wendat : 1 sur 1

L'offre alimentaire actuelle concerne un peu plus de la moitié des élèves (53 %) et se caractérise par un écart important entre les écoles secondaires, 94 % des élèves bénéficiant d'un service de repas, comparativement à seulement 30 % au primaire. L'offre globale et celle au secondaire sont légèrement supérieures aux moyennes provinciales (respectivement 51 % et 92 %) calculées par l'Institut de recherche et d'informations socioéconomiques (IRIS) à l'occasion de son état des lieux de l'alimentation scolaire (2023). Cet écart marqué entre le primaire et le secondaire pourrait s'expliquer par le peu de cuisines complètes répertoriées dans les écoles primaires (donnée non calculée dans ce recensement, mais chiffrée à 25 % par l'IRIS (2023) à l'échelle du Québec).

L'offre de traiteur dans les écoles secondaires est principalement couverte par des grands concessionnaires comme Aramark et Chartwells. Certains traiteurs locaux sont bien implantés dans leur Centre de services scolaire (CSS), comme c'est le cas pour Concept Gourmet qui dessert 12 écoles primaires sur les 20 du CSS de Portneuf, ainsi que l'ABC du lunch qui couvre les écoles secondaires du CSS des Découvreurs.

La proportion d'écoles desservies démontre que le CSS de Portneuf serait le mieux couvert avec le ¾ des écoles (74 %), en opposition au CCS de Charlevoix qui en aurait le moins (19 %).

Certaines zones plus rurales de la région de la Capitale-Nationale connaissent en effet un isolement géographique faisant en sorte que, par exemple, deux écoles du CSS de Charlevoix rapportent chercher un partenariat avec un traiteur, mais sans succès.

## Mesures d'aide alimentaire

Le gouvernement du Québec finance plusieurs programmes et mesures destinés à fournir à prix modiques ou gratuitement de la nourriture aux élèves. Voici un aperçu pour la région de la Capitale-Nationale.

Tableau 2. Un aperçu des mesures et des programmes financés pour la Capitale-Nationale

<b>Types de mesures au primaire et au secondaire</b>	<b>Nombre d'écoles desservies</b>	<b>Nombre d'élèves desservis</b>
<b>Petits déjeuners</b>	27	10 343
<b>Repas du midi</b>	11	3 254
<b>Soupe solidaire</b>	19	4 422
<b>Collations* (excluant la mesure lait-école)</b>	44	11 715

\*La mesure 15012 est probablement utilisée dans plus d'écoles pour acheter des collations, mais celles répertoriées dans le tableau ont nommé avoir un programme spécifiquement dédié aux collations.

Les écoles primaires avec un indice de défavorisation élevé sont généralement bien desservies par les programmes d'alimentation scolaire dans la région de Capitale-Nationale. En effet, seulement deux écoles primaires avec un indice de milieu socio-économique (IMSE) de 7 et plus n'accueillent aucun programme d'alimentation scolaire actuellement, incluant autant les programmes d'aide alimentaire que les programmes éducatifs. Le Club des petits déjeuners offre une formule clé en main adaptée aux besoins du milieu qui s'avère pratique pour les écoles primaires n'ayant pas d'infrastructures alimentaires. La majorité des écoles bénéficiant du programme Cantine pour tous est affiliée à l'organisme traiteur le Pignon Bleu situé dans le quartier Saint-Sauveur à Québec, qui est en cours d'agrandissement, devant mettre en attente les nouvelles écoles ayant fait des demandes. Cet organisme dessert d'ailleurs presque exclusivement des écoles d'un seul centre de services scolaire, soit celui de la Capitale.

D'autres organismes sont en cours d'agrandissement de leurs installations de cuisine afin de faire partie du programme Cantine pour tous en 2025.

Le programme Soupe Solidaire de la Tablee des chefs prend de l'expansion rapidement ayant passé de 5 écoles desservies à 22 en une seule année. C'est la totalité des écoles primaires du CSS de Charlevoix qui a emboité le pas et décidé d'offrir ce programme de soupes à ses élèves. Il s'agit d'un programme dans lequel les élèves reçoivent un potage quotidiennement, cuisiné à base de légumes récupérés du gaspillage alimentaire. Il n'y a pas de frais pour ce programme, mais il nécessite un travail du milieu scolaire pour réchauffer et servir le potage.

Pour ce qui est des collations, le programme Écollation propose des fruits et légumes qui seront ensuite transformés par le service de garde ou l'organisme La Mère Mallet, situé à Québec. Écollation comprend aussi un volet éducatif en partenariat avec Croquarium, les Ateliers cinq épices et la Tablee des chefs.

## **Initiatives locales et autres programmes**

### **a) Service de traiteurs issus de l'économie sociale et du milieu communautaire**

Tel qu'exposé et illustré par le tableau 2, plusieurs programmes sont financés à l'échelle de la province. Or, certaines initiatives locales sont aussi présentes dans la région de Capitale-Nationale : en voici quelques-unes.

Sur le territoire du CSS de Charlevoix, l'organisme Service aide communautaire de Charlevoix Est offre des collations et des déjeuners gratuits tous les matins, avec l'aide d'un groupe de participation de parents.

Le CSS de Portneuf peut compter sur un programme nommé Collation Santé Portneuf pour 15 de ses écoles. Ce programme comporte deux volets : un panier de collation santé allant directement aux familles une fois par mois par enfant inscrit, et des collations santé « faites maison » livrées à chaque semaine aux écoles participantes. De plus, dans un geste de circularité, le programme s'approvisionne en partie en produits locaux issus du glanage.

Le Pignon Bleu, situé à Québec, offre des déjeuners à ses écoles participantes, soit des déjeuners qui comportent un fruit, un légume et un produit laitier. L'organisme emploie une équipe de 5 professionnels de la nutrition (nutritionniste et techniciennes), afin de s'aligner correctement à la politique cadre d'alimentation scolaire. Ce même alignement avec la politique cadre permet d'assurer un certain financement à l'organisme. Le programme du Pignon bleu est universel, c'est-à-dire qu'il bénéficie à tous les enfants dans une école.

Il approvisionne aussi 30 camps de jour sur le territoire de Québec pendant les vacances estivales, assurant une certaine couverture des besoins alimentaires pour les milieux moins favorisés tout au long de l'année.

## **b) Programmes éducatifs et initiatives contribuant à un système alimentaire durable**

En plus de nourrir les enfants, plusieurs initiatives se destinent à l'éducation nutritionnelle et à la littératie alimentaire, de même qu'au renforcement des systèmes alimentaires en faisant la promotion d'aliments locaux et écoresponsables. Le tableau suivant, bien que non exhaustif, en donne quelques exemples.

Tableau 3. Un aperçu des programmes éducatifs et des initiatives contribuant à un système alimentaire durable pour la Capitale-Nationale

<b>Nombre d'écoles</b>	<b>Programmes éducatifs/système alimentaire durable</b>	<b>Courte description</b>
<b>17</b>	Ateliers Cinq Épices	Formations clé en main sous forme d'ateliers construits par des nutritionnistes
<b>5</b>	Programme L'agroalimentaire s'invite à l'école d'Agrécoles	Exploration concrète du monde agroalimentaire adaptée aux écoles primaires
<b>6</b>	Programme éducatif Cuisine Ton Avenir en milieu scolaire de la Tablee des chefs	20 ateliers culinaires accessibles aux jeunes directement dans leur milieu scolaire
<b>8 (2023-2025)</b>	Équiterre/M361	Accompagnement et financement pour l'achat d'aliments locaux, sains et écoresponsables

Le programme éducatif Agrécoles, lui, est implanté dans 5 écoles de la région, et nécessite plusieurs années d'accompagnement à mettre en place dans chaque nouvelle école, ralentissant le potentiel d'expansion du programme selon l'éducateur interviewé.

Pour sa part, le programme d'Équiterre et de M361 « Pour des aliments québécois dans nos écoles » tend à faciliter la mise en place d'initiatives structurantes liées à l'achat d'aliments québécois, la promotion de la saine alimentation et de l'éducation alimentaire. Jouant un rôle significatif en termes d'approvisionnement scolaire, davantage de précisions sur ce programme seront données dans la section suivante.

Dans Portneuf, on retrouve une serre pédagogique de culture maraîchère biologique qui accueille les élèves de plusieurs dizaines de classes des niveaux préscolaire et primaire du territoire. Cette initiative permet aux élèves d'en apprendre sur les semences, se familiariser avec le travail de producteur maraîcher et comprendre comment poussent les produits qu'ils consomment. Cette connexion avec le monde maraîcher est rendue possible grâce à l'organisme Solidarité citoyenne Portneuf.

## **Zoom sur le projet de l'École Odysée**

### En quoi consiste le projet de cuisine de l'École Odysée de Val-Bélair ?

C'est une initiative qui met en avant la transmission intergénérationnelle des savoirs tout en offrant aux élèves du secondaire une expérience pratique et éducative en cuisine.

### Qui est à l'origine de ce projet ?

Le projet a été initié par une animatrice de vie spirituelle et d'engagement communautaire du CSS de la Capitale, à laquelle l'école est rattachée.

### Quels sont les objectifs principaux du projet ?

Il vise à développer chez les élèves des compétences pratiques en cuisine et une meilleure littératie alimentaire. En parallèle, il favorise l'engagement communautaire et les échanges intergénérationnels.

### Comment ce projet s'intègre-t-il dans la vie scolaire des élèves ?

Les élèves du premier et du deuxième secondaire apprennent à cuisiner des repas sains et économiques. Cette activité parascolaire est intégrée de manière transdisciplinaire au curriculum régulier de l'école.

### Qu'est-ce qui rend cette initiative unique ?

Le projet repose sur les échanges intergénérationnels : les élèves cuisinent avec des personnes de l'âge d'or, bénéficiant de leurs conseils et de leur savoir-faire culinaire. Les participants repartent avec une recette et un plat cuisiné en groupe, rendant l'apprentissage concret et directement applicable.

### Pourquoi ce projet est-il important ?

Il montre comment l'alimentation peut être un levier éducatif puissant. En enseignant à cuisiner sainement et économiquement, tout en favorisant les liens entre générations, ce projet contribue au développement personnel et social des élèves.

## L'approvisionnement

Tous les services de traiteurs s'approvisionnent auprès de grands distributeurs (p. ex. Colabor), dont certains régionaux comme Fruits et Légumes Beauport. Ils peuvent ainsi profiter de prix pouvant être plus bas en raison des volumes d'achats, ainsi que d'un système de commande et de transport efficace. Cela dit, les besoins et les capacités d'entreposage limités des écoles leur permettent difficilement, voire rarement, d'atteindre les minimums d'achats imposés par la grande distribution.

Or, plusieurs écoles et services de traiteurs innovent pour augmenter leurs achats d'aliments locaux et durables, tel que le démontre le cas du Pignon bleu (voir encadré ci-bas). De plus, impulsés par la Stratégie nationale d'achats d'aliments québécois du ministère des Pêcheries, de l'agriculture et de l'alimentation du Québec (MAPAQ), des services d'accompagnement existent pour aider les écoles à s'approvisionner en aliments locaux et durables. C'est le cas d'Équiterre en collaboration avec M361 qui, en plus de partager les bonnes pratiques et stratégies, offrent également du financement via un appel de projet « Pour des aliments québécois dans nos écoles ».

### Zoom sur le Pignon bleu

Le Pignon Bleu a fait preuve de créativité pour mettre en place sa stratégie d'approvisionnement.

- Colabor avec prix membre d'un groupe d'achat
- Fruits et légumes Beauport est le principal fournisseur et donateur, inclut pain et produits laitiers.
- Fait affaire avec des fermes locales, les Urbainculteurs, Jardinage urbain Craque-Bitume
- A créé des alliances avec d'autres organisations pour effectuer des achats groupés.

En plus de requérir à la créativité, toutes ces collaborations nécessitent beaucoup d'effort pour créer des liens et les maintenir.

## **Les principaux enjeux et besoins**

Au fil des discussions avec les acteurs rencontrés, plusieurs thématiques ont été abordées par ceux-ci. Voici les principaux enjeux et besoins ayant été nommés quant à l'implantation d'un programme d'alimentation scolaire impliquant une augmentation de l'offre et de l'aide alimentaires aux élèves.

### **Manque de ressources du réseau scolaire**

Sans surprise et à l'image des travaux réalisés à l'échelle provinciale par l'IRIS (2023), le manque de ressources financières, humaines et matérielles est identifié par l'ensemble des personnes interrogées comme étant un enjeu majeur. Pour le réseau scolaire (écoles et CSS), il est nécessaire d'avoir plus de financement pour du personnel additionnel, dont des spécialistes dédiés à l'alimentation scolaire. En ce sens, il est noté que la Mesure 15012 allouée par le gouvernement permet seulement l'achat d'aliments et non de payer de la main-d'œuvre pour commander, préparer ou cuisiner les aliments. De plus, la nécessité d'offrir gratuitement le service de garde le midi aux plus vulnérables pour leur permettre de profiter des programmes de repas du midi a aussi été soulignée.

Sûrement lié au manque de financement et de main d'œuvre, des organismes en alimentation scolaire rapportent aussi avoir de la difficulté à joindre le Centre de services scolaire de leur région pour offrir leurs services.

Finalement, la situation budgétaire du réseau de l'éducation fait en sorte que de nombreux bâtiments scolaires ont besoin de rénovation, obligeant certaines écoles à augmenter drastiquement leur nombre d'élèves, allant jusqu'à occuper les espaces communs (bibliothèque, gymnase, etc.) des écoles. Ceci freine la mise en action de certains programmes d'alimentation scolaire qui nécessitent d'avoir un espace commun pour manger, par exemple. Cette situation fait aussi en sorte que le personnel scolaire est débordé, nommant un manque de disponibilité temporelle pour gérer un programme d'alimentation scolaire dans leur école, même s'il en perçoit bien la nécessité.

### **Des démarches administratives complexes et hétérogènes**

Il existe des enchevêtrements administratifs en ce qui concerne l'alimentation scolaire dans la région. D'un centre de services scolaire à l'autre, d'une école à l'autre, le personnel attitré à la question alimentaire n'est pas le même, et les procédures pour mettre en place un programme varient aussi. À noter que les centres de services scolaires de plus grande taille semblent en meilleure posture pour dédier des ressources à l'alimentation scolaire et harmoniser leurs processus.

## **Manque de données**

Dans son état des lieux, l'IRIS (2023) mentionne que seule la moitié des CSS ont répondu à la demande d'accès à l'information pour la région de la Capitale-Nationale, rappelant ainsi qu'il est difficile d'avoir une vision complète de l'alimentation scolaire.

D'autre part, afin de bien comprendre la situation de l'insécurité alimentaire des élèves et aller au-delà de l'indice de défavorisation des écoles, il est nécessaire d'avoir des données spécifiques à la question de sécurité alimentaire parmi les élèves d'âge scolaire. Le questionnaire annuel auto-rapporté COMPASS, présent dans les écoles secondaires, comportait auparavant une mince section sur l'alimentation, avec un focus sur la saine alimentation, mais permettant de cocher "il n'y a pas de nourriture à la maison" dans les raisons pourquoi un élève n'aurait pas déjeuné un matin. La section du questionnaire qui aborde l'alimentation fait maintenant partie (depuis 2024) d'un module complémentaire, et n'est donc plus obligatoire.

## **Non uniformité de l'éducation à la nutrition et risque de stigmatisation**

Du côté de la promotion de la saine alimentation, une contradiction des messages véhiculés aux parents est rapportée. Les messages contemporains d'éducation à la nutrition ne prônent plus l'exclusion ni la « diabolisation » d'aliments et suggère dorénavant l'implantation d'une approche de responsabilités partagées (l'adulte responsable est chargé du contenu et de l'horaire des repas, l'enfant décide de la quantité en fonction des variations de son appétit). Or, certains messages d'anciennes campagnes seraient encore affichés dans plusieurs milieux scolaires, ce qui crée une multiplication des messages. D'autant plus que certains documents demandent aux parents, incluant ceux en situation de pauvreté, d'éviter les collations malsaines. Les règles dictant le contenu des boîtes à lunch peuvent donc exacerber le risque de stigmatisation, qui est déjà élevé, vécu par les enfants vivant dans un foyer où il y a de l'insécurité alimentaire, où les collations plus saines sont peu accessibles ou trop dispendieuses. Certaines familles ont recours aux banques alimentaires et sont dépendantes de l'offre qui s'y retrouve. Cette situation rappelle d'autant plus l'importance du travail interdisciplinaire réalisé conjointement avec les intervenants sociaux.

Il existe aussi des documents informatifs partagés aux parents qui ont été créés par des lobbys alimentaires ; une source plus neutre est préférable pour la création de documents de ce type, telle que la campagne de sensibilisation réalisée dans le cadre de l'initiative [École en santé](#) (CIUSSS de la Capitale-Nationale).

La direction de santé publique propose aux centres de services scolaires de la région une foule d'outils pour revoir l'offre de collations tout en évitant de restreindre celles-ci.

À la lumière de ces nombreux défis liés à l'éducation nutritionnelle, pouvant créer de la confusion et un stress supplémentaire pour les parents et les enfants, la nécessité de libérer du personnel uniquement dédié à la prévention et à la promotion de la santé est réitérée, et ce tant pour les CSS que les écoles.

### **Un approvisionnement complexe**

Le fonctionnement de l'approvisionnement est un sujet vaste et complexe. Néanmoins, sans en décrire tous les aspects, voici les principaux commentaires ressortis à son égard lors des entrevues.

On remarque que les organismes en alimentation scolaire sont encouragés par les décideurs à s'approvisionner localement et durablement, mais qu'il serait très difficile d'y arriver sans incitatif financier. Pour cause, le budget qui est déjà serré, surtout pour les plus petits acteurs, oriente les choix d'approvisionnement vers les plus bas prix disponibles. Au passage, il est rappelé que les organismes et services de traiteur sans but lucratif devraient recevoir du financement à la mission afin de consolider et d'assurer leurs services à long terme.

### **Les leviers pour l'implantation d'un programme alimentaire universel**

Treize entrevues et un survol de la littérature<sup>2</sup> ont permis de soulever plusieurs leviers possibles pour permettre l'implantation harmonieuse et juste d'un programme alimentaire universel dans un avenir rapproché. Premièrement, il existe des acteurs de soutien à l'entreprenariat comme la Corporation de développement économique communautaire (CDEC) de Québec, qui couvre cependant la ville de Québec uniquement, pour épauler les organismes souhaitant se lancer dans l'alimentation scolaire à titre de traiteur pour la Cantine pour tous. Deuxièmement, sur le plan de l'approvisionnement local d'un éventuel programme, il faut mentionner la présence de producteurs maraîchers et fruitiers dans la région, dont une centaine se trouve uniquement dans la MRC de l'Île-d'Orléans, de même que l'Entente agricole et agroalimentaire de la Capitale-Nationale et Lévis. Troisièmement, des acteurs comme la Mobilisation régionale et locale sur les saines habitudes de vie, le poids et la santé de la Capitale-Nationale contribuent activement à créer des maillages

---

<sup>2</sup> IRIS (2023), documentation interne à la DSPu Capitale-Nationale, rapport du chantier PASUQ.

entre acteurs intéressés par l'alimentation scolaire, notamment par des rencontres thématiques semi-dirigées, afin de développer le réseau dans la région.

De plus, une approche et une communication adaptées aux besoins des écoles et des CSS peuvent être favorisées grâce à la connaissance du milieu des agent.es de santé publique. À titre d'exemple, un sondage réalisé dans le cadre d'École en santé (mentionné plus tôt), a permis de fournir des pistes d'orientation en termes de leviers pour la campagne sur les collations, comme le fait entre autres de fournir des outils clé en main aux écoles et CSS, de même que s'assurer d'avoir la collaboration du personnel.

À plus long terme, la révision de la Politique cadre d'alimentation scolaire pourrait aider à prioriser et à encadrer les actions afin d'assurer une offre alimentaire de qualité. Le chantier en cours sur la consolidation d'un système alimentaire territorialisé (SAT) ou la création de pôles agroalimentaires, pourraient faciliter l'approvisionnement local et durable des aliments.

### **Vision d'un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec**

En vue d'un programme alimentaire universel, les personnes interrogées ont partagé différents éléments de réponse. Ils soulignent la nécessité d'inclure les organismes terrain (petits et moyens) dans le processus décisionnel. Il serait également important de maintenir une certaine flexibilité dans l'offre alimentaire, car les besoins varient selon les écoles. Par exemple, certaines préfèrent des repas froids pour des raisons logistiques, tandis que d'autres, notamment les écoles anglophones, pourraient nécessiter des collations supplémentaires en raison des trajets plus longs de leurs élèves.

Au moment d'écrire ce portrait, l'absence d'un espace de concertation régional spécifiquement sur la thématique de l'alimentation scolaire (seulement au niveau provincial et pancanadien) est aussi spécifié. On rapporte un climat de décalage entre grands acteurs provinciaux et organismes régionaux/locaux, des enjeux de territorialité entre organismes locaux aussi, symptomatique d'un contexte de financement restreint.

Pour conclure, il est vivement souhaité que même les plus petits organismes aient un droit de regard sur un éventuel programme d'alimentation scolaire québécois, afin de faire fleurir les initiatives existantes et de compléter l'offre déjà présente. Cela dit, tel que mentionné précédemment, les besoins des élèves et de leurs parents n'ont pas pu être répertoriés à l'occasion de ce portrait, mais devraient assurément faire partie d'assises incontournables pour la construction d'un programme d'alimentation scolaire.