

**Guide d'instruction 2019**

Visitez la page des CHAMPIONS du site Web [www.freshfromfarm.ca](http://www.freshfromfarm.ca/) pour obtenir des informations mises à jour sur le programme.

# DATES PRINCIPALES

 ▪ **Semaine du 3 septembre**– la trousse est livrée par Postes Canada

(bons de commande des élèves et brochures)

▪ **27 septembre-** Date limite pour registration en web de program

▪ **16 octobre** – Date limite pour les commandes/les modifications

▪ **Du 4 novembre au 5 decembre**– Les livraisons à l’école ont lieu. L’administrateur de *Fraîcheur de la ferme* communiquera avec vous 10 jours avant le jour de votre livraison.

# PLANIFICATION

 **Promotion:**

▪ Donnez aux élèves des brochures/bons de commande des élèves de *Fraîcheur de la ferme* pour qu’ils les rapportent chez eux et/ou envoyez-en une version numérique par courriel aux parents. Les ressources numériques (le logo de *Fraîcheur de la ferme*, le modèle d'affiche de 8 1/2 x 11 et les brochures/bons de commande des élèves de *Fraîcheur de la ferme*) sont disponibles à l’adresse www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx

Insérer les détails du programme dans le bulletin de l'école; voir l'exemple de modèle à l’adresse [www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx](http://www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx)

▪ Avisez le personnel de l'école des dates principales et partager le lien vers les ressources éducatives de *Fraîcheur de la ferme* :

www.freshfromfarm.ca/Educators.aspx

▪ Mettez un lien vers www.freshfromfarm.ca sur le site Web de l’école.

▪ Affichez les détails du programme sur l'écran multimédia devant votre

école.

▪Faites parler du programme à l'école en faisant participer le personnel à un sketch sur le thème des fruits et des légumes à titre d’activité de lancement pendant la semaine de l'esprit (par exemple, le cheminement des aliments des semences à l’assiette, les avantages des fruits et légumes pour la croissance, la vie d’une pomme, etc.). C'est l’occasion de faire preuve de créativité!

**Organiser :**

▪ Consultez votre école au début de septembre pour choisir une grande salle dont vous aurez besoin pour le tri et la distribution le jour de la livraison. La plupart des écoles utilisent le gymnase.

▪ Regardez la vidéo à l’adresse [www.freshfromfarm.ca/About.aspx](http://www.freshfromfarm.ca/About.aspx) pour faire l’expérience d’une livraison de *Fraîcheur de la ferme*.

▪ Commencez à réfléchir au recrutement et à l'organisation des bénévoles pour le jour de la livraison – c’est une excellente façon pour les élèves de se faire des heures de bénévolat.

 Pour vous donner une idée de ce à quoi vous devez vous attendre, l'année dernière, l'école moyenne a vendu 120 paquets de légumes et 65 paquets de pommes.

Des exemples de bénéfices de la collecte de fonds sont présentés ci-dessous.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| # DE PAQUETS de LégumesVENDUS  | # DE PAQUETS de Pommes VENDUS  | RECETTES TOTALES PERÇUES  | BÉNÉFICES DE L’ÉCOLE (40 %)  |
| 100 à 14,00 $  | 50 à 15,00 $  | 2 150,00 $  | 860.00$  |
|  250  |  100  | 5000,00 $  | 2000,00 $  |
|  400  |  150  |  7 850,00 $  | 31400,00 $  |

 |

NOTE : Il n'y a PAS de frais de livraison, mais l’école doit commander au moins 40 paquets (total pour les deux paquets)



# MISE EN OEUVRE

▪ Distribution des brochures/bons de commande des élèves de *Fraîcheur de la ferme* :

▪ La plupart des écoles fournissent une ressource pour chaque élève – mais cela dépend du nombre de groupes/classes qui participent à l'événement.

▪ Des ressources supplémentaires peuvent être téléchargées à l’adresse [www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx](http://www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx)

▪ Il existe une version WORD des deux documents (la brochure et le bon de commande des élèves de *Fraîcheur de la ferme*) sur la page des CHAMPIONS. Une version WORD est disponible parce que certaines écoles choisissent d'inclure des messages supplémentaires, comme la date d'échéance du retour du formulaire.

▪ Les bons de commande des élèves sont retournés à l'enseignant avec les paiements. NOTE : Les chèques doivent être faits à l’ordre de l'école.

▪ La commande de l'école doit être soumise au plus tard le **16 octobre** sur le site [www.freshfromfarm.ca](http://www.freshfromfarm.ca/) (des modifications peuvent être apportées aux commandes jusqu’à cette date).

▪ Collecte des BONS DE COMMANDE DES ÉLÈVES :

▪ Les bons de commande et les paiements recueillis sont habituellement envoyés au bureau chaque jour ou chaque semaine.

▪ Les commandes sont rapprochées des fonds par l'enseignant, le personnel administratif ou le champion de l'école.

▪ La FORMULE RÉCAPITULATIVE DE LA CLASSE constitue un registre de toutes les commandes de la classe de chaque enseignant; son utilisation est facultative, mais beaucoup d'écoles la trouvent utile pour calculer le nombre total de paquets de légumes et paquet de pommes commandés par l’école. Téléchargez la formule à l'adresse suivante : www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx

▪ Pour compiler un registre des informations pour le jour du ramassage de la commande :

 ▫ créez une feuille de calcul Excel, ou,

▫ faites une copie du BCE, remettez l'original à l'élève (afin qu'il puisse aviser ses clients) et conservez la copie afin de rapprocher les commandes à mesure que les clients arriveront.

▫ Pour faciliter le rapprochement lors du ramassage, il y a une colonne facultative dans le BCE (à gauche) pour indiquer si le client est « passé prendre sa commande » ou si « un rappel lui a été envoyé par courriel ».

# COLLECTE DE FONDS

 ▪ Les élèves recueillent des fonds en vendant :

▫ Le paquet de légumes cultivés en Ontario : 14,00 $, comprend 5 lb de pommes de terre blanches, 3 lb de carottes, 3 lb d'oignons jaunes, 3 lb de patates douces;

 ▫ Le paquet de fruits cultivés en Ontario: 15,00 $, une sac de 8 lb de pommes Empire.

 ▪ Les clients paient en espèces ou par chèque fait à l’ordre de l'école.

▪ Certaines écoles commandent des paquets supplémentaires pour en faire don aux programmes de nutrition des élèves ou aux organismes communautaires (par exemple, banque d’alimentation locale, centre d’alimentation communautaire).

▪ De nombreuses écoles commandent des produits supplémentaires pour les achats de dernière minute.

# COMPILER ET SOUMETTRE LES COMMANDES

▪ Compilez tous les totaux de la FORMULE RÉCAPITULATIVE DE LA CLASSE.

▪ Ouvrez une session sur www.freshfromfarm.ca et soumettez les commandes : nombre total de paquets de légumes et de paquets de pommes par école ou par classe.

▪ Modifiez le profil pour fournir des informations importantes pour la livraison qui seront utiles à notre chauffeur.

▪ Un courriel de confirmation indiquera que votre commande a été soumise avec succès.

# AVANT LE JOUR DE LA LIVRAISON

▪ La date de livraison vous sera communiquée par courriel dix jours avant le jour de la livraison avec une fenêtre de livraison: 8 heures-11 heures; 11 heures-13 heures; 13 heures – 16 heures.

▪ Confirmez que l'espace nécessaire sera disponible à l’école pour le dépôt, le tri et le ramassage.

▪ Avisez les parents de la date de la livraison et soulignez que les commandes doivent être ramassées le jour de la livraison. Nous ne vous recommandons pas d’entreposer des produits à l'école pour la nuit.

▪ Les livraisons auront lieu du 4 novembre au 5 decembre; une commande par école, pas de livraisons le vendredi, pour éviter que des fruits et légumes ne soient stockés pendant la fin de semaine.

▪ Les sacs en plastique de *Fraîcheur de la ferme* seront livrés avec la commande.

▪ Commencez à recruter des bénévoles pour recevoir les produits à l'entrée où aura lieu la livraison et trier et emballer les paquets de légumes. Les paquets de pommes arrivent en sacs prêts pour la cueillette.

▪ Nous vous suggérons de recruter de cinq à sept bénévoles pour cent paquets, de sept à dix pour 125 paquets, et plus de dix pour 150 paquets ou plus.

▪ Les bénévoles doivent s'attendre à passer de deux à quatre heures à emballer des paquets.

▪ Suggérez à votre équipe de bénévoles de regarder la vidéo à l’adresse [www.freshfromfarm.ca/About.aspx](http://www.freshfromfarm.ca/About.aspx) pour faire l'expérience d'une livraison « typique ».

# LIVRAISON ET DISTRIBUTION

▪ Les commandes seront livrées au quai de déchargement. S'il n'y a pas de quai, la livraison aura lieu à une entrée à double porte désignée.

▪ Les chauffeurs ne transporteront pas les produits jusqu’à la salle d’entreposage désignée. En raison des délais serrés du calendrier de livraison, il est nécessaire que la livraison se fasse rapidement pour qu’il soit possible d’arriver à temps à l’école suivante.

▪ Les légumes arrivent dans des sacs prêts pour la vente : les pommes de terre en sac en plastique ou papier de 5 lb, les carottes en sac en plastique de 3 lb, les oignons en sac en filet de 3 lb, les patates douces en sac en plastique de 3 lb. Un grand sac en plastique *Fraîcheur de la ferme* contient un exemplaire de chaque produit.

▪ À titre de pratique exemplaire, nous vous recommandons d’entreposer les paquets en sacs sur une bâche ou un dessus de table où ils seront prêts pour le ramassage.

▪ Les pommes arrivent protégées contre les chocs et emballées dans des sacs en polyéthylène.

▪ Si possible, ayez des chariots mobiles pour que les bénévoles puissent transporter des commandes multiples jusqu’aux voitures.

▪ Il importe que les bénévoles attendent que le chauffeur ait déchargé TOUS les produits avant d’apporter leur aide. Ceci permet de faire en sorte que les commandes soient rapprochées en fonction du nombre de paquets commandés et que tout écart puisse être déterminé efficacement.

▪ Consultez les POLITIQUES DU PROGRAMME ET LE GUIDE DE L’ENTREPOSAGE www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx pour vous familiariser avec la façon de résoudre les problèmes de qualité du produit ou de quantité de produit livrée.

▪ Le chauffeur et le champion de l'école doivent signer à la livraison pour confirmer que le produit livré correspond au produit commandé et qu'il n'y a pas de problèmes de qualité évidents.

▪ Envoyez un courriel à contact@freshfromfarm.ca dans les 24 heures qui suivent la livraison si vous constatez un problème de quantité ou de qualité. Veuillez consulter les POLITIQUES DU PROGRAMME à l’adresse www.freshfromfarm.ca/Champions.aspx

▪ Assurez-vous qu'une provision suffisante de sacs *Fraîcheur de la ferme* (pour le paquet de légumes) a été fournie avec la commande.

▪ Les parents passent prendre les paquets de fruits et légumes à l'école.

▪ Tout problème de qualité du produit doit être signalé au champion de l'école dans les sept jours qui suivent le ramassage. Veuillez envoyer un courriel contenant tous les détails à contact@freshfromfarm.ca.



# PAIEMENT

▪ Le paiement est dû à la réception de la facture.

▪ La facture sera envoyée par courriel le 18 octobre.

▪ Le processus de collecte de fonds est le suivant :

▫ accumulez tout l’argent recueilli à la vente

▫ remettez 60 % du total des recettes;

▫ faites un chèque à l'ordre de:

**Ontario Fruit and Vegetable Growers Association.**

 ▫ Incluez le numéro de l'école au dos du chèque (l'administrateur de l'école pourra vous le fournir);

▫ Incluez une copie de la facture et envoyez-la par la poste avec le chèque à :

**Ontario Fruit and Vegetable Growers Association**

**a/s de : Fraîcheur de la ferme**

**Unit 105, 355 Elmira Rd North, Guelph, ON N1K 1S5**

# MANIPULATION SALUBRE DES ALIMENTS

Tous les produits, y compris les pommes, les pommes de terre, les oignons, les carottes et les patates douces offerts à la vente dans le cadre de *Fraîcheur de la ferme* sont considérés comme à faible risque du point de vue de la manipulation et de l’entreposage. *Fraîcheur de la ferme* s'engage à minimiser les risques liés à la salubrité des aliments en suivant les étapes et recommandations suivantes :

1. Tous les fournisseurs du programme *Fraîcheur de la ferme* doivent être certifiés par CanadaGAP, le programme national de salubrité des aliments pour les fruits et légumes, ou en fonction d’une autre norme de salubrité et de qualité des aliments reconnue par l’Initiative mondiale de salubrité des aliments (IMSA). C'est le même critère qu’appliquent de nombreux détaillants, transformateurs et entreprises de services d’alimentation. Une entreprise doit fournir la preuve de sa certification avant de devenir fournisseur de *Fraîcheur de la ferme*.
2. Tous les fruits et légumes de l'Ontario expédiés aux écoles arrivent sur des palettes et sont déjà emballés dans des contenants prêts pour la vente (par exemple, emballés individuellement en sacs ou en boîtes). Pour les commandes, les bénévoles de chaque école trient et remballent les légumes dans un sac en plastique à usage unique fourni par *Fraîcheur de la ferme*. Dans le cadre de ce processus, le produit n'est pas retiré de son contenant d'origine. En conséquence, le produit n'est pas manipulé directement pendant le processus de tri et de réemballage. En fin de compte, c’est comme si un consommateur achetait un sac de carottes ou de pommes de terre dans une épicerie puis les mettait dans sac unique pour les rapporter à la maison.
3. Le jour de la livraison, les paquets de fruits et légumes sont ramassés et rapportés à la maison avant la fin de la journée. Par conséquent, l'école est considérée comme un lieu d’entreposage temporaire et les risques associés à la température, à l’humidité et aux animaux nuisibles seraient très faibles ou presque inexistants. Pour éviter que des paquets de fruits et légumes ne soient entreposés dans une école pendant une fin de semaine, *Fraîcheur de la ferme* ne fera aucune livraison le vendredi.
4. Les paquets prêts à être ramassés doivent être entreposés temporairement sur une bâche ou une table.

L'information sur les pratiques exemplaires en matière de manipulation salubre des aliments est disponible dans le manuel provincial de formation des manipulateurs d'aliments du ministère de la Santé et des Soins de longue durée : *La salubrité des aliments Cours de préposé à la manutention d’aliments*, à l’adresse <http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/enviro/docs/training_manual.pdf>

Nous vous encourageons à partager ce lien avec les bénévoles de *Fraîcheur de la ferme* de votre école.