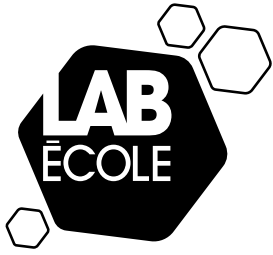




Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école





Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école

Version

Première édition, avril 2023

Direction

Dominique Laflamme

Équipe de coordination

Annick Courcy

Denis Morin

Elisa Verreault

Conception et édition

Annick Courcy

Isabelle Jobin

Elisa Verreault

Comité de relecture

Émilie Castonguay

Marie-Pierre Drolet

Sophie Gall

Lucie Laurin

Marie-Josée Villeneuve

Recherche-création, consultation et rédaction

Marie-Josée Cardinal

Annick Courcy

Jérémy Couture

Danie Martin

Denis Morin

Fanny Proulx

Elisa Verreault

Révision

Marie-Élaine Gadbois

Illustrations

Ève Laguë

Clémence Langevin

Fanny Proulx

Photographies

Maryse Cléro-Nobréga

Benoit Dupont

Ludovic Gauthier

Claude Gill

Vincent Morreale

Christophe Roberge

Photo couverture

École primaire De la Pulperie, Chicoutimi

Centre de services scolaire (CSS) des Rives-du-Saguenay

Rénovation : espace pour cultiver, cuisiner et manger (2020)

Cette publication est le fruit de la mise en commun des connaissances, des compétences, de l'expertise et de l'enthousiasme d'une équipe multidisciplinaire elle-même soutenue par plusieurs acteurs engagés, qui ont enrichi la démarche et les réflexions. À cet effet, nous tenons à remercier les directions d'école, le personnel scolaire, les membres des centres de services scolaires et des municipalités, des intervenants et intervenantes du ministère de l'Éducation, les organismes communautaires ainsi que les élèves et leurs parents pour leur généreuse collaboration.

Cet ouvrage est rédigé conformément aux principes de l'écriture épïcène et aux rectifications de l'orthographe.

Ce document peut être consulté sur le site Web du Lab-École à lab-ecole.com.

Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2023

978-2-9818139-7-8

Lab-École

839, rue Saint-Joseph Est, bureau 100

Québec (Québec) G1K 3C8

lab-ecole.com

Le Lab-École est appuyé financièrement par le ministère de l'Éducation du Québec.

Une publication qui respecte l'environnement

Imprimé sur Rolland Enviro® Couverture 200M et Rolland Enviro® Print 160M texte. Ce papier contient 100 % de fibres recyclées durables, est fabriqué avec un procédé sans chlore et à partir d'énergie biogaz. Il est certifié FSC® et désigné par Garant des forêts intactes^{MC}.

Selon les produits Rolland sélectionnés, en comparaison avec la moyenne de l'industrie pour des produits faits à partir de papier vierge, nos sauvegardes environnementales sont de :

-  **2 tonnes métriques de bois**
7 arbres
-  **3 m³ d'eau global**
21 douches de 10 minutes en Amérique du Nord
-  **468 kg CO₂**
1 864 km parcourus en voiture
-  **13 GJ**
57 884 ampoules 60 W allumées pendant une heure
-  **3 kg COVNM**
2 300 km parcourus en voiture



« Aujourd’hui, maintenant, faisons en sorte d’offrir les infrastructures et les ressources humaines et financières nécessaires à la sécurité alimentaire de tous les enfants. Transformons nos écoles québécoises en de véritables milieux de vie, où l’alimentation et l’agriculture deviennent des outils pour la vie.

Ricardo





Table des matières

- 9 Mot du ministre de l'Éducation
- 11 Mot de la directrice générale du Lab-École
- 12 Paroles d'enfants
- 14 10 raisons d'intégrer l'alimentation et l'agriculture dans les écoles
- 16 Conversation entre les fondateurs du Lab-École
- 20 L'approche Lab-École
- 21 Intégrer l'alimentation et l'agriculture dans l'ADN des écoles

22 Ancrer

- 24 Cultiver : l'appel de la nature
- 26 Cuisiner : un potentiel infini
- 28 Manger : le sens du partage

30 Inspirer

- 32 Une passion partagée aux quatre coins de la province
- 34 École Notre-Dame-de-Fatima
- 40 École de la Marelle
- 46 École Notre-Dame-de-la-Paix
- 52 École Saint-Denis
- 58 École Sainte-Bibiane
- 64 École de la Tortue-des-Bois
- 70 École Louis-de-France
- 76 Écoles Au Millénaire, De la Pulperie et Du Vallon

84 Partager

- 86 Lab-École Gatineau
- 88 Lab-École Shefford
- 90 Lab-École Rimouski
- 92 Lab-École Maskinongé
- 94 Lab-École Québec
- 96 Lab-École Saguenay

98 Outiller

- 100 Les incontournables
- 102 Des réponses à vos questions
- 104 Remerciements

Récolter et faire découvrir aux enfants le terroir québécois

L'agroalimentaire au Québec, c'est une fierté ! Qui a les meilleurs bleuets ? D'où provient vraiment la poutine ? On dit tourtière ou pâté à la viande ? Et que dire de nos histoires de pêche !

La publication *Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école* vient mettre en lumière des projets dont il faut être fiers et qui font la différence auprès de milliers de jeunes au Québec. Ces initiatives permettent aux enfants de développer des connaissances et des compétences qui auront un impact sur leur bien-être et leur réussite.

C'est important pour notre gouvernement de soutenir et de mettre de l'avant l'expertise québécoise pour améliorer le milieu de l'éducation. C'est d'ailleurs pourquoi je tiens à remercier l'équipe du Lab-École pour leur beau projet.

À tous les enfants du Québec, sachez que nous sommes heureux de participer à cet effort collectif pour vous assurer de développer de meilleures habitudes de vie grâce à une alimentation saine et locale, et ce, dès le primaire.

Bernard Drainville
Ministre de l'Éducation



« C'est important pour notre gouvernement de soutenir et de mettre de l'avant l'expertise québécoise pour améliorer le milieu de l'éducation.



Cultiver l'art de réussir

C'est avec fierté que je vous convie autour de notre table, lieu propice à la discussion et aux échanges, pour vous faire part de ce que nous avons découvert grâce à cette belle aventure qu'est *Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école*. Issue de notre chantier portant sur l'alimentation, cette quatrième publication vous invite à rencontrer les humains derrière nos travaux.

Je tiens à remercier très sincèrement les écoles qui nous ont ouvert leurs portes pour alimenter ces grandes réflexions que nous avons eues sur la place que devraient occuper l'alimentation et l'agriculture en milieu scolaire. Nous avons rencontré des hommes et des femmes qui s'investissent quotidiennement malgré les défis que cela implique. On espère que cet ouvrage les aidera à avoir une voix et à accroître leur motivation à prendre le virage ou à le poursuivre. Que ce partage d'initiatives entraîne encore plus d'échanges pour s'élever tout le monde ensemble, à la hauteur de nos ambitions ! Nous savions que des défis nous attendaient avec cette publication, mais votre vision est encore plus grande que ce dont nous rêvions et c'est avec plaisir que nous l'appuyons du mieux qu'on peut afin que chaque enfant puisse se concentrer le ventre plein sur son présent et bâtir son avenir sur des bases solides.

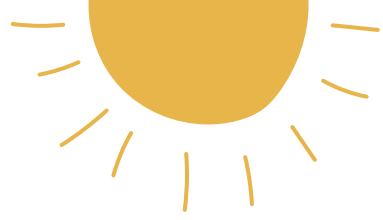
Que les écoles actuelles soient équipées ou non d'un potager, d'une cuisine ou d'une salle à manger, nous avons l'intime conviction que les prochaines doivent toutes être dotées d'espaces qui favorisent le développement des compétences et des connaissances alimentaires des élèves. Il faut que les personnes qui les accompagnent dans leur parcours scolaire puissent saisir et exploiter tout le potentiel que représentent l'alimentation et l'agriculture pour leur permettre d'apprendre autrement. Des outils pour la vie, voilà ce que nous souhaitons donner à nos enfants pour qu'ils et elles réussissent et s'épanouissent.

Dominique Laflamme
Directrice générale du Lab-École



© Ludovic Gauthier

« Que ce partage d'initiatives entraîne encore plus d'échanges pour s'élever tout le monde ensemble, à la hauteur de nos ambitions !



Paroles d'enfants

Les témoignages d'enfants, des quatre coins du Québec, se sont montrés très révélateurs des bienfaits de l'alimentation et de l'agriculture scolaires. En voici quelques-uns.

On apporte du bonheur aux autres et ça nous rend heureux. On est chanceux, parce que ce ne sont pas toutes les écoles qui ont un projet comme le nôtre.

Un jeune serveur de la brigade



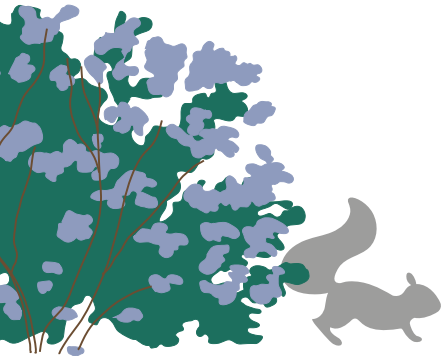
Chaque jour, il y a quelqu'un qui apporte une collation pour toute la classe pour ne pas faire de déchets. Je trouve ça cool, parce qu'on a tous la même collation et on peut se dire si on aime ça ou pas.

Emy-Rose, 5^e année



Faire un jardin, ça apporte du bonheur et ça développe la patience, parce que tu dois attendre un été complet pour goûter à ce que tu as planté. Et ça apporte de la fierté.

Valery-Ann, 5^e année





C'est un projet qui nous fait aimer l'école, parce qu'on pratique l'anglais en vivant de vraies situations. En plus, on apprend plein de trucs et on a du plaisir !

Rachel, 6^e année



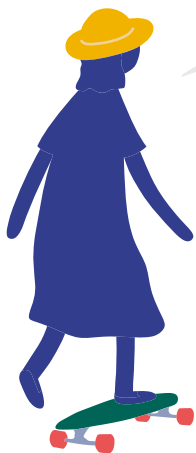
Le dîner, c'est une grosse pause dans la journée. Si tu passes un bon moment avec tes amis, ça donne davantage le goût d'aller à l'école et de revenir le lendemain.

Marianne, 6^e année



Notre jardin, on peut y aller quand on veut. C'est un endroit où on peut parler avec ses amis et être relax. Tout le monde est calme et ça détend.

Alice, 5^e année



J'aime mettre les mains dans la terre, planter les légumes, puis les récolter. Mais ce que j'aime le plus, c'est prendre tout ce que nous avons cultivé pour faire une bonne salade.

Isaak, 4^e année



10 raisons d'intégrer l'alimentation et l'agriculture dans les écoles

Selon Santé Canada, « la littératie alimentaire inclut les compétences et les pratiques alimentaires apprises et utilisées tout au long de la vie pour se débrouiller dans un environnement alimentaire complexe. Elle prend en compte les facteurs d'ordre social, culturel, économique et physique liés à l'alimentation¹ ». En plaçant l'éducation alimentaire à l'avant-plan dans nos réflexions entourant les écoles de demain, on se rend compte du rôle essentiel que peut jouer l'école pour élever le niveau de littératie des jeunes.

Pour y parvenir, voici 10 raisons d'intégrer l'alimentation et l'agriculture dans le parcours scolaire des enfants.



1 L'alimentation est considérée, au même titre que les activités physiques, comme un facteur personnel qui influe sur le parcours scolaire des jeunes et donc comme un déterminant de la persévérance scolaire.

- Réseau québécois pour la réussite éducative, « Ce qui influence la persévérance scolaire », site journeesperseverancescolaire.com, consulté le 20 février 2023.



1/6 Un enfant sur six vit dans une famille en situation d'insécurité alimentaire au Québec.

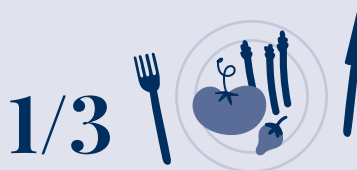
- Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire, « Pour un programme universel de saine alimentation scolaire au Québec », *Le Soleil*, 14 septembre 2022.



1 000 000

L'insécurité alimentaire touche près d'un million de personnes au Québec, soit 13,1 % de sa population.

- Jean-Louis Bordeleau, « Le Québec, champion canadien de la sécurité alimentaire », *Le Devoir*, 31 août 2022.



1/3 Seul le tiers des enfants de 4 à 13 ans mange cinq portions ou plus de fruits et légumes par jour.

- Coalition pour une saine alimentation scolaire, « Les enjeux », site sainealimentationscolaire.ca, consulté le 20 février 2023.

1. Santé Canada, *Guide alimentaire canadien*, site guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices/section-3-importance-des-competences-alimentaires/, consulté le 29 mars 2023.

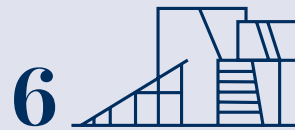
+ de 1 000 000 

Il s'agit du nombre d'élèves qui fréquentent un établissement scolaire primaire ou secondaire au Québec et sur qui les actions en alimentation dans les écoles pourraient avoir un impact.

- Commun'assiette, « Portrait du secteur scolaire », site communassiette.org, consulté le 23 février 2023.



Initiatives inspirantes et reproductibles sélectionnées à la suite de notre appel de projets en alimentation et en agriculture scolaires, explicitées aux pages 34 à 83. L'appel de projets a suscité plus de 4 000 clics et le dépôt de plus de 50 candidatures.



Ce sont six écoles laboratoires (les Lab-École) qui permettront d'explorer, de concevoir, de mettre de l'avant différentes idées, de tester et de changer le paradigme afin de créer des modèles d'écoles inspirants intégrant l'alimentation dans leur ADN. Retrouvez-les aux pages 86 à 97.



Chaque dollar investi dans un programme universel alimentaire dans les écoles offre un retour sur l'investissement variant entre trois et dix dollars, notamment grâce à une réduction des frais de santé à l'âge adulte.

- La cantine pour tous, « Des retombées mesurées », site lacantinepourtous.org, consulté le 20 février 2023.

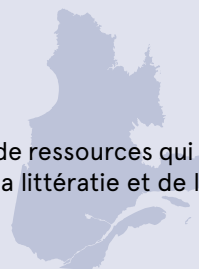


C'est le nombre d'écoles primaires publiques au Québec qui, en se dotant de ressources matérielles, humaines et financières, pourraient devenir des milieux de vie où l'alimentation n'est plus une source de préoccupation pour les enfants.

- Banque de données des statistiques officielles sur le Québec, « Nombre d'écoles, selon l'ordre d'enseignement et le réseau d'enseignement, Québec, année scolaire 2020-2021 », site bdso.gouv.qc.ca, consulté le 20 février 2023.

+ de 1 000

C'est plus d'un millier de ressources qui sont offertes à travers le Québec pour soutenir et faciliter les actions vers le développement de la littératie et de la sécurité alimentaires pour toutes et tous.





À table avec les fondateurs du Lab-École

Rassembler les trois cofondateurs du Lab-École donne toujours lieu à des discussions captivantes, surtout lorsqu'il s'agit d'amorcer le changement. Réunis autour d'un repas, ils ont échangé sur l'alimentation et l'agriculture en milieu scolaire en toute convivialité. Et qui d'autre que Ricardo pour animer cette conversation avec ses complices de la première heure, Pierre Lavoie et Pierre Thibault ?

Photos : Ludovic Gauthier

La place de l'alimentation dans les écoles

Ricardo : Aujourd'hui, on parle d'un projet que l'on a créé ensemble. Et c'est la première fois depuis longtemps qu'on se réunit pour parler d'alimentation tous les trois.

Pierre L. : On dirait que bien s'alimenter sera toujours une énigme pour beaucoup de gens. On se pose toutes sortes de questions parce que l'alimentation n'a pas fait partie de notre éducation. Aujourd'hui, les connaissances se sont développées à travers la recherche, l'expertise est là, et elle est de plus en plus accessible. Il faut aller au bout de cette idée, à savoir que le meilleur endroit pour développer la littératie alimentaire et ancrer de saines habitudes alimentaires, c'est à l'école.

Ricardo : Et quand tu dis « école », il faut préciser que ce n'est pas dirigé vers la tâche enseignante...

Pierre L. : Exactement, on a tous un rôle à jouer. Si tu n'as pas appris à intégrer ces principes et ces valeurs à un jeune âge, il faudra le faire plus tard et avec beaucoup d'efforts. Quand je regarde le résultat d'une société très sédentaire et que je vois les initiatives mises en place pour faire bouger les jeunes, je suis convaincu qu'il faut faire de même avec l'alimentation. Je suis d'avis que nos écoles peuvent avoir un impact significatif pour notre société, à travers leur mission de former les citoyens et citoyennes de demain en bonne santé physique et mentale.

Ricardo : Pour bien fonctionner dans son quotidien, il faut avoir mangé. Malheureusement, pour plein de raisons qui ne sont pas nécessairement financières, tous les enfants n'ont pas accès à des repas nutritifs.

Pierre L. : Le corps humain, c'est un véhicule qui nous sert toute notre vie. Il faut s'en occuper et répondre à ses besoins de base comme boire et bien manger. Il faut d'abord en prendre conscience, et si on n'a pas la chance d'avoir un environnement favorable à la maison pour les combler, l'école doit être le filet de sécurité.

Le rôle du bâti

Ricardo : Pierre T., on a visité des écoles pour voir comment l'environnement physique intérieur et extérieur pouvait faciliter l'intégration de l'alimentation dans l'ADN de nos écoles. Peux-tu expliquer comment l'architecture peut soutenir l'alimentation et l'agriculture scolaires ?

Pierre T. : Dans une grande majorité d'écoles primaires, il n'y a pas d'espaces conçus pour cultiver, cuisiner et manger. On utilise tantôt les classes, tantôt les locaux du service de garde, tantôt les gymnases, qui n'ont pas été pensés pour cela. Pour les projets d'agrandissement et la construction des futures écoles, il faut poursuivre nos représentations pour que ces lieux consacrés à l'alimentation soient reconnus comme des incontournables. À travers les travaux exposés dans nos publications précédentes, nous avons proposé de nouveaux espaces en ce sens. De plus, les 135 firmes ayant participé au concours d'architecture que nous avons mis en place ont enrichi les réflexions en proposant 160 projets qui intègrent ces espaces. Ce n'est pas rien !

Ricardo : Justement, à quoi doit-on penser lorsque l'on conçoit des espaces qui intègrent l'alimentation dans les écoles ?

Pierre T. : Il faut que les espaces favorisent à la fois la commensalité et le plaisir d'apprendre à s'alimenter sainement, à cuisiner et à cultiver. Ce qu'on se doit de concevoir, ce sont des milieux de vie. Les écoles ne sont pas que des murs et des classes. Ce sont des lieux vivants non seulement à l'heure des repas, mais aussi durant toute la journée. L'école doit devenir un endroit où l'on se sent bien et en sécurité. Il faut créer des conditions qui vont permettre aux enfants, au personnel scolaire et à la communauté de s'épanouir, et l'alimentation est l'une d'elles !

Ricardo : Peux-tu nous donner quelques exemples concrets de ça ?

Pierre T. : Le plaisir de manger et même de cuisiner, dans nos maisons, se transporte souvent autour de l'îlot. Je crois qu'il est possible de doter les écoles existantes de cet élément rassembleur, qu'il soit mobile ou non. La création de mobilier sur mesure peut aussi être une bonne idée quand vient le temps de repenser nos espaces, et ce, même dans un projet de réaménagement. Il ne faut plus se servir des gymnases comme salles à manger. Déjà, dans bon nombre d'écoles, ils sont trop petits pour faire bouger les jeunes, si en plus on les fait manger là... Et que dire de l'utilisation des salles de classe !

Il faut créer des lieux lumineux et conviviaux qui laissent entrer la nature ou qui donnent accès à l'extérieur, mais surtout, qui procurent un confort physique et mental. Il faut également porter une attention particulière au choix des matériaux pour l'acoustique et à la disposition des assises. On parle beaucoup d'interactions auditives, mais il ne faut pas oublier les interactions visuelles. Avoir des points de vue qui permettent de voir ce qui se passe dans l'école, au gymnase, dans la bibliothèque, ça contribue à faire partie de la vie scolaire.

La création d'ambiances par l'aménagement et le mobilier peut s'avérer une avenue intéressante et accessible. On peut ainsi créer de grandes tablées pour un repas festif ou encore une multitude de petits lieux où les élèves peuvent se regrouper, qu'ils soient deux le temps d'une confidence en tirant simplement de petits poufs ou plusieurs réunis autour d'une table.

Les points de vue sur l'extérieur, sur les arbres ont cette capacité à colorer le décor et à ancrer les saisons. Au retour du beau temps, cette connexion avec la nature peut être faite par le débordement de ces espaces vers l'extérieur. On peut y ajouter des tables, mais aussi s'asseoir sur la butte ou encore au pied d'un arbre. Les possibilités sont multiples lorsque l'on se met à rêver !

« Il faut créer des lieux lumineux et conviviaux qui laissent entrer la nature, mais surtout, qui procurent un confort physique et mental.

Pierre Thibault



L'importance de la littératie alimentaire

Ricardo : Pierre L., quel lien fais-tu entre un mode de vie physiquement actif et l'alimentation dans les écoles ?

Pierre L. : L'erreur qu'on fait souvent, c'est de ne pas intégrer l'alimentation à l'activité physique. Parce que c'est quelque chose de difficile à vendre et à expliquer. Ça prend des vulgarisateurs comme toi, Ricardo. En ce sens, tu as aidé beaucoup de gens à prendre plaisir à bien s'alimenter, à bien faire les choses. Il faut démystifier l'alimentation dans nos écoles pour qu'elle trouve sa place avec le sport au sein des saines habitudes de vie. Si on ne le fait pas maintenant, on risque de se retrouver dans la même situation que les pays qui ne l'ont pas fait et qui vivent des problèmes de santé liés à la sédentarité et à une mauvaise hygiène de vie.

Ricardo : Pierre L., pour toi, ça passe par quoi, repenser les écoles de demain en lien avec l'alimentation ?

Pierre L. : Ça passe entre autres par l'accès à l'eau à l'intérieur et à l'extérieur et à des aliments sains et locaux non seulement pour toutes les raisons que l'on connaît, mais aussi pour s'ancrer davantage dans nos communautés.

Lors de nos travaux sur la cour d'école, les enfants ont mentionné l'importance du contact avec la nature, qui fait aussi partie des éléments à comprendre dans le cycle de l'alimentation. Ils nous ont fait part de leur besoin de se rassembler, qui peut être comblé par l'ajout d'éléments comme des bancs et des tables. Tout ce que l'on sait et tout ce que nous ont dit les enfants m'amènent à penser que ce qui est important, c'est le moment et la priorisation du repas.

« Le meilleur endroit pour développer la littératie alimentaire et ancrer de saines habitudes alimentaires, c'est à l'école.

Pierre Lavoie



Ricardo : En terminant, je veux revenir sur l'importance du *ensemble* quand il est question de cultiver, de cuisiner et de manger à l'école.

Ensemble, c'est reconnaître la valeur des gens, à commencer par les gens qui travaillent au service de garde et qui accompagnent nos enfants au-delà des repas pris à l'école.

Ensemble, ce sont aussi les parents, les grands-parents, les organismes et les membres de la communauté. L'implication communautaire à l'école, qu'elle soit bénévole ou non, est un levier indispensable pour soutenir et enrichir ce milieu de vie.

Si on place la littératie alimentaire au cœur de nos préoccupations, nos jeunes seront en mesure de connaître l'apport des aliments, mais aussi d'avoir une attitude positive à l'égard de l'alimentation, les rendant autonomes et motivés à cultiver, à cuisiner et à manger des aliments nutritifs. Il faut leur donner de bonnes bases, et ce, dès le primaire parce que ce qu'ils et elles auront acquis, même en passant par certaines zones de turbulences, leur reviendra plus tard.



Ensemble vers l'alimentation et l'agriculture scolaires

Depuis les tout débuts, l'équipe du Lab-École est un témoin privilégié de ce qui se fait de beau et d'inspirant dans les écoles primaires du Québec. Nous nous sommes imprégnés des espaces et des ambiances qui composent ces milieux de vie et qui font la différence dans le parcours scolaire des enfants. Nous avons fait des saines habitudes de vie une grande thématique pour bâtir nos réflexions et engager nos discussions avec les écoles.

À chaque rencontre, les enfants nous ont permis d'observer le monde à leur hauteur. C'est à travers ces contacts que nous avons vu briller leurs yeux. Et les moments passés avec les adultes qui les accompagnent nous ont fait saisir la richesse des échanges, des enjeux et des rêves qu'ils portent pour et avec cette jeunesse.

Nous avons parcouru le Québec pour aller à la rencontre d'intervenantes et d'intervenants scolaires qui font vivre la littératie alimentaire au cœur des écoles québécoises. Ces rencontres ont permis de lever le voile sur les chemins empruntés, les savoir-faire et les aspirations des équipes-écoles qui consacrent des efforts à créer des milieux de vie où l'alimentation et l'agriculture scolaires contribuent à la réussite personnelle et éducative des élèves. Leurs initiatives ont rapidement fait bouler de neige et les enfants, en plus d'en redemander, deviennent des ambassadeurs et des ambassadrices capables de tisser des liens entre l'école, la famille et la communauté.

Le personnel du service de garde qui, très souvent, devient la bougie d'allumage de l'agroalimentaire à l'école ; les enseignantes et enseignants pour qui l'agriculture et l'alimentation représentent des occasions d'apprentissage significantes ; les directions d'école qui croient en ces projets rassembleurs et porteurs de sens ; ainsi que les parents et les partenaires qui ne demandent qu'à soutenir cet élan, vous nous permettez de réaliser tout le potentiel du codéveloppement et de la coéducation des enfants et de le partager.

Reconnaissons-le : cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école a non seulement des retombées sur le bien-être et la réussite des enfants, mais cela nous rassemble toutes et tous autour du défi de bâtir la société de demain.

Intégrer l'alimentation et l'agriculture dans l'ADN des écoles

Nos objectifs, avec cette publication, se résument par ces quatre verbes d'action :

1 Ancrer

Ancrer cultiver, cuisiner et manger pour intégrer le développement de la littératie alimentaire dans le vécu des élèves. Nous désirons faire découvrir les pratiques gagnantes où l'alimentation et l'agriculture scolaires deviennent des ingrédients pour se sentir bien à l'école, y persévérer et y réussir.



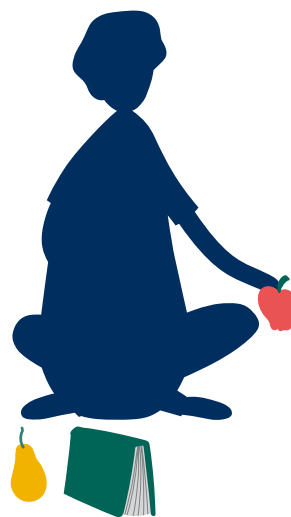
2 Inspirer

Inspirer par nos visites d'écoles et par les témoignages d'enfants, d'intervenants et d'intervenantes scolaires ainsi que de membres de la communauté qui considèrent l'alimentation et l'agriculture comme de forts leviers de développement des personnes.



3 Partager

Partager les réflexions et perspectives des six équipes-écoles accompagnées par le Lab-École dans leur projet de construction ou d'agrandissement d'école laboratoire, elles qui embrassent le défi d'agir autrement.



4 Outiller

Outiller en exposant les constats qui se sont dégagés de notre parcours et qui nous permettent de croire que tout le monde peut jouer un rôle important dans l'objectif de développer la littératie alimentaire des élèves d'aujourd'hui et de demain.





Ancrer



Repenser et concevoir les écoles pour qu'elles intègrent l'alimentation et l'agriculture dans leur ADN passe indéniablement par la création d'espaces à la fois chaleureux, confortables, accessibles et fonctionnels.

Les espaces pour cultiver et cuisiner, qu'ils soient intérieurs ou extérieurs, deviennent de véritables laboratoires vivants où les jeunes peuvent observer, expérimenter, comprendre et coopérer dans des contextes d'apprentissage significatifs. Les espaces pour manger permettent aux élèves de faire une pause des activités scolaires quotidiennes et encouragent la prise de repas et de collations dans le but de socialiser, de se détendre, de prendre du temps pour soi et pour les autres. Mais à eux seuls, ces espaces ne suffisent pas pour développer le plaisir de cultiver, de cuisiner et de manger ensemble à l'école.

Afin de créer des milieux de vie de qualité qui offrent des expériences alimentaires propices au bien-être, à l'apprentissage engagé et à la réussite éducative de nos enfants, nous devons enraciner cette volonté dans un projet de société porté par tout le monde. En proposant un programme éducatif riche, des mises en action adaptées aux groupes d'âge pour cultiver, cuisiner et manger ensemble, l'école devient un lieu de premier choix pour la transmission des savoirs pour adopter de saines habitudes alimentaires, premier carburant vers la réussite.



« Semer, observer et récolter permet à des milliers de jeunes de se familiariser différemment avec les diverses matières scolaires.

Cultiver: l'appel de la nature

La culture des végétaux, qu'elle se fasse à petite ou à grande échelle, permet de stimuler l'amour du vivant en plus de représenter un potentiel pédagogique extraordinaire. L'aménagement d'espaces de jardinage, qu'ils soient intérieurs ou extérieurs, encourage les enfants à observer la croissance des plantes, le cycle de l'eau et la vie des insectes, ce qui les connecte aux balbutiements de la boucle alimentaire. Si notre rapport à la terre s'est amenuisé au cours des 50 dernières années, on croit que les écoles d'aujourd'hui et de demain peuvent contribuer à renverser le cours des choses.

Engager les élèves dans des expériences d'agriculture et d'horticulture scolaires, c'est combiner plusieurs de leurs besoins : être en contact avec la nature, bouger, créer et ressentir les bienfaits de protéger et de valoriser le vivant. Dans une serre, dans des tours aéroponiques ou dans des bacs installés dans la cour de l'école, les activités liées au potager représentent autant d'occasions de ralentir et de prendre soin.

Découvrir les végétaux, se documenter sur les différentes techniques de jardinage ou combattre écologiquement les insectes nuisibles donne lieu à une foule de situations d'apprentissage. Les sciences de la nature deviennent un terrain fertile pour le développement de l'enfant et offrent l'occasion d'expérimenter la citoyenneté et d'enseigner différemment.

Ainsi, de nombreuses situations problèmes peuvent naître autour des notions d'aire et de volume, d'estimation du nombre de graines à semer et d'attribution d'une valeur aux fruits et aux légumes récoltés dans le cadre de projets entrepreneuriaux. Et que dire du travail des abeilles, qui pourrait inciter les élèves à vouloir en apprendre davantage sur le phénomène de la pollinisation et à participer à toutes les étapes de la production du miel en compagnie d'apicultrices et d'apiculteurs expérimentés.

Semer, observer et récolter permet à des milliers de jeunes de se familiariser différemment avec les diverses matières scolaires. Rien de tout cela ne serait possible sans la collaboration de ressources dévouées qui s'affairent à ancrer leurs pratiques et à transférer leurs connaissances dans des activités agricoles impliquant tous les profils d'élèves, des plus minutieux aux plus actifs.





« En collaborant aux tâches culinaires à accomplir, les jeunes apprennent à développer des méthodes de travail efficaces, à s’entraider et à partager leurs bons coups.

Cuisiner: un potentiel infini

Que l’on apprête les récoltes du jardin ou bien les aliments cueillis lors d’une sortie à la ferme ou achetés à l’épicerie, il est possible, en se dotant d’installations adéquates, d’offrir aux enfants des expériences culinaires signifiantes dès leur entrée à la maternelle.

Peu importe aussi que l’on dispose d’une cuisine adaptée ou improvisée dans une classe et que les élèves prennent place autour d’un îlot ou d’une longue table aménagée le temps d’un atelier, l’intégration de la cuisine dans l’enseignement constitue un excellent moyen de développer de saines habitudes de vie.

La transformation d’aliments recèle un grand potentiel interdisciplinaire. En collaborant aux tâches culinaires à accomplir, les jeunes apprennent à développer des méthodes de travail efficaces, à s’entraider et à partager leurs bons coups. Communiquer efficacement, lire, écrire et mesurer deviennent des notions qui prennent tout leur sens aux yeux des élèves impliqués. Cela permet également de faire de la santé, du bien-être, de l’environnement et de la consommation des sujets de formation porteurs. Sans compter que la cuisine peut, d’une certaine façon, préparer les enfants à entreprendre leur vie du bon pied, à entretenir des relations harmonieuses et, ultimement, à contribuer à la société.

On peut voir se déployer un éventail de projets, allant de la simple compote de pommes au potage à la citrouille qui sera congelé et offert à la communauté. Avec le soutien des parents ou grâce à divers partenariats avec des organismes locaux, ces initiatives peuvent rayonner au-delà des murs de l’école et se transporter tant à la maison que dans les frigos communautaires du quartier.

Chaque année, dans les écoles du Québec, des milliers d’enfants se réunissent le temps d’une recette pour faire des découvertes de toutes sortes. La majorité de ces jeunes souhaiteront poursuivre leurs apprentissages et relever de nouveaux défis. Les adultes qui les accompagnent doivent encourager ce plaisir de l’expérimentation en organisant des activités payantes sur le plan tant pédagogique qu’éducatif. L’enthousiasme et le désir d’animer de telles activités seront plus présents si leur organisation est facilitée et si la formation et l’accompagnement sont au rendez-vous.

« L'heure du repas et celle de la collation doivent procurer un sentiment de plaisir partagé, de solidarité, d'appartenance et de bonheur.

Manger: le sens du partage

Dans la salle de classe ou la salle à manger, l'enfant mérite que l'on accorde de l'importance à ce moment qu'est la prise de collations et de repas. Dans sa mission de socialisation, l'école ne doit pas négliger ce puissant outil de développement. Interroger les pratiques en place et l'aménagement de ces espaces est un pas essentiel en faveur d'une saine alimentation. Intégrer le fait de manger sainement et confortablement au projet éducatif de l'école constitue un fort levier favorisant la persévérance et la réussite des élèves.

Au même titre que la cour, ces espaces consacrés à l'alimentation sont des lieux de rassemblement où l'enfant peut interagir avec ses pairs d'une manière différente de ce qu'il lui est possible de faire en classe. La dimension sociale et identitaire du repas pris entre camarades permet de communiquer librement, de tisser des liens et de s'associer au groupe auquel on appartient. Les membres du personnel scolaire peuvent profiter de ces moments pour inculquer des valeurs de socialisation et de bienveillance aux jeunes. L'écoute de l'autre et le partage des opinions, favorisés par les périodes de repas, contribuent à l'épanouissement de chaque enfant.

Promouvoir des choix santé, rendre attrayants les aliments nutritifs et offrir des moments de qualité pour manger permet aux écoles de tirer profit des activités liées à l'alimentation. Certains établissements mettent

en place des collations structurées où l'on découvre fruits et légumes et où les thématiques sont ensuite reprises dans les activités en classe. D'autres assurent une diversification des expériences de repas en proposant une variété d'assises, d'ambiances et d'échelles pour que chaque enfant soit confortable.

L'heure du repas et celle de la collation doivent procurer un sentiment de plaisir partagé, de solidarité, d'appartenance et de bonheur. Manger ensemble à l'école en toute convivialité est une façon invitante de présenter le repas et une occasion unique de se rapprocher des gens, enfants comme adultes, avec qui on partage ces moments précieux. Lorsque la cafétéria devient la salle à manger, elle se transforme en un lieu de conversations, de regards complices, de rires et de projets, parce qu'après le dîner on ira jouer, le gout de l'école grandit et tout devient possible.



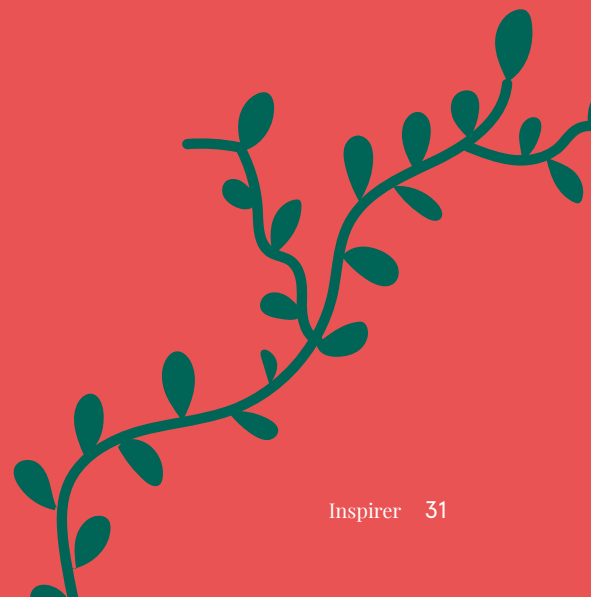


Inspirer

Que ce soit en plein cœur du quartier Rosemont, sur l'île de Montréal ou à Lac-Mégantic, les petites et grandes initiatives que nous avons découvertes nourrissent les intentions éducatives derrière cultiver, cuisiner et manger sur lesquelles nous nous appuyons pour repenser l'école de demain.

À travers des rencontres inspirantes, nous jetons un second regard sur l'éducation alimentaire, l'agriculture et la prise des repas en milieu scolaire. Nous tentons de démontrer l'importance de ces lieux éducatifs que sont le potager, la cuisine et les espaces destinés à s'alimenter. Nous mettons en valeur l'apport des adultes et des enfants lorsqu'il est question d'entreprendre l'agroalimentaire à l'école.

C'est en se mettant les mains dans la terre que les apprentis et apprenties entament leurs parcours à travers ces sources infinies de plaisirs et de savoirs que sont l'horticulture et l'agriculture. Il en est de même pour les initiatives entourant la transformation des aliments. Et lorsque vient le temps de se nourrir, de plus en plus, on fait du déjeuner et du dîner à l'école des occasions incontournables de détente, de socialisation et de découvertes de l'autre et des saveurs.



Une passion partagée aux quatre coins de la province

À la suite de notre appel de projets en janvier 2021, nous avons constaté que des milliers de personnes s'intéressent au développement de la littératie alimentaire en milieu scolaire. Il est impressionnant de voir combien de projets en alimentation et en agriculture se déploient dans les écoles primaires québécoises.

Provenant d'établissements d'enseignement primaire et secondaire et d'organismes communautaires, une centaine de porteurs de projets ont souhaité participer à la diffusion de leurs lieux de création, d'expérimentation et de découverte que sont leurs salles de classe, leurs potagers, leurs cuisines et leurs salles à manger.

Nous avons ainsi analysé une cinquantaine d'initiatives pour en sélectionner huit de différentes tailles. Réparties un peu partout dans la province, elles se distinguent par leur façon d'intégrer l'alimentation et l'agriculture à l'école.

Partez avec nous à la découverte de ces projets inspirants pour y rencontrer des gens engagés et des potentiels insoupçonnés.

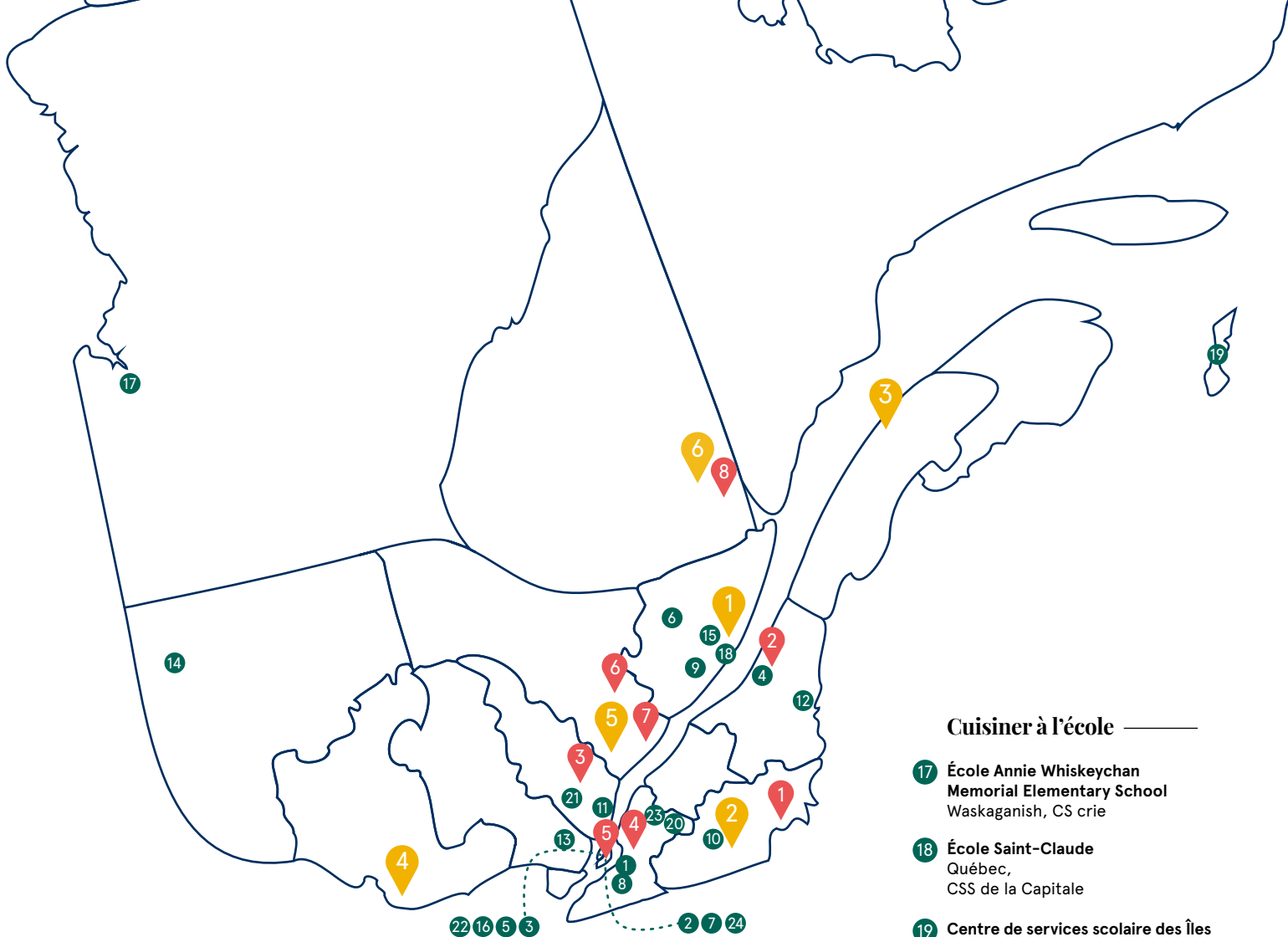
8 sources d'inspiration

- 1 **École Notre-Dame-de-Fatima**
Lac-Mégantic,
CSS des Hauts-Cantons
- 2 **École de la Marelle**
Beaumont,
CSS de la Côte-du-Sud
- 3 **École Notre-Dame-de-la-Paix**
Saint-Ambroise-de-Kildare,
CSS des Samares
- 4 **École Saint-Denis**
Saint-Denis-sur-Richelieu,
CSS des Patriotes
- 5 **École Sainte-Bibiane**
Montréal,
CSS de Montréal
- 6 **École de la Tortue-des-Bois**
Saint-Mathieu-du-Parc,
CSS de l'Énergie
- 7 **École Louis-de-France**
Trois-Rivières,
CSS du Chemin-du-Roy
- 8 **Écoles Au Millénaire,
Du Vallon et De la Pulperie**
La Baie, Petit-Saguenay,
Saguenay, CSS des
Rives-du-Saguenay

6 Lab-École

- 1 **Lab-École Québec**
CSS de la Capitale
- 2 **Lab-École Shefford**
CSS du Val-des-Cerfs
- 3 **Lab-École Rimouski**
CSS des Phares
- 4 **Lab-École Gatineau**
CS Western Québec
- 5 **Lab-École Maskinongé**
CSS du Chemin-du-Roy
- 6 **Lab-École Saguenay**
CSS des
Rives-du-Saguenay

CSS : Centre de services scolaire
CS : Commission scolaire



Cuisiner à l'école

- 17** École Annie Whiskeychan Memorial Elementary School
Waskaganish, CS crie
- 18** École Saint-Claude
Québec, CSS de la Capitale
- 19** Centre de services scolaire des Îles
Les Îles-de-la-Madeleine
- 20** École Saint-Philippe
Windsor, CSS des Sommets

Autres porteurs de projets à travers le Québec

Cultiver à l'école

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 École Samuel-De Champlain
Longueuil, CSS Marie-Victorin 2 École Adélarde-Desrosiers
Montréal, CSS de la Pointe-de-l'Île 3 École Pépin
Laval, CSS de Laval 4 École de la Ruche
Lévis, CSS des Navigateurs 5 École Saint-Gilles
Laval, CSS de Laval 6 École Jacques-Cartier
Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier, CSS de la Capitale | <ul style="list-style-type: none"> 7 École Champlain
Montréal, CSS de Montréal 8 École alternative des Trois-Sources
Châteauguay, CSS des Grandes-Seigneuries 9 École des Pionniers
Saint-Augustin-de-Desmaures, CSS des Découvreurs 10 École Saint-Joseph
Granby, CSS du Val-des-Cerfs 11 École Henri-Bourassa et Soleil-de-L'Aube
Repentigny, CSS des Affluents | <ul style="list-style-type: none"> 12 Maison d'enseignement Let's go
Saint-Georges, École privée 13 École des Mésanges
Deux-Montagnes, CSS des Mille-Îles 14 École alternative Harricana
Amos, CSS Harricana 15 École Les Primevères - Jouvence
Québec, CSS des Découvreurs 16 École Raymond
Laval, CSS de Laval |
|---|---|--|

Rôle du repas et de la collation

- 21** École Sainte-Thérèse-de-l'Enfant-Jésus
Saint-Jérôme, CSS de la Rivière-du-Nord
- 22** École Les Explorateurs
Laval, CSS de Laval
- 23** École Saint-Francis
Richmond, CS Eastern Townships
- 24** École Guy-Drummond
Montréal, CSS Marguerite-Bourgeoys

+
Des centaines
d'initiatives à
découvrir





Des repas sous le signe de la convivialité

L'heure du diner est souvent un moment négligé du quotidien des élèves, qui se retrouvent à devoir manger en vitesse dans des lieux bruyants. Pourtant, il est bien connu que les repas sont une formidable occasion de promouvoir les saines habitudes de vie. À l'école Notre-Dame-de-Fatima, ces lieux cacophoniques peu propices à la socialisation sont chose du passé. Grâce à l'implication de toute l'équipe, les élèves ont aujourd'hui la chance de diner dans un environnement physique et humain où se transmet le plaisir d'apprécier les saveurs des aliments, de socialiser et de faire le plein d'énergie.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Christophe Roberge



L'école Notre-Dame-de-Fatima occupe les locaux de l'institution fondée en 1931 par la congrégation de Notre-Dame. Bien que l'établissement ait été construit à une époque où les enfants rentraient dîner à la maison, la technicienne responsable du service de garde, Pascale Lauwaet, nous accueille dans une vaste et pimpante cafétéria. La «cafet», comme l'appellent les élèves, s'apparente en fait beaucoup plus à une chaleureuse salle à manger, dont tout l'aménagement a été réalisé par le comité de revitalisation de l'école. «Il y a des élèves qui passent 12 heures par jour à l'école, c'est leur milieu de vie, précise madame Pascale. On tenait donc à ce que ce soit beau et que les élèves s'y sentent bien.»

Le plaisir de manger dans un bel endroit

La secrétaire de l'école, Jessica Bouffard, et l'ancienne directrice maintenant à la retraite, Patricia Richer, nous rejoignent à la «cafet» tandis que nous cherchons le meilleur endroit pour nous assoir. Comptoir-lunch, table ronde, coin pique-nique, banquette avec des coussins? La flexibilité de la salle à manger et l'ambiance créée par l'aménagement de petits coins intimes nous enchantent. Difficile d'imaginer à quoi pouvait ressembler cet espace il y a quelques années à peine, avant que madame Patricia décide de prendre les choses en main. «Quand je suis arrivée en 2018, les tables étaient toutes alignées comme dans une prison, nous raconte-t-elle. À l'heure du dîner, le bruit était tellement fort que certains élèves portaient des coquilles. Je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose.»

Membres du comité de revitalisation de l'école, madame Jessica et madame Pascale ne se sont pas fait prier pour se mettre à la tâche. « Quand on entre dans une maison, c'est à la cuisine qu'on va en premier, affirme cette dernière. La cuisine, c'est le cœur d'une maison. Si on voulait améliorer le milieu de vie des élèves, nous sentions qu'il fallait commencer par là. » Après avoir consulté les élèves, qui souhaitaient pouvoir se rassembler en petits groupes à l'heure du repas, les deux femmes ont réfléchi à la meilleure manière de maximiser l'espace. Elles ont ajouté des comptoirs-lunch le long des fenêtres, puis elles ont lancé un appel aux parents pour récupérer d'anciennes tables, qu'elles ont réparées ou peintes.

Il fallait surtout agir pour remédier au problème du bruit. De simples panneaux acoustiques achetés à la quincaillerie du coin ont été taillés en forme de feuilles d'arbres, peints avec le concours des élèves du service de garde et suspendus au plafond. Des séparateurs sur roulettes ont enfin permis de subdiviser l'espace en plusieurs petites zones, enjolivées de coussins, de plantes et même d'un parasol, afin de créer une ambiance plus conviviale. « On voulait créer des coins adaptés aux plus petits et aux plus grands, ajoute Jessica Bouffard, mais également permettre aux enfants de choisir où et avec qui ils voulaient dîner selon leur humeur du jour. »

Une ambiance réconfortante

Pendant que nous jasons tranquillement, la salle à manger se remplit d'enfants qui s'assoient où bon leur semble pour savourer leur lunch ou qui attendent que la cuisinière de la cafétéria les serve. Tout se déroule dans l'ordre et la bonne humeur sous l'œil attentif de l'équipe qui assure la surveillance. Certaines personnes prennent même le temps de s'asseoir avec les élèves pour échanger sur le contenu de leur boîte à lunch ou leurs habitudes alimentaires. En effet, loin de se contenter d'un joli aménagement, madame Patricia tenait à ce que l'organisation de la cafétéria favorise le lien d'attachement entre les enfants et les membres du personnel. « On a beau avoir un magnifique espace, dit-elle, si on ne travaille pas la dimension humaine et émotionnelle, ça ne peut pas marcher ! » C'est ainsi que l'école a développé une formation sur mesure à l'intention du personnel qui joue un rôle primordial pour faire des repas à l'école une expérience agréable et harmonieuse.



« La cuisine, c'est le cœur d'une maison. Si on voulait améliorer le milieu de vie des élèves, nous sentions qu'il fallait commencer par là. »

L'attention portée aux dineurs et aux dineuses à Notre-Dame-de-Fatima sort de l'ordinaire. Au-delà de l'embellissement des murs, l'équipe de revitalisation de l'école a repensé toute l'organisation de la prise du repas du midi. Que ce soit en divisant la période du diner en deux services, en éliminant les désagréments du four à microondes, en établissant des règles pour éviter les longues files d'attente au comptoir ou en permettant aux élèves de prendre tout le temps dont ils et elles ont besoin pour manger, l'équipe a tout mis en œuvre pour faire de l'heure du diner un moment de détente dans la journée scolaire des 300 élèves. L'école a même créé un comité cafétéria à qui les enfants peuvent faire part de leurs goûts et de leurs préférences alimentaires. « Si on veut que les enfants prennent plaisir à apprendre, souligne Patricia Richer, il faut d'abord qu'ils aient du plaisir à venir à l'école. Depuis qu'on a réaménagé la cafétéria, il y a beaucoup moins de conflits sur l'heure du midi et ça a créé une nouvelle dynamique positive dans l'école. »



« Au-delà de l'embellissement des murs, l'équipe de revitalisation de l'école a repensé toute l'organisation de la prise du repas du midi.





Se nourrir de la nature

L'importance accordée à la prise des repas a permis de sensibiliser l'équipe-école à tout le domaine de l'alimentation. En plus de lancer un projet avec la Ferme des petits Torrieux pour faire découvrir à ses élèves le travail des agricultrices et des agriculteurs au fil des saisons, l'enseignante de maternelle Myriam Boucher a pris l'initiative d'aménager de petits jardins dans la cour. Les enfants ont planté assez de laitues, d'herbes et de fleurs comestibles pour se faire de belles salades fraîches.

C'est ainsi qu'à partir du simple embellissement d'une cafétéria avec les moyens du bord, le comité de revitalisation a semé à la grandeur de l'école le plaisir de bien s'alimenter. Pascale Lauwaet et Jessica Bouffard, qui se considèrent chanceuses de pouvoir s'impliquer aussi concrètement à l'école, n'ont d'ailleurs pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin. Elles ont déjà esquissé les plans des aménagements extérieurs, qui permettront bientôt aux élèves de manger en pleine nature pour leur plus grand plaisir. Voilà donc la preuve que des actions simples peuvent avoir un grand impact pour faire de l'école un milieu de vie sain qui nourrit le corps et le cœur des enfants.





École de la Marelle
Beaumont
Centre de services scolaire de la Côte-du-Sud

n° 2

Source
d'inspiration



Apprendre l'anglais en cultivant et en cuisinant

Cultiver des légumes à même des tours aéroponiques et cuisiner des potages pour la communauté, c'est la formidable initiative menée à bien par une enseignante du programme intensif d'anglais de l'école de la Marelle. Baptisé la Popote du Big 6, ce projet permet aux élèves de maîtriser les techniques d'une agriculture d'avenir, tout en leur faisant connaître les rouages de l'entrepreneuriat. Mais, surtout, la Popote du Big 6 inculque aux jeunes le goût de l'engagement écoresponsable et citoyen. *Big*, dites-vous ?

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Maryse Clero-Nobrega



L'école de la Marelle est inondée de lumière. Tout en suivant notre guide, Marie-Ève Couture, enseignante de 6^e année au programme d'anglais intensif, nous admirons la vue sur le fleuve grâce aux grandes fenêtres. Sur le rebord de celles-ci poussent une belle variété de semis. En entrant dans la classe, l'odeur des fines herbes ne trompe pas. Une tour aéroponique débordante de concombres et de basilic trône au milieu du local polyvalent où s'active le groupe d'élèves. « Tout le projet est parti de cette tour, précise madame Marie-Ève. Je ne pense pas qu'on puisse apprendre l'anglais dans des livres. Je cherchais donc un projet pour mettre les élèves en action, tout en développant leur esprit entrepreneurial. »

Un reportage sur la culture aéroponique agit comme bougie d'allumage pour lancer son projet. Au printemps 2021, elle dépose une demande au *Garden Grant Program* de la fondation américaine *Whole Kids* et obtient le financement pour équiper l'école de deux tours permettant de créer de véritables jardins intérieurs, sans terre et en utilisant très peu d'eau. « À l'exception des légumes-racines, précise madame Marie-Ève, on peut tout faire pousser dans les tours : des poivrons, du cèleri, du brocoli, des tomates, de la laitue, du chou kale et même des fraises. » Et cela, avec des rendements spectaculaires, 365 jours par année !

L'ABC de l'aéroponie

Avec une tour aéroponique, nul besoin de creuser, de préparer et de labourer la terre. Mais ce type de culture exige une somme de connaissances horticoles, que cette passionnée de jardinage a tôt fait de partager avec ses élèves. Quand les jeunes nous expliquent, démonstration à l'appui, comment faire germer les minuscules graines dans des cubes de mousse avant de les transplanter dans la tour, leur ferveur est contagieuse. Et leurs talents en pollinisation sont tout aussi impressionnants ! En l'absence d'insectes, piments et concombres ont en effet besoin d'un coup de pouce des élèves pour se reproduire. Devant nos airs ébahis, jardiniers et jardinières en herbe éprouvent une grande fierté en nous montrant les fleurs mâles et femelles et en transportant, à l'instar des abeilles, le pollen des étamines avec un petit pinceau pour s'assurer qu'il entre en contact avec le pistil.

Depuis le début de l'année scolaire, les élèves ont eu la satisfaction de voir leur jardin produire des récoltes trois fois plus importantes que les méthodes de jardinage traditionnelles, mais non sans un travail assidu. L'entretien des tours exige effectivement un suivi quotidien entièrement pris en charge par les jeunes. C'est ainsi que chaque matin, en arrivant à l'école, ils font le tour des systèmes de plantation pour vérifier le niveau d'eau, contrôler la température, puis mesurer le pH et la concentration d'éléments nutritifs afin d'obtenir les meilleurs résultats de production. Bref, la science de l'horticulture en aéroponie n'a plus aucun secret pour les élèves, qui en tirent un sentiment d'accomplissement à la mesure de leur engagement.

« L'entretien des tours exige effectivement un suivi quotidien entièrement pris en charge par les jeunes.



« Ayant conscience de la hausse importante du cout du panier d'épicerie, les élèves ont alors eu l'idée de transformer les légumes en potages pour aider les gens dans le besoin.



Donner au suivant

Mais cultiver, ce n'est pas tout ! Dès la rentrée, madame Marie-Ève a organisé un remue-méninge avec sa classe pour développer un projet entrepreneurial en lien avec les tours. « On est dans un milieu aisé, raconte-t-elle. À la base, les jeunes avaient à cœur de faire un projet pour pouvoir redonner à la communauté. » Ayant conscience de la hausse importante du cout du panier d'épicerie, les élèves ont alors eu l'idée de transformer les légumes en potages pour aider les gens dans le besoin. De là est née la Popote du Big 6. Mais, pour que leur geste ait de l'impact, encore fallait-il trouver le moyen de distribuer toute cette nourriture. À force de recherches, l'enseignante a été mise en contact avec l'organisme communautaire Le Filon, dont le circuit de frigos-partagés vise à diminuer le gaspillage alimentaire tout en améliorant la sécurité alimentaire dans une ville voisine.

La cuisine a commencé à tourner à plein régime avant même les premières récoltes des tours. En effet, l'équipe de glanage du Filon n'a pas tardé à remettre à la brigade des marmitons des dizaines de courges laissées dans un champ. Après avoir choisi et testé personnellement les recettes, dont le fameux potage aux courges, aux pommes et aux carottes que nous avons eu la chance de goûter, les élèves de madame Marie-Ève ont lancé le processus de transformation alimentaire. Équipée d'autocuiseurs, la classe a cuisiné au rythme de 8 pots de soupe en 30 minutes, pour un total de 50 pots par jour. Plus de 500 pots de potage ont ainsi été produits, dont la majeure partie a été déposée dans les frigos-partagés. Le jour de notre visite à l'école, les élèves ont d'ailleurs eu le plaisir d'accueillir des intervenantes et intervenants du Filon, qui tenaient à les féliciter et à souligner la portée de leur action sur l'environnement, mais surtout sur les gens.



Un projet qui fait des petits

À partir d'une idée toute simple, celle de la culture aérononique, madame Marie-Ève a fait beaucoup plus que de la simple botanique ou de la cuisine : elle a permis aux élèves de réaliser le rôle positif qu'ils et elles peuvent jouer dans la société. « Le projet de la Popote du Big 6 est directement lié à la première orientation du projet éducatif de l'école, qui est d'assurer un milieu sain et sécurisant aux enfants, ajoute la directrice, Carole Chabot. Les tours et les semis, répartis un peu partout dans l'école, ont par ailleurs piqué la curiosité des plus jeunes et plusieurs enseignants se montrent intéressés à emboîter le pas. Notre objectif ultime serait d'avoir une tour dans chaque classe. » Madame Marie-Ève, de son côté, souhaite que l'école devienne un jour autonome en ce qui a trait à la production de légumes et aimerait y ouvrir une cafétéria approvisionnée par les récoltes. Une chose est sûre, le projet a semé plusieurs graines pour l'avenir de la Marelle et les élèves continueront à y expérimenter les plaisirs de l'agriculture et de la transformation alimentaire avec, de surcroît, l'immense fierté de contribuer à améliorer la sécurité alimentaire de la communauté.







École Notre-Dame-de-la-Paix
Saint-Ambroise-de-Kildare
Centre de services scolaire des Samares

n° 3

Source
d'inspiration



Le jardin de la persévérance

Loin d'être un simple potager, le garde-manger de 200 mètres carrés est entièrement aménagé, semencé et entretenu par les élèves de l'école Notre-Dame-de-la-Paix. C'est un lieu où les enfants expérimentent aussi bien les plaisirs de la saine alimentation que la force de l'entraide et de la persévérance. Depuis dix ans, l'éducatrice Josée Durette pilote ce projet de jardin, né de son rêve de transmettre aux élèves le bonheur de cultiver la terre.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Benoit Dupont



En présence de madame Josée, nous pénétrons dans la cour où arbres, arbustes et plantes potagères nous impressionnent. Ayant déjà pris place autour d'un grand bac en bois, les élèves se sont mis à l'ouvrage en compagnie de l'animateur horticole Jasmin Lafortune, que tout le monde appelle monsieur Jardin. Celui-ci les met au défi de trouver le plus gros radis. Malgré leur excitation, les élèves manipulent la terre avec soin et soulèvent les tiges avec délicatesse. Madame Josée nous explique que le respect est ici un maître-mot. «Ce projet est axé sur l'alimentation et l'autosuffisance alimentaire, poursuit-elle, mais il a fait l'objet d'une concertation autour des valeurs que sont l'engagement, la coopération et le respect des autres et des biens communs. Ce sont toutes ces valeurs que nous cultivons dans notre potager ! »

Planter une petite graine

Au moment où les enfants entreprennent d'arroser le jardin, madame Josée et monsieur Jardin nous racontent les balbutiements du projet, en compagnie de madame Martine, une enseignante à la retraite, mais qui est toujours impliquée.

Il y a dix ans, lorsque Josée Durette et Martine Lorain ont proposé d'aménager un jardin à l'école, la Municipalité venait d'engager monsieur Jardin pour faire un potager avec les jeunes du camp de jour. Les deux projets ont rapidement fusionné et, en 2014, l'immense potager a commencé à prendre forme dans la cour. Cette initiative s'est incorporée tout naturellement au projet éducatif de l'école, axé sur le développement de saines habitudes de vie.

Tous les bacs ont été montés par les jeunes avec leurs parents. « Le design est basé sur une classe, 25 jeunes en même temps autour d'un bac, explique monsieur Jardin. Il y a 19 bacs-potagers au sol et 5 bacs-potagers surélevés. Chaque classe est responsable de l'entretien d'un bac. » Depuis sa création, le jardin n'a pas grossi, mais les récoltes sont plus abondantes chaque année.

Pour jardiner, il faut persévérer

Le service de garde assure un soutien quotidien aux travaux de jardinage. « Pour avoir la plus grande récolte possible, nous devons entretenir tout ce qui vit dans chaque bac-potager ainsi que les arbres fruitiers, nous confie Josée Durette. Prendre soin des plantes, de la biodiversité et des humains qui y jardinent, c'est ainsi que nous intégrons la bienveillance dans notre potager. »

Des semis à la récolte, en passant par l'entretien, les 400 élèves de l'école mettent les mains dans la terre. Au printemps, les élèves de 6^e année font la planification du jardin avec des chartes de compagnonnage et de rotation, tandis que les autres classes s'occupent des semis et du repiquage. Toutes les semences ont par ailleurs été recueillies l'année précédente, afin de respecter le cycle naturel d'un potager. À l'automne, tout le monde participe aux tâches liées à la récolte et à la fermeture du jardin.

« Des semis à la récolte, en passant par l'entretien, les 400 élèves de l'école mettent les mains dans la terre. »



Manger frais, c'est bon pour la santé!

Mais tout ce labeur a une récompense ! La moitié de ce qui est récolté est cueilli par les enfants directement sur le plant et mangé frais, principalement pendant les récréations.

Les activités en lien avec le potager ont sensibilisé les jeunes et leur famille à la saine alimentation. D'ailleurs, madame Josée observe que le contenu des boîtes à lunch des élèves est aujourd'hui beaucoup plus santé qu'avant. Ce travail d'éducation alimentaire se poursuit dans la cuisine lors d'ateliers où les jeunes expérimentent la satisfaction de déguster des fruits et

des légumes qu'ils ont semés, arrosés, récoltés, lavés et cuisinés. La lutte contre le gaspillage alimentaire figure aussi au menu des apprentissages. Plusieurs produits des abondantes récoltes sont ainsi transformés, congelés ou déshydratés par les enfants.

« Les activités en lien avec le potager ont sensibilisé les jeunes et leur famille à la saine alimentation.





Tisser des liens autour du jardin

Rapprocher le plus possible les classes du jardin est l'un des objectifs partagés par les membres du personnel enseignant. Celles et ceux que nous avons rencontrés s'accordent pour dire que le projet de potager contribue significativement à l'engagement des élèves dans leurs apprentissages en leur permettant de réaliser un projet concret. « Un projet comme ça, c'est très rassembleur, précise la directrice, Christine Riberdy. Ça permet à tous d'avoir un but commun, aux élèves bien sûr, mais également aux enseignants. » En soutenant à la fois la réussite personnelle et la réussite scolaire, les activités de jardinage donnent également tout son sens à la mission de l'école, qui vise à favoriser le plein épanouissement de l'élève.

Pendant les vacances scolaires, le quart des élèves assurent le désherbage, la fertilisation et l'arrosage du jardin par le biais du camp de jour. C'est ainsi, en partenariat avec les loisirs de la Municipalité, que la poursuite du projet est assurée en saison estivale. De plus, une quarantaine de tout-petits d'une garderie avoisinante viennent au potager pour participer à des activités de découvertes sensorielles.

Un rêve porté par la collectivité

Josée Durette rêve à l'ajout d'une serre pour allonger la saison, et même d'une pergola pour permettre l'enseignement à l'extérieur. Questionnée sur la pérennité du projet, madame Riberdy s'empresse de nous rassurer. « Si je demandais à l'équipe-école si elle désire arrêter le jardin, la réponse serait non, tranche-t-elle. Les enseignants sont imprégnés des valeurs que ça apporte, du point de vue tant de la saine alimentation que de l'accomplissement des élèves, et je pense que la communauté ne serait vraiment pas d'accord. » Comme l'observe Amélie Gagnon, présidente du conseil d'établissement, les parents contribuent au lien d'appartenance généré par le projet et soutiennent activement l'équipe-école. « Lorsqu'on les sollicite, précise-t-elle, ces derniers n'hésitent pas à venir en grand nombre pour participer aux travaux horticoles. »

« Pourquoi c'est bon de jardiner ? » Alors que l'heure de notre départ approche, les réponses des élèves à la question de monsieur Jardin fusent : consommation locale, autonomie alimentaire, développement durable, survie des abeilles... La discussion est résolument orientée vers les solutions aux défis que doit surmonter notre planète. Et vous, croyez-vous qu'il est possible de changer le monde un jardin à la fois, en transmettant aux enfants les valeurs de l'entraide et de la persévérance qui émanent du bonheur de cultiver ?



École Saint-Denis
Saint-Denis-sur-Richelieu
Centre de services scolaire des Patriotes

n° 4

Source
d'inspiration



De la terre à la table, la fierté nourricière

Dans cette école, bien enracinée au cœur d'une petite communauté agricole, cultiver, cuisiner et déguster les produits de la terre prend tout son sens. Participant à toutes les étapes du parcours des aliments, du potager jusqu'à l'assiette, les 175 élèves goutent les plaisirs de la table en partageant un repas santé, deux midis par semaine. Bien nourris et fiers de leurs compétences agroalimentaires, les enfants développent leur estime de soi, leur autonomie et la confiance nécessaire pour déployer leurs ailes.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Benoit Dupont



À notre arrivée, Véronique St-Germain, technicienne responsable du service de garde et âme dirigeante du projet, nous accueille et nous invite à partager avec les élèves le repas de La RÉCOLte à goûter. Elle nous entraîne d'abord dans les jardins pédagogiques où poussent une incroyable diversité de légumes-racines à fruits, à fleurs et à feuilles. C'est dans ce potager, réalisé en 2017 à la demande des parents en partenariat avec le Mouvement VeRT et la Municipalité, que tout a commencé. Cette année, c'est l'éducateur spécialisé Yan Thibodeau qui a décidé de l'entretenir avec les élèves. Pour monsieur Yan, le jardin est un moyen extraordinaire de travailler les habiletés sociales des élèves et de les impliquer. « C'est l'occasion de faire du français ou des mathématiques, poursuit-il, mais autrement. Quand les jeunes comprennent concrètement à quoi peuvent servir leurs apprentissages, ça donne du sens et ça les motive énormément. »

Le bonheur d'apprendre en cuisinant

Madame Véronique nous invite ensuite à découvrir l'espace RÉCOLte. Aménagé en 2022, ce local, qui a des airs de petit café, réunit les élèves autour du plaisir de cuisiner et de savourer des aliments sains. Pendant que la cuisinière Josianne Girard s'active avec des mamans bénévoles pour préparer le repas du midi, des élèves de 1^{re} et 2^e année mesurent la farine pour confectionner des biscuits, sous la supervision de l'éducatrice Véronique Charron. Celle-ci a un véritable don pour transmettre sa passion de la cuisine !

Le bonheur des enfants de mettre la main à la pâte et leur adresse à manipuler ustensiles et ingrédients nous impressionnent. Précédé d'une activité préparatoire en classe, chaque atelier culinaire est par ailleurs l'occasion de mettre en pratique les notions apprises, explique leur enseignante, Vickie Desrochers. «Aujourd'hui, c'est leur 7^e atelier culinaire. Les enfants ont beaucoup de vocabulaire et de très grandes connaissances liées à l'alimentation. C'est merveilleux!»

« Le bonheur des enfants de mettre la main à la pâte et leur adresse à manipuler ustensiles et ingrédients nous impressionnent.

Rien n'est plus rassembleur qu'un repas

Garnis de fruits et de légumes frais en abondance, les comptoirs de La RÉCOLte à goûter proposent un menu complet et équilibré. En plus de s'approvisionner à même le jardin de l'école et chez les producteurs locaux, le service de garde a conclu un partenariat avec la popote de l'OBNL Chez Nelson pour servir au moins un repas chaud par semaine. Tous les repas sont offerts au prix de 4 \$ et les parents pour qui l'aspect financier est un frein peuvent bénéficier de la gratuité. Et chaque dernier vendredi du mois, c'est gratuit pour tout le monde !



« Toute l'école est en quelque sorte un milieu de vie axé sur les plaisirs de jardiner, de cuisiner et de manger local.

Lorsque l'heure du diner approche, les jeunes de 5^e et 6^e année revêtent leur uniforme pour faire le service. Ce midi, 155 élèves vont venir se servir. La petite brigade se met à l'ouvrage, chaque enfant à son poste de travail. Accueil, distribution des cabarets et des couverts, présentation des plats, répartition des portions et accompagnement des plus jeunes, les élèves gèrent de façon autonome l'entièreté du service dans l'ordre et le calme, mais avec une gaieté contagieuse. « Ils sont tellement beaux dans leur tablier rouge, nous confie madame Véronique. Je suis émue chaque fois. »

Pour que les repas se déroulent dans une ambiance paisible et conviviale, la moitié des élèves dînent pendant que les autres jouent dehors. « Et comme le but est d'encourager les enfants à déguster de nouveaux aliments en respectant leurs goûts et leur faim, ajoute madame Véronique, ils sont invités à se servir de plus petites portions et à y retourner s'ils le désirent. » Bref, les enfants prennent tout le temps nécessaire pour manger ensemble et partager un moment où tous les sens sont en éveil.

Récolter ce que l'on sème

La rÉCOLte à goûter est le prolongement naturel d'une multitude d'activités de promotion des saines habitudes de vie, dont l'offre de collations santé, débutée en 2018, ainsi que la cueillette dans les fermes biologiques de la région. Bref, toute l'école est en quelque sorte un milieu de vie axé sur les plaisirs de jardiner, de cuisiner et de manger local. D'ailleurs, pas question de quitter cette école sans s'arrêter au petit marché tenu par les élèves de 5^e et 6^e année de l'option OSEntreprendre. Géré de A à Z par les jeunes, le kiosque regorge de produits locaux frais et diversifiés. « Ce qu'on veut bâtir, c'est le sentiment d'appartenance, souligne la responsable du service de garde. Ils sont fiers de vendre des aliments produits par les familles de l'école ou même par leurs parents. »





« Ce qui me rend le plus fier, nous confie la directrice, Isabelle Roberge, c'est de voir les enfants à table avec des étoiles dans les yeux. » « Chez nous, précise madame Isabelle, l'agroalimentaire agit comme un projet intégrateur qui nous permet de mobiliser les élèves, tout en les amenant plus loin. » Tout cela ne serait sans doute pas possible sans la motivation et l'engagement quotidien de l'équipe du service de garde. Or, l'école est le poumon de la communauté, comme nous l'assure madame Véronique, et c'est tout le milieu qui se serre les coudes pour le bien-être des enfants. En plus de la collaboration des membres de la Table de concertation Saint-Denis, du CISSS de la Montérégie-Est et du Centre de services scolaire des Patriotes, l'école peut en effet compter sur une escadrille de parents bénévoles, toujours disponibles pour donner un coup de pouce en cuisine, au jardin ou lors des sorties chez les producteurs.



À la rentrée 2021, l'école au complet a embarqué dans le thème de l'année « On récolte ce que l'on sème ». Un thème qui veut tout dire alors que Véronique St-Germain nous lance, en guise de salutations : « Faites-le ! C'est valorisant et nourrissant pour les enfants, l'équipe-école, les familles et toute la communauté ! »





École Sainte-Bibiane
Montréal
Centre de services scolaire de Montréal

n° 5

Source
d'inspiration



Apprivoiser la nature au cœur de Montréal

« Ici, ensemble, on s'épanouit ! » À l'école Sainte-Bibiane, ce slogan agit comme un véritable cri de ralliement qui marque la volonté de rapprocher les enfants de la nature. Dans cette école de quartier, le service de garde est le cœur battant d'un milieu de vie où l'ensemble des élèves goutent aux plaisirs de cultiver la terre, de cuisiner des produits frais et de se nourrir sainement. Même en pleine ville, les jeunes citadines et citadins ont la chance de s'épanouir pleinement en développant un lien fort avec le vivant.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Vincent Morreale

Délocalisée pendant presque cinq ans, l'école Sainte-Bibiane a réintégré, à la rentrée scolaire 2020, de magnifiques bâtiments tout neufs dans le quartier Rosemont. Dès l'arrivée, l'école annonce ses couleurs avec ses grands jardins aménagés en façade. Ici, on pense vert. D'ailleurs, avant même de mettre les pieds dans l'école, on nous invite à suivre les enfants de la maternelle à un atelier d'apiculture urbaine en compagnie de l'éducatrice Luz Martinez et de leur enseignante, Geneviève Côté.



Un terrain fertile pour l'épanouissement des enfants

Si tout le monde sait que les abeilles produisent du miel, les réponses des élèves aux questions de l'apiculteur Mathieu Guillemette nous éblouissent. Loin de les craindre, les tout-petits savent que ces insectes sont avant tout nos amis et qu'ils jouent un rôle vital dans la production de la nourriture que nous consommons. En ce matin d'automne, tandis que monsieur Mathieu

montre comment protéger les abeilles pour qu'elles survivent à l'hiver, madame Geneviève nous précise que les enfants sont initiés au travail d'extraction et de production du miel. « Ils ont produit 100 pots de miel, explique-t-elle, qu'on vend de façon symbolique pour payer une partie de la ruche. » Les enfants ont même été jusqu'à planter de l'asclépiade, de l'échinacée et de la monarde devant les fenêtres de leur classe pour mieux observer ces précieux pollinisateurs et en prendre soin.

Le préscolaire est une période cruciale pour le développement et la socialisation des enfants ; une conviction que madame Geneviève partage avec Roxane Gauthier, responsable du service de garde de Sainte-Bibiane et éducatrice depuis déjà 29 ans. Ainsi, que ce soit pour organiser une simple promenade au parc, visiter une ferme ou faire un herbier, toutes deux ont décidé de réaliser au quotidien des projets communs. « On veut connecter les enfants à l'environnement naturel le plus tôt possible, pour qu'ils développent de saines habitudes de vie, souligne madame Roxane. » Ce maillage fort entre le préscolaire et le service de garde s'élargit par ailleurs à tout l'arrondissement. C'est ainsi que le projet de ruche mellifère a pu voir le jour grâce à un partenariat avec le centre communautaire Petite-Côte, qui héberge les ruches. « Quand on dit que ça prend tout un village pour élever un enfant, ajoute madame Geneviève, ici, c'est vraiment ça ! »

Un milieu de vie propice aux saines habitudes alimentaires

Aujourd'hui, c'est une journée pédagogique et les enfants profitent de leur présence au service de garde pour brasser les chaudrons. Dans le grand local aménagé pour cuisiner à la demande de Roxane Gauthier, l'éducatrice madame Chantal anime un atelier sur les valeurs nutritionnelles et la préparation des fruits. Du bonheur à l'état pur alors que les jeunes inventent les desserts les plus gourmands et les plus fous ! « Du plus loin que je me souviens, confie madame Roxane, les activités culinaires ont toujours fait partie du programme éducatif de notre service de garde. » Collations de fruits et légumes biologiques d'un fermier de famille, formations en nutrition, activités de dégustation de produits locaux, boîte à lunch zéro déchet... Ce ne sont pas les idées et les projets qui manquent pour valoriser l'alimentation saine, locale et écoresponsable auprès des jeunes de tous les niveaux.



« Ce ne sont pas les idées et les projets qui manquent pour valoriser l'alimentation saine, locale et écoresponsable auprès des jeunes de tous les niveaux. »

À l'heure du dîner, chaque enfant mange avec son groupe dans un local attitré. Comme nous le précise madame Roxane, les élèves dînent avec leur éducatrice ou leur éducateur, que ce soit jour de classe ou journée pédagogique. Tout est donc mis en place pour que l'expérience du repas soit un moment convivial pour relaxer, savourer et socialiser. Lors du

repas qu'on partage avec les grandes et grands de 6^e année, on assiste à un échange sur leurs préférences alimentaires qui donne bientôt lieu à un débat animé sur la tomate. Fruit ou légume ? Tout dépend du chapeau qu'on porte, celui de cuisinière ou cuisinier ou bien celui de botaniste, a têt fait de leur expliquer leur éducatrice, madame Manon.



« Le jardin de l'école constitue un espace accueillant où beauté et plaisir de cultiver se côtoient et se nourrissent.





Le potager, lieu de tous les possibles

Composé de bacs surélevés pour les plantations et de grands bancs pour s'asseoir, le jardin de l'école constitue un espace accueillant où beauté et plaisir de cultiver se côtoient et se nourrissent. La fin octobre approchant, la participation de la totalité des élèves est requise pour fermer le jardin. À tour de rôle, chaque groupe est accueilli par l'éducatrice Annie De Champlain. Surnommée « Be Cool » par les élèves, elle leur montre comment sortir les derniers légumes non récoltés, désherber, mettre du compost et labourer la terre pour que le jardin soit prêt à recevoir les semences au printemps prochain. « Les journées régulières, ce sont les enfants eux-mêmes qui demandent à travailler dans le jardin, confie-t-elle. C'est super populaire ! »

Bien sûr, la gestion d'un potager demande beaucoup de temps et d'implication, mais madame Roxane a fait de l'horticulture à l'école son cheval de bataille pour inculquer aux jeunes de saines habitudes alimentaires. « Tout ce que je fais, c'est parce que j'y crois, dit-elle. Je veux faire rayonner le service de garde à l'école et montrer qu'on peut également avoir une mission éducative, même si on fait les choses de façon plus ludique. » Le tout nouveau directeur de l'école, Christian Simoneau, se dit impressionné par le fort sentiment d'appartenance qui règne dans l'école et la collaboration qui existe entre le service de garde, les parents et tout le personnel.

« On veut assurer un continuum pour que le jeune qui sort en 6^e année ait développé une conscience intime de la place de l'alimentation dans un mode de vie sain », poursuit monsieur Christian, qui compte bien miser sur le travail accompli par le service de garde pour renforcer le projet éducatif et la mission de l'école. « Ici, ensemble, on s'épanouit ! », conclut-il, gestes à l'appui.





École de la Tortue-des-Bois
Saint-Mathieu-du-Parc
Centre de services scolaire de l'Énergie

n° 6

Source
d'inspiration



Le partage pour créer un monde meilleur

Dans cette école alternative qui fait la part belle à l'enseignement en nature, l'horticulture et l'alimentation responsable occupent une place importante. En plus de jardiner pour la communauté, les 87 élèves de la Tortue-des-Bois partagent des collations communes où l'on prend le temps de bien manger. Ces moments de pause et d'échanges quotidiens sont l'occasion de vivre pleinement les valeurs d'engagement et d'écocitoyenneté de l'école, qui se donne pour mission de former les citoyens et citoyennes de demain.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Claude Gill

L'école tire son nom des tortues des bois, dont une aire protégée située à proximité assure la reproduction. Cet écosystème précieux a certainement inspiré le projet pédagogique de l'école, qui met de l'avant le respect de l'humain et de la nature. Mais comme le directeur, Stéphane Robitaille, s'empresse de nous le préciser, ces valeurs sont avant tout celles des parents qui ont entrepris de se mobiliser pour redonner vie à l'établissement fermé en 2004 en raison d'un nombre insuffisant d'élèves. « Les parents ont réagi et ont élaboré ensemble un projet éducatif qu'ils ont présenté au Centre de services scolaire de l'Énergie, poursuit monsieur Stéphane. Dès septembre 2005, l'école accueillait de nouveau les enfants du village et des alentours en mettant l'approche par projets au cœur des apprentissages. »

Les bienfaits des collations communes

L'autonomie des enfants est ici très valorisée et deux d'entre eux se présentent pour nous conduire jusqu'au grand local de cuisine, où nous retrouvons l'enseignante, Julie Perron. C'est elle qui a révolutionné la période de la collation, il y a huit ans, en proposant aux parents de faire des collations communes. « J'ai une grande préoccupation environnementale, nous confie madame Julie, et chaque fois que les élèves prenaient leur collation, ça me choquait de voir tous ces papiers de barres tendres et ces contenants en plastique. Les enfants mangeaient aussi beaucoup trop d'aliments sucrés. » Les parents ont trouvé l'idée géniale. Depuis ce temps, chaque parent envoie à tour de rôle une collation pour toute la classe, selon un calendrier où chaque jour de la semaine correspond à un groupe alimentaire.





« Les collations communes offrent un moment de détente et de partage, où les enfants prennent le temps de s’asseoir, d’échanger sur leurs goûts et même de découvrir des aliments. »

« On a démarré ce projet pour réduire notre empreinte écologique, précise madame Julie. Mais on s’est vite rendu compte de tous ses bienfaits sur la santé des enfants, qui mangent des collations beaucoup moins transformées, moins sucrées et plus variées. » Adoptées aujourd’hui par toutes les classes, les collations communes offrent un moment de détente et de partage, où les enfants prennent le temps de s’asseoir, d’échanger sur leurs goûts et même de découvrir des aliments qui n’ont jamais figuré au menu à la maison. Comme nous le confie une maman, « les enfants ont hâte que ce soit à leur tour d’apporter la collation. Leur motivation est très grande et ils sont fiers quand les autres les complimentent ».

Le jour de notre visite, la collation prend des allures de fête, puisqu’on célèbre les anniversaires du mois avec de fabuleuses sculptures de fruits colorés, qui remplacent le traditionnel gâteau. Devant la table qui déborde de fruits frais de toutes les grosseurs et de toutes les formes, madame Julie et une maman invitent les fêtés à former des équipes et à laisser libre cours à leur imagination. Après l’obtention d’un consensus sur l’idée à réaliser, les enfants tranchent les fruits et s’en donnent à cœur joie pour assembler un lapin alléchant, une coccinelle appétissante ou un perroquet qu’on dévore déjà des yeux. Ce n’est pas l’envie de goûter qui manque, mais il faudra attendre l’heure de la collation.

Des jardins communautaires pour apprendre et partager

À la Tortue-des-Bois, le bonheur de bien s'alimenter va de pair avec les plaisirs de l'horticulture. Désignée comme établissement pilote pour le déploiement du projet AgrÉcoles, l'école a les pieds et les mains dans la terre depuis déjà belle lurette. Comme le raconte madame Julie, «on composte depuis plusieurs années et ça fait huit ans qu'on a parti les Incroyables Comestibles avec les élèves de la maternelle et du premier cycle». Avec le soutien de la Municipalité et des parents, les enfants ont installé des paniers remplis de légumes sur le terrain de l'école, où la communauté peut s'approvisionner librement.

«Les bacs, ici, c'est pour apprendre, précise monsieur Stéphane. Derrière tout cela, il y a des intentions pédagogiques et de nombreux apprentissages reliés au programme.» Tout en préparant la terre, en semant les graines et en cultivant les légumes, les élèves apprennent à mesurer l'espacement entre les graines, à calculer les coûts des plantes et du matériel ainsi qu'à écrire des communiqués pour annoncer les récoltes. Mais au-delà des apprentissages scolaires, les Incroyables Comestibles sont l'occasion pour les enfants de poser une foule de petits gestes concrets qui sont bons pour la nature et la communauté.

La coéducation, pour former les citoyens et citoyennes de demain

L'orientation écoresponsable de l'école se poursuit tout naturellement au service de garde, comme nous le mentionne Sonia Doucet, technicienne en service de garde. Les enfants y cuisinent chaque semaine, tout en contribuant à réduire le gaspillage alimentaire grâce à l'organisme Maski Récolte, qui remet à l'école les surplus du champ. «Depuis la pandémie, poursuit Sonia Doucet, on n'utilise plus de microondes. Tous les enfants commencent à manger ensemble, on a le temps de discuter, d'échanger et de vivre un moment de qualité avec eux.»

« Avec le soutien de la Municipalité et des parents, les enfants ont installé des paniers remplis de légumes sur le terrain de l'école, où la communauté peut s'approvisionner librement.






« La base d'une école alternative, c'est la coéducation, rappelle monsieur Stéphane. Toute l'équipe-école et les parents travaillent dans le même sens, avec les mêmes valeurs d'engagement, d'humanisme et d'écocitoyenneté. » C'est ainsi que, loin d'être un simple verdissement des matières, l'écologie à la Tortue-des-

Bois prend tout son sens au sein de la communauté. Une communauté qui croit que, pour changer le monde, il faut d'abord changer notre rapport à nous-mêmes, aux autres et à la planète. Et il n'y a pas de meilleur lieu que l'école pour entreprendre ce changement !





École Louis-de-France
Trois-Rivières
Centre de services scolaire du Chemin-du-Roy

n° 7

Source
d'inspiration



Quand l'agroalimentaire s'implante à l'école

Instruire, éduquer, socialiser tout en inculquant aux enfants l'importance de bien s'alimenter et de prendre soin de la terre, c'est le pari lancé en 2016 par l'ancienne directrice de l'école Louis-de-France, Maryse Côté, et relevé par toute l'équipe-école et la nouvelle directrice, Sandra Blais. Ici, les 460 élèves vivent une véritable immersion dans l'agroalimentaire alors que tous les aspects de l'agriculture sont intégrés au cœur des matières et de leur quotidien. Nous voici dans une école officiellement reconnue en tant que laboratoire d'innovations bioalimentaires du Québec.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Claude Gill



Maryse Côté n'a pas hésité une seconde à répondre à l'invitation de la directrice actuelle, Sandra Blais, de revenir dans son ancienne école pour nous raconter comment son rêve de créer une école agroalimentaire est devenu réalité. Dès son arrivée, les enfants lui font la fête. Les élèves savent que c'est grâce à elle s'ils ont aujourd'hui la chance de travailler la terre, de transformer les aliments et, surtout, de connaître tout le chemin que prend un aliment pour se rendre dans notre assiette. « Il n'y a plus un enfant ici qui dirait que les carottes viennent de l'épicerie, se réjouit madame Maryse. Mais, au printemps 2016, lorsqu'un élève m'a répondu cela, j'ai eu la conviction qu'il fallait reconnecter les enfants avec l'agriculture en leur apprenant à semer, à récolter et à cuisiner à l'école. »

« Il n'y a plus un enfant ici
qui dirait que les carottes
viennent de l'épicerie. »

Le plaisir de jardiner au cœur des apprentissages

Dès que les élèves entrent en classe, l'enseignante de 1^{re} année, Joëlle Lefebvre, nous invite à nous joindre au groupe pour un atelier sur l'automne. Elle questionne les enfants sur les saisons, le rôle des insectes dans le jardin, la composition du sol, tout en validant leurs apprentissages en français, en mathématiques et en sciences. « Dès le départ, notre objectif était de lier chacune des matières scolaires avec le circuit alimentaire, précise madame Maryse. Après avoir choisi une thématique agroalimentaire par niveau scolaire, on a développé chaque contenu d'apprentissage en lien avec le programme de formation de l'école québécoise. Quand on a présenté le projet à l'équipe-école et à la communauté, tout le monde était emballé ! »

Après avoir visionné une capsule vidéo sur la préparation du potager pour l'hiver, les enfants enfilent leurs bottes et se retrouvent dehors. Madame Joëlle distribue pelles et brouettes, puis répartit les tâches. Chaque classe a aujourd'hui son propre bac de jardinage, comme nous le fait remarquer Maryse Côté, mais, en 2017, celle-ci a dû partir de zéro. Elle a alors eu l'idée de faire appel aux personnes étudiant la menuiserie au centre de formation professionnelle et, dès le printemps, les 23 bacs s'alignaient dans la cour. Mais encore fallait-il les remplir ! Qu'à cela ne tienne, l'ancienne directrice a vite convaincu les parents de lui prêter mainforte. Adhérent aux valeurs du projet, 75 personnes provenant de la communauté se sont déplacées un samedi avec deux gros tracteurs. À la fin de la journée, les 23 bacs étaient teints et remplis de terre.

Comme les enfants mettent toute leur énergie à ramasser les feuilles mortes, la fermeture du jardin avance rondement. En quelques minutes, le bac est entièrement recouvert de compost, un trésor pour la terre. « Qu'est-ce qu'on peut mettre dans le compost ?, demande alors madame Joëlle. Des tiges ? Des fleurs ? Des légumes ? Du plastique ? » « In-ter-dit ! », lance aussitôt un élève. Hauts comme trois pommes, les jeunes en savent déjà plus long que bien des adultes. « Les enfants sont tellement épanouis quand on fait ces activités, nous confie madame Joëlle. Je crois en ce projet-là de tout mon cœur ! » Tandis que les élèves rangent leurs outils, on peut se demander qui ressent le plus de fierté pour le travail accompli : les enfants ou madame Maryse ? « Quand je vois le bonheur dans les yeux des élèves, dit-elle, ça me confirme qu'on a pris la bonne voie. »



L'agroalimentaire, partie intégrante de la vie scolaire

On se retrouve au service de garde pour le dîner. Le temps est un peu frais, mais l'éducateur Stéphane Dostie nous explique que, dès qu'il fait beau, les enfants profitent de la classe extérieure pour manger dehors. « La nourriture, c'est tellement rassembleur ! » Pendant que les enfants dégustent leur repas en petits groupes animés, monsieur Stéphane nous conduit à la grande cuisine, où les jeunes savourent le plaisir de cuisiner ce qu'ils et elles ont semé. « On donne des cours de cuisine au service de garde, précise-t-il, mais on apporte un côté plus ludique. » Dans quelques semaines, ce sera d'ailleurs le Festival des récoltes et l'éducateur se réjouit déjà de cuisiner des salades et des potages avec les élèves pour cette grande fête collective.

Maryse Côté est persuadée que le plus bel héritage qu'on puisse laisser à nos enfants, c'est de leur apprendre à se nourrir localement. Voilà pourquoi, même à la retraite, elle tient à se joindre aux éducatrices

et aux éducateurs pour préparer le bar à salades du jeudi. Rempli à même les jardins de l'école et complété par les produits des fermes de la région, le bar à salades est pour elle l'occasion d'apprendre aux élèves à cuisiner, tout en les sensibilisant à l'importance de choisir des aliments issus d'une agriculture saine et durable. « Je peux vous dire qu'il n'y a pas de gaspillage lorsque nous transformons nos légumes », ajoute monsieur Stéphane. Toutes les personnes se servent par ailleurs avec leur contenant réutilisable afin d'éviter l'utilisation de plastique à usage unique.

Pour madame Maryse, la mission d'éduquer les enfants à la terre est loin de s'arrêter au jardinage et à la cuisine. Dès les débuts du projet, l'ancienne directrice a ainsi tenu à instaurer le compostage à la grandeur de l'école. L'escouade compost est composée d'une douzaine d'élèves de 4^e année qui, lors de la récréation, se partagent les tâches de ramasser les déchets dans chaque classe pour les transvider dans de plus grands bacs, puis les transporter jusqu'au gros composteur du jardin. Le cœur que les jeunes mettent à l'ouvrage est vraiment à la hauteur de leur mission !





« Comme enseignant, il ne faut pas avoir peur de changer nos façons de faire et d'enseigner autrement. »

Savoir-faire et amour de la terre en héritage

Chaque personne qui croise madame Maryse dans l'école tient à la saluer et à raconter les bons coups du programme qu'elle a mis en place. « J'étais là quand elle nous a présenté ce beau projet auquel on croyait tous, rappelle l'enseignante Lise Normandin. Il y a tellement de possibilités en lien avec les matières scolaires et les enfants y voient du sens, alors ils s'investissent beaucoup plus. » Depuis 2018, le personnel enseignant est d'ailleurs aux premières loges pour valider les approches et le matériel du programme. « Ça suscite beaucoup de belles discussions entre les professeurs, poursuit madame Lise. Comme enseignant, il ne faut pas avoir peur de changer nos façons de faire et d'enseigner autrement. »

Madame Maryse a d'ailleurs vu son plus grand souhait se concrétiser avec la mise sur pied de l'organisme AgrÉcoles, dont la mission est d'assurer le transfert de connaissances à toutes les écoles primaires du Québec qui désirent intégrer l'agroalimentaire à la vie scolaire. « Dès le départ, confie-t-elle, mon grand objectif, c'était que tous les enfants aient la chance de jardiner. »

Alors que la fin de la journée approche, l'actuelle directrice tient à présenter un coup de chapeau à sa prédécesseuse. Manifestement, les deux femmes partagent des valeurs profondes qui en ont fait des alliées pour assurer la pérennité du projet. « L'agroalimentaire fait partie de l'ADN de l'école, affirme Sandra Blais. Pour moi, c'est un levier pour vivre à plein la mission de l'école et faire persévérer et réussir les élèves. »





Écoles Au Millénaire, De la Pulperie et Du Vallon
Région de Saguenay
Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay

n° 8

Source
d'inspiration



L'approche innovante d'un centre de services scolaire

Le Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay a fait de l'éducation à l'alimentation durable son fer de lance pour transformer ses écoles en autant de milieux de vie sains et stimulants adaptés aux enfants d'aujourd'hui. Des grandes cuisines laboratoires aux forêts nourricières, en passant par les personnes responsables de la logistique et de l'approvisionnement, le travail accompli au Saguenay montre ce qu'il est possible d'obtenir quand les équipes éducatives œuvrent ensemble. Misant sur l'expertise acquise à l'école Au Millénaire, une équipe spécialisée poursuit sa mission à la grandeur du territoire pour créer des environnements d'apprentissage vivants et enracinés dans leur communauté.

Texte : Marie-Josée Cardinal
Photos : Ludovic Gauthier

Le Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay (CSSRS) compte une trentaine d'écoles réparties sur un immense territoire qui inclut Saguenay et les 13 municipalités de la MRC du Fjord-du-Saguenay. C'est à La Baie, à l'école Au Millénaire, que Marie-Josée Villeneuve, directrice à l'innovation du CSSRS, et Marie-Claude Bernard, technicienne en alimentation, nous ont donné rendez-vous pour entreprendre une tournée des écoles de la région. En effet, c'est ici que tout a commencé en 2017, quand la directrice générale du CSSRS, Chantale Cyr, a réuni une équipe visionnaire pour concrétiser son rêve de créer une école innovante intégrant la cuisine et l'horticulture dans un cadre pédagogique.

L'école comme milieu de vie

En entrant Au Millénaire, on remarque immédiatement qu'on est dans une école différente des autres. « C'est vraiment notre incubateur, précise Marie-Josée Villeneuve, qui en a été la première directrice. Ici, la cuisine et l'horticulture sont au cœur du projet pédagogique de l'école. Tout l'environnement a été pensé pour offrir aux élèves un milieu de vie authentique où ils peuvent s'engager et s'impliquer. » Lors de sa rénovation en 2017, le bâtiment scolaire a été réaménagé en intégrant des aires ouvertes, des classes flexibles et, surtout, une immense cuisine laboratoire. D'ailleurs, il y règne aujourd'hui une effervescence alors que les élèves de 6^e année s'affairent à préparer un potage.

« Ici, la cuisine et l'horticulture sont au cœur du projet pédagogique de l'école. Tout l'environnement a été pensé pour offrir aux élèves un milieu de vie authentique où ils peuvent s'engager et s'impliquer. »



Répartis en équipes ayant chacune son espace de travail, les jeunes cuistots se partagent différentes tâches : mesurer les ingrédients pour le bouillon, couper les légumes et ciseler les fines herbes pour la garniture. L'organisation est digne des plus grands restaurants. En fait, ce beau local ne serait rien sans l'apport de la technicienne en alimentation Patricia Turcotte. « C'est un poste que nous avons créé sur mesure pour répondre aux besoins du projet agro-alimentaire de l'école, nous explique Marie-Claude Bernard. Le rôle du technicien en alimentation est de veiller à tout l'aspect technique et logistique de la cuisine, comme la gestion des équipements, l'achat des aliments et la conception des recettes. Cela permet à l'enseignant de vraiment se consacrer à la pédagogie. » À voir les élèves qui manifestent autant de maîtrise que de plaisir à cuisiner, cette collaboration est gagnante sur toute la ligne.

Pendant que nous partons découvrir les jardins et la nouvelle forêt nourricière de l'école, Marie-Josée Villeneuve nous raconte comment, dès les débuts du projet, toute l'équipe-école a accepté de sortir de sa zone de confort pour oser éduquer les enfants autrement. « Au Millénaire, il n'y a pas de matière scolaire qui s'appelle cuisine ou horticulture, précise-t-elle. Toutes les intentions pédagogiques sont intégrées pour rendre les apprentissages concrets. » C'est ainsi que les élèves apprennent en semant, en cultivant, en cuisinant, en gérant une épicerie et en organisant des marchés où leurs produits sont vendus à la communauté. Le projet entrepreneurial qui inspire par ailleurs le plus de fierté aux élèves et au personnel enseignant est la création du populaire chili du Millénaire, qui a été élaboré en tenant compte des goûts et des préférences de l'ensemble des élèves de l'école.

La visite de l'immense serre quatre-saisons nous permet de nous faire enseigner les rudiments de la serriculture par les jeunes. De l'importance de la ventilation de l'air au bon fonctionnement du système d'irrigation, les enfants connaissent aussi bien le vocabulaire technique que les gestes à accomplir pour avoir de beaux et bons légumes. Dans un coin, un élève s'est même muni d'une loupe pour observer les maladies et les insectes ravageurs qui peuvent s'attaquer aux plantes. Il nous assure par ailleurs qu'aucun insecticide ou produit néfaste pour l'environnement n'est utilisé. Alors que Greta Thunberg a demandé pourquoi il importe d'aller à l'école s'il n'y a pas de futur, l'école Au Millénaire ne cache pas sa volonté de préparer les adultes de demain aux nombreux défis environnementaux qu'ils auront à affronter.





La cuisine comme lieu rassembleur

« Ce que les enfants vivent Au Millénaire, on trouvait ça tellement beau qu'on a eu rapidement le désir de le faire rayonner dans les autres milieux », raconte Marie-Josée Villeneuve, tandis que nous roulons en direction de Chicoutimi pour aller constater comment l'expérience acquise Au Millénaire est mise à profit dans d'autres écoles de la région. Il y a un peu plus d'un an, l'ancienne directrice a donc joint le Centre de services scolaire avec la mission d'accompagner les équipes-écoles désireuses d'intégrer l'éducation à l'alimentation durable. « Actuellement, précise-t-elle, on a 14 milieux qui sont très engagés dans l'agro-alimentaire. L'objectif n'est pas d'aller aussi loin qu'avec le Millénaire, mais de proposer des moyens différents de faire vivre les apprentissages en lien avec le développement des saines habitudes de vie. »

À l'école primaire De la Pulperie, on a profité de la rénovation de l'école pour aménager une immense cuisine laboratoire lumineuse et bien équipée, où trois équipes peuvent travailler de concert. À notre arrivée, des élèves savourent la création du jour dans le coin bistrot, tandis que d'autres nettoient leur

espace de travail et lavent soigneusement la vaisselle sous la supervision de Guillaume Carter, leur technicien en alimentation. Depuis que monsieur Guillaume a joint l'équipe-école, les enseignantes et enseignants De la Pulperie s'entendent pour dire que l'école est plus vivante que jamais. « Tous les matins, mes élèves viennent le saluer dans la cuisine, nous confie Julie Paquin, enseignante en adaptation scolaire. On peut intégrer tellement de choses avec le laboratoire culinaire, autant en français qu'en mathématiques. Avec monsieur Guillaume, on a travaillé tout ce qui concerne les mesures : on a mesuré des solides, des liquides et on a travaillé le poids. Tout ce qu'on fait avec lui, c'est dans le plaisir. Les élèves adorent ça ! »

« On a profité de la rénovation de l'école pour aménager une immense cuisine laboratoire lumineuse et bien équipée, où trois équipes peuvent travailler de concert. »

« Si on veut que ce soit intégré sur le plan de la pédagogie, explique Marie-Josée Villeneuve, on s'est rendu compte que le soutien du technicien en alimentation est essentiel. C'est un peu comme un technicien en laboratoire au secondaire, qui s'assure que le laboratoire est prêt pour accueillir une classe en sciences. » Rapidement, monsieur Guillaume a établi un partena-

riat avec les membres de l'équipe-école, qui ont plus que jamais le goût d'aller à la cuisine et de participer à des ateliers culinaires. « Avant, je devais aller faire les courses si je désirais cuisiner avec les élèves, nous confie Monique Tremblay, enseignante en 5^e année. Maintenant, monsieur Guillaume fait tout ça pour nous. La cuisine est propre, organisée et animée. »



Le CSSRS mise particulièrement sur les milieux de proximité pour enraciner ses écoles dans la communauté et conclure des partenariats féconds avec les producteurs locaux. Quelques jours avant notre visite, les élèves de madame Monique ont ainsi appris à faire de la crème de maïs et de courge avec les légumes qu'ils avaient personnellement semés au printemps et récoltés dans les jardins de la plateforme bioalimentaire Solidar. « On veut que les jeunes apprennent à connaître les produits locaux et à les utiliser, souligne Marie-Claude Bernard. Toujours dans le but d'enseigner à travers l'horticulture, on s'assure que les écoles tissent des liens avec les maraichers de la région. Ces partenaires répondent également à nos besoins en approvisionnement. Au centre de services, on fait en sorte que nos techniciennes et techniciens en alimentation s'arriment pour faire des achats en commun, ce qui simplifie l'accès aux aliments qui sont distribués dans nos différentes écoles. »

L'environnement comme espace d'apprentissage

Nous reprenons la route du Fjord pour parcourir les 90 kilomètres qui nous séparent de l'école Du Vallon, située dans le Bas-Saguenay. Alors qu'on traverse des villages tous plus pittoresques les uns que les autres, Marie-Josée Villeneuve nous parle avec enthousiasme

du travail en cours. « Le Bas-Saguenay, ce sont plusieurs communautés avec de petites écoles rurales très ancrées dans leur milieu. Notre projet, c'est de valoriser tous les éléments qui font de ces milieux des environnements uniques, qu'on parle de la montagne, de la forêt ou de la rivière. Donc, de développer la nature au service de l'apprentissage en intégrant l'agroalimentaire boréal. »

« Rénovée avec l'aménagement d'aires ouvertes ainsi que l'ajout d'une cuisine, d'une petite serre et même d'un mur végétalisé, l'école de 49 élèves respire le bien-être. »



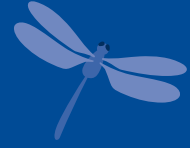


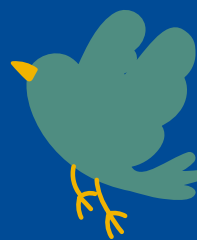
Rénovée avec l'aménagement d'aires ouvertes ainsi que l'ajout d'une cuisine, d'une petite serre et même d'un mur végétalisé, l'école de 49 élèves respire le bien-être. Sa directrice, Véronique Pouliot, nous accueille avec simplicité. D'entrée de jeu, elle tient à dire combien elle apprécie le soutien du Centre de services scolaire et la présence du technicien en alimentation, qui partage son temps entre De la Pulperie et Du Vallon. « Grâce à monsieur Guillaume, poursuit-elle, le projet pédagogique de l'école, qui est de faire vivre des passions aux élèves, prend tout son sens. La cuisine est l'une des cinq passions que les enfants peuvent découvrir et, dans des milieux éloignés comme le nôtre, ça aide beaucoup à les accrocher à l'école. »

Pour Véronique Pouliot, le projet du CSSRS est d'autant plus porteur qu'il a une vocation rassembleuse au sein de la collectivité. Comme la directrice avait rendez-vous le matin même avec la Municipalité, elle en profite pour révéler une primeur. « On est tout jeune dans l'agroalimentaire, mais, dès l'an prochain, annonce-t-elle, une forêt nourricière entretenue par

les gens de la Municipalité va alimenter notre école. » La nouvelle ravit bien sûr Marie-Josée Villeneuve, qui aspire à faire de chaque école un milieu de vie rassembleur et ouvert aux familles et à la communauté, où les grands-parents pourront partager un repas avec les élèves, un restaurateur, leur enseigner les trucs du métier ou une fromagère, venir leur expliquer le processus de fermentation.

« En faisant la recension de tous nos milieux, souligne la directrice à l'innovation, nous avons réalisé que notre projet tenait compte de tout le système alimentaire, du champ à l'assiette. Qu'on parte du jardin ou de la serre, on sème, on cultive, on récolte, on cuisine, on transforme, on consomme, on a le souci de la valorisation des déchets avec le compostage et on garde des graines pour les replanter l'année suivante. » Alors que notre tournée prend fin, ce constat nous permet de réaliser l'ampleur du travail accompli. Le Centre de services scolaire n'a pas hésité à sortir des sentiers battus pour faire de l'école le véritable cœur d'un écosystème dans lequel il fait bon vivre et apprendre.





Partager

Nous vous proposons maintenant un arrêt dans les régions de nos six projets Lab-École afin d'y rencontrer quelques acteurs de changement pour qui cultiver, cuisiner et manger fait partie des défis de l'école d'aujourd'hui et assurément de celle de demain.

Que ce soit en Outaouais, en Estrie, en Mauricie, dans le Bas-Saint-Laurent, dans la Capitale-Nationale ou au Saguenay, les centres de services scolaires concernés repensent leurs façons de faire et travaillent à bâtir, en ce qui a trait tant aux infrastructures qu'aux services éducatifs, des milieux de vie favorables à l'adoption d'une saine alimentation.

Après des milliers d'heures de réflexion, d'échanges et d'idées vues et revues, où en sont leurs projets, mais, surtout, que souhaitent-ils partager avec nous alors que la concrétisation est proche ?

S'éveiller à l'importance des espaces

Lab-École Gatineau – Commission scolaire Western Québec

Pour David McFall, le projet d'agrandissement de l'école Pierre-Elliott-Trudeau est l'occasion de réinvestir les espaces autrement. Sa vision et celle de son équipe sur la place que doit prendre l'agroalimentaire dans le quotidien des élèves s'étant enrichie au cours des dernières années, ils sont prêts à apprendre du passé et du présent pour profiter pleinement du futur.

Lab-École (L-É) : Comme votre Lab-École est issu d'un agrandissement, parlez-nous des anciens espaces consacrés à l'alimentation dans votre école.

David McFall (DM) : De 1953 à 2016, l'école bénéficiait d'une immense cafétéria. C'était un grand espace où l'on mangeait ensemble et où il y avait de grands comptoirs et une grande cuisine. Considérant le nombre croissant d'élèves, elle a dû être réaménagée en salles de classe.

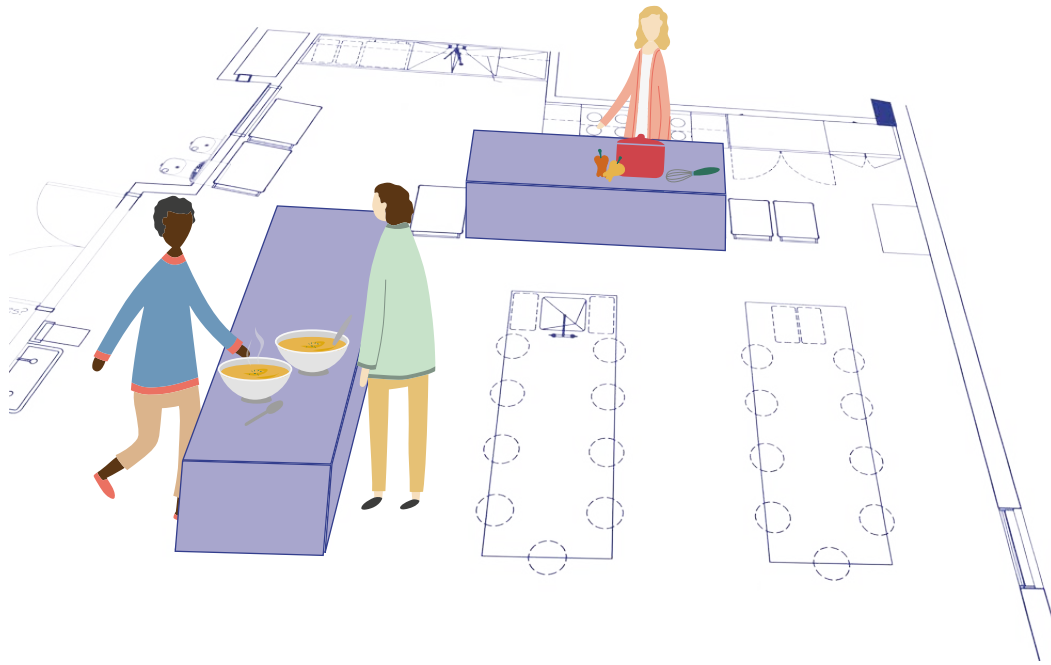
L-É : Comment cet environnement, par ses nombreuses fonctions, favorisait-il les apprentissages ?

DM : Avec du recul, je me rends compte que nous n'accordions pas à cet espace, pour de multiples raisons, la valeur réelle qu'il possédait comme lieu d'apprentissage. Notre vision était purement fonctionnelle. C'était un lieu où l'on servait des repas chauds et où les élèves mangeaient leur diner. Et j'ajouterais que c'était un lieu bruyant à l'heure du diner, loin des espaces calmes, chaleureux et confortables que nous souhaitons dans notre agrandissement.



L-É : Présentement, les intervenantes et intervenants scolaires doivent adapter leurs pratiques à un environnement physique qui ne répond pas aux besoins réels. Comment cela se passe-t-il ?

Joy Sparling (JS) : Comme dans plusieurs écoles du Québec, on s'organise avec les espaces qu'on a. Ma cuisine est minuscule, les déplacements dans l'école sont complexes, car la transformation de certains espaces ne s'est pas faite en lien avec une analyse des usages. Les espaces de rangement sont inexistantes. Nous poussons cependant notre créativité au maximum pour maintenir nos interventions, entre autres avec le programme Mini Chef, qui permet aux jeunes d'apprendre à planifier, à promouvoir, à préparer et à servir des repas à l'ensemble des élèves. Côté logistique et planification, on s'est dépassé, ce qui est somme toute bien ! Cependant, ce sont les moments passés avec les enfants qui nous poussent à persévérer.



DM : On ne peut toutefois pas s'empêcher d'imaginer tout ce qu'il sera possible de réaliser lorsque nous nous retrouverons dans des espaces adaptés et consacrés à l'alimentation. Je suis toujours impressionné de voir ce qui se passe actuellement dans notre école en lien avec l'alimentation malgré ces défis.

L-É : Votre projet prévoit une cuisine adaptée, un potager et une salle à manger favorisant les échanges et le plaisir. Comment entrevoyez-vous l'avenir dans ces espaces ?

DM : Avec le projet d'agrandissement prévu, nous allons pouvoir utiliser les espaces communs pour non seulement manger ensemble, mais aussi créer des moments de partage et d'échanges. Nous allons utiliser ces grands comptoirs pour servir des repas chauds, mais également cuisiner avec les classes et en apprendre davantage sur les aliments que nous consommons. Et, finalement, nous allons cultiver à l'intérieur comme à l'extérieur et permettre aux enfants d'être partie prenante de leur alimentation, de la terre au compost.

Entrevue avec David McFall, directeur de l'école primaire Pierre-Elliott-Trudeau, et Joy Sparling, cheffe et responsable du service alimentaire et du programme Mini Chef

La vision des architectes



Le concept du Lab-École Gatineau s'articule autour du parcours de l'élève, pour être active ou actif, pour découvrir et pour interagir avec ses amis et son environnement. Comme la préparation du repas et les moments assis à table en famille occupent une grande partie de notre quotidien, l'école devrait permettre aux enfants de vivre ces mêmes moments rassembleurs au sein de leur milieu de vie.

Grâce à l'implication du personnel de l'école et à la contribution de la cheffe Joy, l'alimentation constitue le cœur de ce projet. L'étendue du site permet de proposer différents jardins pour découvrir l'aventure de cultiver, de voir pousser et de récolter le fruit du travail des enfants. Une serre, un jardin et une classe extérieure au fond de la cour deviennent un lieu privilégié de découvertes concentré autour du potager.

La salle des repas, située sur la boucle de circulation entre la cour intérieure et la cuisine, n'est pas qu'un lieu de passage, mais bel et bien le noyau de l'école. La cuisine est une véritable classe dévoilant ses activités sur la salle des repas. Ses trois grandes tables de travail permettent à la cheffe Joy de partager sa passion et de la faire circuler à l'échelle de toute l'école.

DMA Architectes

Un milieu de vie conçu ensemble

Lab-École Shefford – Centre de services scolaire du Val-des-Cerfs

Pascale Dubé et son équipe préparent les espaces qui accueilleront les enfants et l'équipe-école du Lab-École Shefford. Pour ces personnes, l'adoption d'un mode de vie physiquement actif et la saine alimentation vont bien au-delà des contenus : tout le quotidien de l'enfant doit s'imprégner de ces valeurs axées sur la santé globale.

Lab-École (L-É) : Comment l'expérience de manger ensemble et le développement des compétences des intervenants et intervenantes scolaires en cuisine et au potager ont-ils été intégrés dans la réflexion entourant la conception de vos espaces ?

Pascale Dubé (PDubé) : À l'étape de la conception, ce sont mes collègues des ressources matérielles qui s'assurent, entre autres, que les espaces et équipements sont conformes. Du côté des services éducatifs, nous veillons à ce que la pensée éducative et pédagogique fasse partie des réflexions. Ainsi, nous faisons en sorte que ces espaces et équipements facilitent et appuient l'émergence de nouvelles initiatives qui contribueront à créer de véritables milieux de vie.

Par exemple, dans le plan de construction, il est déjà prévu de laisser un espace bien déterminé, mais non aménagé pour le potager dans la cour afin de permettre à l'équipe-école de faire émerger des projets signifiants. On s'assure donc d'offrir certains incontournables pour faciliter la mise en place de tels projets comme l'accès à l'eau, le rangement, l'électricité, mais aussi le partage avec la communauté.

Patrice Dumas (PDumas) : On voit la cuisine comme celle de la maison où l'on se rassemble pour communiquer, manger et célébrer le plaisir d'être ensemble. Manger debout autour de l'îlot central ou conforta-

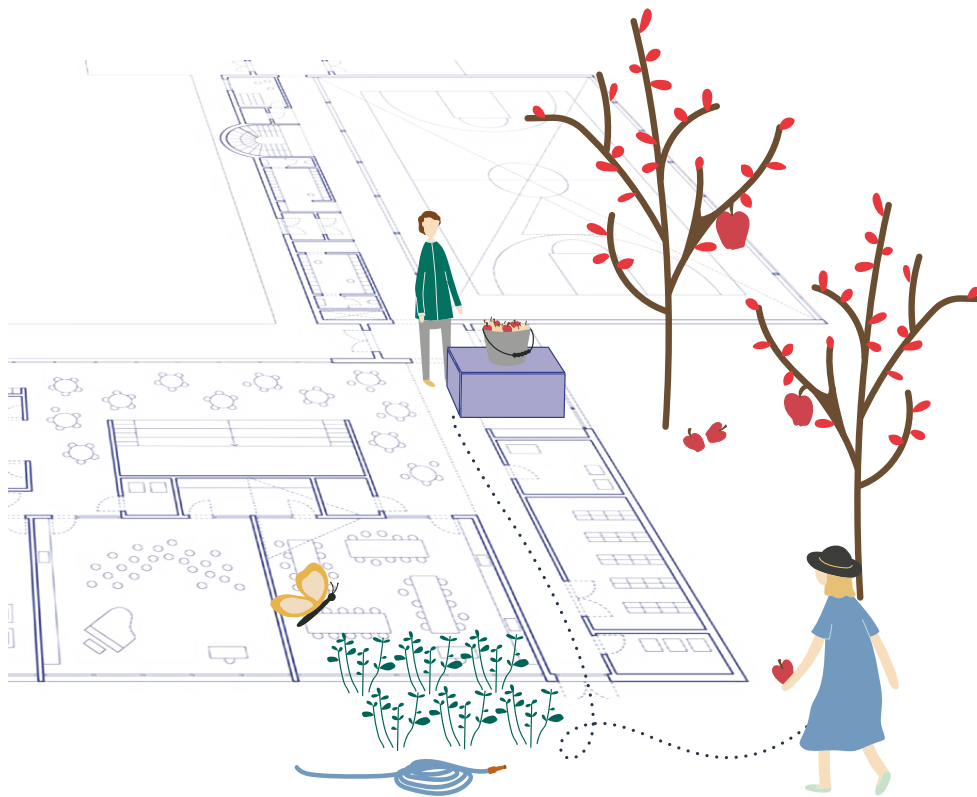


© CSS du Val-des-Cerfs

blement installés dans les petits espaces aménagés, prendre le temps qu'il faut, se détendre, rire et prévoir les jeux après le lunch, tout cela est possible quand on conjugue souplesse dans l'encadrement et règles de vie.

L-É : Quelles sont les différentes possibilités qu'offre le volet alimentation prévu ?

PDumas : Pour nous, le jardin, la pinède et la cuisine sont des endroits où il deviendra possible de développer une foule de compétences disciplinaires en sciences, en mathématiques, en français... Et pourquoi pas en éthique et culture religieuse, puisque les espaces



pour manger favoriseront le partage et les rapprochements axés sur la découverte et les traditions ? Mais nous apportons aussi cette vision à échelle humaine où la participation des parents, des grands-parents et des partenaires locaux est souhaitée et la présence de la Municipalité est tout aussi importante. Tous ces projets, au jardin et en cuisine, favoriseront le développement d'un fort sentiment d'appartenance et, dans ce développement éducatif et pédagogique, le leadership de la direction de l'école est important.

L-É: D'ici à ce que l'équipe-école soit constituée, comment vous préparez-vous à l'accompagner ?

PDubé : Il faut donner le temps à la future équipe de développer sa propre vision. Nous serons en appui pour encourager et soutenir l'équipe-école et la communauté dans leurs projets et initiatives.

De plus, pour nous, toutes nos écoles sont des Lab-École à leur façon et c'est le message que nous désirons porter. Nous allons tenter d'insuffler le même message et les mêmes approches dans l'ensemble de nos milieux pour ne pas créer de fossé entre les différentes écoles de notre centre de services scolaire.

*Entrevue avec Pascale Dubé,
directrice des Services éducatifs,
et Patrice Dumas, conseiller pédagogique*

La vision des architectes

« Entourée de champs, située à la lisière de la forêt, le mont Shefford droit dans l'axe de vue, l'école prend place dans un contexte qui parle de nature, à la fois sauvage et domestiquée.

Une grande part du nouveau paysage qui entoure l'école est conçu comme un paysage productif. L'allée d'arbres bordant l'établissement est constituée de pommiers. Les buissons qui peuplent la cour portent des baies et des petits fruits qui peuvent être cueillis. Une section de la cour est aménagée comme un potager qui pourra être cultivé et entretenu par les élèves.

Une fois la cueillette effectuée, les élèves peuvent ramener leurs trésors à la cuisine de l'école. L'accès se fait par de grandes portes coulissantes, qui s'ouvrent sur la cour et au-delà, sur le mont Shefford. Cette ouverture permet de brouiller le rapport intérieur-extérieur, rendant fluide la relation entre la récolte et la préparation.

Tout ce qui nous entoure peut être une source de découverte et d'apprentissage. Le Lab-École Shefford, en créant un lien direct entre paysage productif, cueillette, préparation et consommation, propose de mettre de l'avant tous les volets de l'alimentation durable.

*Hubert Pelletier, architecte, au nom
du consortium d'architectes du projet
Pelletier de Fontenay + Leclerc architectes*

Des enfants en phase avec la nature

Lab-École Rimouski – Centre de services scolaire des Phares

D'entrée de jeu, Marie-Hélène Gagné nous mentionne que le projet du Lab-École a permis un temps d'arrêt afin de porter un regard sur le développement de l'agroalimentaire, la base de la vie, dans le Bas-Saint-Laurent. Selon elle, chaque citoyen et citoyenne s'inscrit dans ce cycle et, pour le protéger, il faut le remettre en question, le découvrir, le connaître et comprendre notre place et notre rôle dans l'écosystème. Bien se nourrir permet de grandir en santé et quoi de mieux que la nature pour nous appeler à relever sainement ce défi. Voyons avec madame Gagné comment cela prendra forme dans cette école attendue depuis fort longtemps.

Lab-École (L-É) : Au quotidien, comment l'agroalimentaire se vivra-t-il dans votre nouvelle école ?

Marie-Hélène Gagné (MHG) : Le Lab-École Rimouski est situé en bordure d'une spectaculaire forêt qui recèle mille-et-une possibilités. Le grand nombre d'enfants qui marchent pour venir à l'école la longeront tous les jours. Ils y découvriront la vie végétale et animale, qui se prête à tellement de contextes d'apprentissage. Oiseaux, abeilles, poissons, champignons, fleurs, petits fruits : voilà autant de sujets de discussion pour démarrer la journée et la poursuivre dans le plaisir de découvrir notre écosystème. Rapporter une poignée de trèfles et de fraises des champs permet de soulever des questions quant à l'origine des aliments, de les sentir, de les goûter, de les transformer, de les apprécier pour mieux les protéger !

L-É : Il est donc question que le vivant entre en classe ?

MHG : Certainement ! Le centre de services voit grand : forêt nourricière avec arbres et arbustes fruitiers, acériculture, mycologie, jardin pédagogique, bassin d'eau avec poissons, mangeoires et nichoirs, fines herbes à



l'intérieur et vaste cuisine pour transformer les aliments et les savourer ensemble. Voilà quelques-uns des éléments de la vision d'avenir que nous partageons. Cet ambitieux projet d'épouser notre écosystème et de le voir prospérer sera le fruit d'un travail d'équipe. Enseignants et enseignantes, éducatrices et éducateurs du service de garde, parents et partenaires ont un rôle complémentaire et important à jouer.



L-É : Quelle place auront les enfants dans cette aventure ?

MHG : Placer l'enfant au cœur de l'action, voilà l'invitation faite aux futurs intervenants et intervenantes scolaires de cette école. À coup sûr, les enfants regroupés en cycles, à l'intérieur de communautés d'apprentissage, auront leur place au soleil des découvertes. L'environnement extérieur et la cuisine seront de magnifiques laboratoires qu'on souhaite ouvrir aux producteurs locaux, aux parents et aux partenaires.

L-É : Quel rêve nourrissez-vous à plus long terme pour intégrer encore davantage l'alimentation et l'agriculture dans votre école ?

MHG : À Rimouski, on rêve que les chefs de la région viennent donner des ateliers de cuisine et que le fleuve permette de ponctuer l'alimentation à travers une solide progression des apprentissages, du préscolaire à la 6^e année. La réputée cheffe Colombe St-Pierre fait partie de celles et ceux que j'aimerais voir inspirer notre organisation et la nourrir d'idées. Le Bas-Saint-Laurent et Rimouski, de surcroît, offrent non seulement des paysages à couper le souffle, mais ils sont aussi la demeure d'amoureux de la nature qui regardent au loin, hument l'air qui vient du large en se disant que tout cela en vaut la peine !

*Entrevue avec Marie-Hélène Gagné,
directrice du Service des ressources éducatives*

La vision des architectes



Nous y avons placé autant de fenêtres qu'il est possible pour profiter au maximum de la nature environnante exceptionnelle, où intérieur et extérieur sont toujours intimement connectés. Au fur et à mesure que les saisons et les années passent, les arbres et plantes, les fruits et légumes que nous semons façonnent subtilement le paysage. Le bâtiment épouse la topographie pour permettre aux deux niveaux de l'école d'avoir accès de plain-pied au sol naturel et au potager intégré à la cour. La cuisine est conviviale, comme à la maison, et visible à travers l'école depuis les espaces communs comme l'agora. La cuisine est située à proximité immédiate du potager, des outils de jardinage et de la salle à manger ; cela forme un ensemble de lieux pour expérimenter. On y sème, cultive, cueille et on y apprend à cuisiner et à bien manger ensemble.

Être toujours en lien avec la nature changeante, les graines qui poussent et qui offrent de quoi bien se nourrir, apprécier la lumière du soleil, la pluie et la boue, la neige, de quoi s'émerveiller et jouer, cela rend nos enfants heureuses et heureux. Et alors s'ils peuvent observer, toucher, goûter et même cuisiner, cet "apprentissage ensemble" aura un impact énorme sur le bien-être, la confiance en soi, le respect de ce qui nous entoure et la cohésion sociale. Cela pourra ainsi transformer nos communautés et nos modes de vie.

*L'ŒUF Architectes et
Lapointe Magne & associés*

Se mobiliser pour opérer un virage agroalimentaire

Lab-École Maskinongé – Centre de services scolaire du Chemin-du-Roy

S’y prendre tôt dans le parcours de l’élève et, pas à pas, faire de l’agroalimentaire une habitude de vie, c’est ainsi que Martin Fréchette voit les choses lorsqu’il accompagne ses quatre équipes regroupées au sein de l’école institutionnelle Belle-Vallée dans la MRC de Maskinongé. La petite communauté de Maskinongé est l’une d’elles.

Lab-École (L-É) : Pourquoi et comment l’agroalimentaire prendra-t-il sa place à la nouvelle école, qui est entourée de terres agricoles à perte de vue ?

Martin Fréchette (MF) : Pour moi, l’agroalimentaire est comme l’avènement de la récupération dans les années 1980 : ce sont les jeunes, bien souvent par l’intervention de l’école, qui inculqueront ces valeurs des saines habitudes de vie à leurs parents.

L-É : Comment votre école souhaite-t-elle vivre ce projet ?

MF : L’école des Cerisiers, nom officiel du Lab-École Maskinongé, sera dotée d’aménagements intérieurs et extérieurs au grand potentiel agroalimentaire. Parmi ceux-ci, il y aura une vaste cuisine pour les ateliers culinaires, adjacente au potager, où chaque classe aura son espace. Pour moi, l’agroalimentaire doit faire partie de la grille-horaire, tout comme le français, les mathématiques, le cours d’éthique et culture religieuse... Travailler ce principe en équipe, telle est ma vision.

L-É : Comment l’adhésion et la mobilisation sont-elles possibles ?

MF : Lorsqu’on s’est lancé dans l’exercice de penser notre école de demain, en compagnie de membres du personnel et de partenaires de la communauté, tout le monde rêvait déjà d’une école inclusive où la réussite est plus que scolaire. Notre équipe milite en faveur

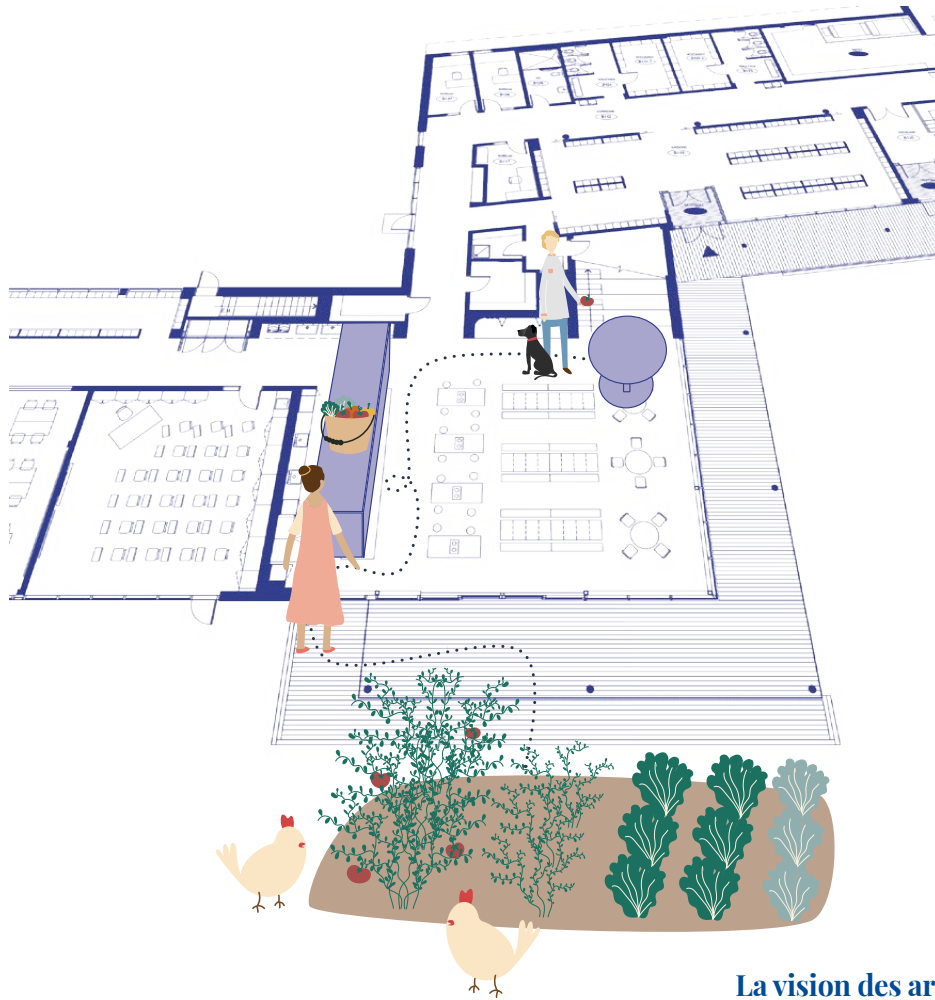


© Ludovic Gauthier

d’une école qui développe le plein potentiel de chaque enfant, une école où les saines habitudes de vie sont l’une des assises du projet éducatif. Ensemble, nous rêvons d’une école où tous les intervenants scolaires, les parents et les partenaires de la communauté se donnent la main pour accompagner les enfants dans leur cheminement, en respect du potentiel de chacun.

L-É : Au-delà de la mobilisation de départ, que faut-il pour réussir ce défi de privilégier l’agroalimentaire à l’école ?

MF : De grands enjeux nous interpellent. Tout comme il est tout à fait justifié d’avoir des techniciennes et techniciens en loisirs, en travaux pratiques et en laboratoire au secondaire, il est tout aussi important



de disposer, au primaire, de ressources humaines pérennes qui portent le dossier de l'agroalimentaire. Pour moi, cet accompagnement doit prendre racine dès le préscolaire et se déployer tout au long du primaire. En ce sens, l'école primaire doit disposer des ressources humaines pour accompagner efficacement le personnel scolaire.

L-É : Quel rôle comptez-vous jouer au quotidien afin de concrétiser votre vision ?

MF : Je vois mon rôle comme celui d'un facilitateur, d'un leader qui partage le défi de réussir ensemble à développer les saines habitudes de vie à l'école. L'agroalimentaire sera sans doute l'occasion de visites aux champs, de thématiques associées aux différents niveaux scolaires, d'expérimentations diverses et, pourquoi pas, de l'ajout de certains animaux dans une approche de zoothérapie si tel est le souhait de mon équipe. Je suis en faveur de la concertation, de l'adhésion, de pratiques qui s'installent petit à petit et où l'on s'autorise des erreurs. Le personnel est prêt à s'investir, je dois être à son écoute, faciliter les projets et mettre en valeur ses réalisations !

Entrevue avec Martin Fréchette, directeur de l'école des Cerisiers

La vision des architectes

« Vaste espace polyvalent central et complètement fenestré, la salle à manger est un lieu rassembleur pour les élèves et pour la communauté. La cuisine, complètement ouverte sur la grande salle, est accessible aux élèves et comprend un accès direct aux potagers pour la réalisation des ateliers de cuisine et de jardinage. Les vues sur la cour, les jardins et les grands peupliers animent l'espace.

Un grand îlot en bois permet de faire des démonstrations culinaires, alors que quatre petits îlots mobiles peuvent être déployés dans la salle et utilisés par les élèves selon l'activité prévue. Les points d'eau et les rangements fonctionnels sont intégrés aux aménagements et adaptés aux différents groupes d'âge afin que les enfants puissent pleinement participer à toutes les tâches et être autonomes.

Le mobilier et la structure de bois apportent un aspect chaleureux. Le gradin, l'alcôve de la petite scène et le mobilier coloré offrent des espaces à échelle d'enfant et aux ambiances variées.

Lucie Paquet, architecte, au nom du consortium d'architectes du projet Paquet - Taillefer + Leclerc architectes

Une école inclusive comme une deuxième famille

Lab-École Québec – Centre de services scolaire de la Capitale

Voir grand, c'est le réflexe de Chantale Poirier qui, dès les débuts de la rencontre, mentionne les mots importants : œuvrer à la sécurité alimentaire des enfants ! Pour elle, la persévérance et la réussite passent par le développement de saines habitudes de vie. Elle croit qu'avec la pédagogie par projets et avec la progression des apprentissages, les activités en cuisine et au potager recèlent d'immenses possibilités. Parmi elles, le rapprochement avec les familles est primordial.

Lab-École (L-É) : La création d'un environnement favorisant l'enseignement des notions-clés pour cuisiner et se nourrir sainement fait partie intégrante de la vision du Lab-École. Comment se vit ce projet à l'école Stadacona, le Lab-École Québec ?

Chantale Poirier (CP) : Cette première année d'activités à l'école Stadacona va au-delà de ce que nous aurions pu imaginer. L'intérêt est tel qu'après quelques mois, l'école s'est dotée d'un comité composé de deux membres du personnel enseignant, du responsable du service de garde et d'un éducateur spécialisé. Ces derniers viennent de lancer le projet des jardins hydroponiques, qui reconnecte les élèves à la nature. Ça pousse au point où les classes démarrent leurs activités en cuisine avec des aliments vedettes, le tout dans un souci d'intégration des connaissances et des compétences disciplinaires.

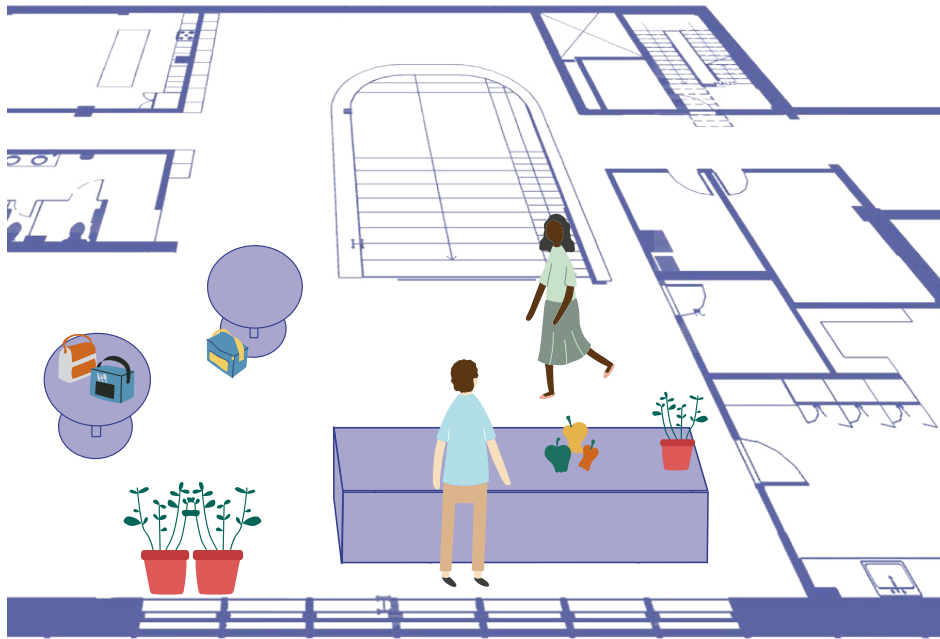
L'équipe-école dispose maintenant d'un projet d'initiation à l'alimentation et à l'agriculture scolaires et d'un outil numérique d'assistance aux enseignants et aux enseignantes, qui permettent à toutes les classes d'aller à la découverte de la cuisine, des techniques et des aliments vedettes de chaque mois. L'outil permet même de dresser la liste d'épicerie, qui est par la suite prise en charge par le comité des achats, ce qui lui facilite la tâche.



© Ludovic Gauthier

L-É : Le partage des espaces avec la communauté fait partie des conditions de réussite d'un projet Lab-École. Comment cet élément se traduit-il au quotidien dans votre école ?

CP : L'apport de la communauté nous permet de nous donner du temps pour développer des outils, mais aussi pour développer notre expertise à l'interne. Être au fait des besoins de l'équipe et de la communauté fait en sorte que l'on va chercher les bons partenaires. S'associer avec des organismes externes ayant des ressources et des connaissances complémentaires nous donne un coup de main.



Avec une intervenante qui travaille dans un organisme favorisant la sécurité alimentaire des enfants et des familles dans la ville de Québec, nous avons convenu d'un échange, après l'évaluation de nos besoins réciproques. Elle nous appuie notamment dans l'achat d'équipement et, en contrepartie, elle peut utiliser la cuisine de l'école pour les ateliers collectifs avec les familles du quartier. Ensemble, nous travaillons à répondre à deux enjeux, celui des ressources humaines et celui de la sécurité alimentaire des familles du secteur.

Il y a des organismes qui peuvent nous soutenir pour trouver des sources de financement, mais aussi pour rédiger des demandes. Souvent, ces organismes ont une offre de service variée. Ce sont eux qui, par exemple, viendront animer l'atelier *Rêver mon potager* qui sera offert aux élèves.

L-É: Pour mieux soutenir les équipes-écoles et les inciter à aller plus loin, quel bout de chemin reste-t-il à faire ?

CP: Je souhaite que les écoles primaires disposent des ressources financières nécessaires au développement de l'alimentation et de l'agriculture scolaires. Cela signifie, principalement, que des ressources humaines soient rendues disponibles pour soutenir les équipes. Et dans leur désir de procurer la sécurité alimentaire aux gens de leur quartier, que les parents, l'école et les partenaires deviennent les porteurs d'une belle entreprise d'économie sociale où cultiver, cuisiner et manger seront sources de bien-être pour tout le monde !

*Entrevue avec Chantale Poirier,
directrice de l'école primaire Stadacona*

La vision des architectes

« Puisque l'école a une vocation collective et souhaite partager plusieurs de ses locaux avec la communauté en dehors des heures de cours, les espaces communs sont rassemblés dans un volume communautaire afin de faciliter la cohabitation.

L'espace pour manger est central et destiné à toutes et tous. De grandes fenêtres et un puits de lumière central baignent de lumière naturelle le cœur du gradin et les espaces pour manger. La séquence spatiale créée depuis l'espace cuisine et son grand îlot pédagogique, face au gradin qui descend vers la salle à manger au rez-de-chaussée pour ensuite s'ouvrir sur la cour, offre une expérience riche qui maximise la relation intérieur-extérieur dans l'école.

Nous avons aussi imaginé ces espaces pour créer une variété de lieux où s'installer quand vient l'heure de manger.

*Laurence St-Jean, architecte directrice,
ABCP architecture*

Une école ancrée dans sa communauté

Lab-École Saguenay – Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay

Pour l'équipe-école dirigée par Mélanie Girard, l'élément déclencheur de son grand projet agroalimentaire a été le questionnement autour de la valeur nutritive de la boîte à lunch. Depuis, au Lab-École Saguenay, rêver se fait en équipe. Ici, on considère que pour éduquer un enfant, il faut tout un village, comme le dit le vieil adage.

Lab-École (L-É) : Le lien entre les espaces, l'environnement et les services éducatifs nous laisse entrevoir toute la richesse que peut générer une école qui est au cœur de sa communauté et qui porte dans son ADN le leadership agroalimentaire de son centre de services scolaire. Qu'est-ce que cela vous permet de réaliser dans cette nouvelle école ?

Mélanie Girard (MG) : Nous réalisons un grand rêve ! Comme nous sommes forts de l'expérience et de l'expertise des autres écoles de notre centre de services scolaire, l'équipe souhaite que notre école se démarque par son positionnement avec les partenaires locaux. Pour nous, s'approvisionner localement et régionalement, cultiver et cuisiner ce que l'on est en mesure de produire, mieux connaître les aliments, développer le plaisir de cuisiner et de manger ensemble, c'est essentiel.

L'idée d'un cursus, de la maternelle à la 6^e année, assurera efficacement la progression des apprentissages. Nous poussons aussi la réflexion au-delà des jardins devant chaque maisonnée (une pour chaque cycle) et de l'aménagement de bacs derrière l'école. On s'active déjà à implanter une forêt nourricière qui, aux limites de l'école, mènera à une deuxième forêt nourricière donnant accès à l'épicerie communautaire. Ce partenaire, couplé aux initiatives de la plateforme bioalimentaire boréale et des producteurs locaux, permettra à l'école d'enraciner l'agroalimentaire dans le développement des saines habitudes de vie de tout le quartier, mais aussi dans cette volonté de soutenir la sécurité alimentaire des familles.



L-É : Votre école se caractérise par son approche socio-affective. Quelle place occupe l'agroalimentaire dans ce contexte ?

Régis Lavoie (RL) : Chez nous, on parle de l'école comme à la maison, d'une école qui souhaite développer une vision de sécurité alimentaire.

MG : On souhaite que l'agroalimentaire s'intègre à toutes les dimensions du développement de l'enfant : les collations, les repas, les activités au jardin et en cuisine pour permettre aux jeunes de développer leur estime de soi, leur autonomie et la solidarité.

Cécilia Coulombe (CC) : On veut créer un milieu de vie exemplaire autour de valeurs partagées par l'école et la communauté, ce qui contribuera à la réussite des élèves.



L-É : Est-ce que l'ensemble des élèves sera impliqué ?

MG : Certainement ! L'école n'est pas inaugurée que, déjà, les classes s'activent dans des projets agroalimentaires prometteurs. Tous les enfants ont semé, récolté et transformé leurs récoltes en cuisine. De plus, nous pouvons compter sur l'aide de l'équipe de techniciennes et techniciens en gestion alimentaire au centre de services scolaire. Le personnel enseignant, non enseignant et du service de garde développe aussi le goût de cultiver et de cuisiner. Grâce à cet appui, ils n'y voient pas une surcharge, mais plutôt un projet engageant pour leur école et les enfants.

L-É : Selon vous, quelle est la clé pour continuer à faire progresser les réflexions entourant l'agroalimentaire dans votre école et au sein de votre centre de services scolaire ?

MG : La communication au sein de l'équipe-école, mais aussi avec les ressources de notre centre de services scolaire et la communauté est fondamentale, de même que les moments de partage et de travail en équipe. Il faut bien connaître nos besoins, nos partenaires, communiquer notre démarche, nos raisons d'agir et nos préoccupations. Il faut avancer à petits pas, faire des ajustements, accompagner, modéliser, faciliter le travail des gens afin de développer notre sentiment de compétence auprès des élèves.

Entrevue avec Mélanie Girard, directrice du Lab-École Saguenay, ainsi que Régis Lavoie, directeur des Services éducatifs, et Cécilia Coulombe, conseillère pédagogique

La vision des architectes



Le projet vise la configuration du milieu d'apprentissage à l'échelle de la maison. Disposées en enfilade, des maisonnettes deviennent le portrait d'une communauté. Nous voulions prévoir, pour cette communauté, l'idée d'un village bordé d'un champ, un espace extérieur afin de cultiver les produits de la terre. La cour intérieure, véritable cœur du projet, sert de poumon végétal, mais également de terre nourricière pour répondre aux besoins alimentaires de l'école et de la communauté.

Il était primordial pour nous de respecter la vocation communautaire du projet en localisant le potager de sorte à le rendre accessible à l'école et à la population. En plus de servir à la production alimentaire de l'école, il permet aux enfants d'apprendre tout en stimulant la découverte et l'étonnement.

Les récoltes peuvent ensuite être acheminées au laboratoire culinaire, qui est situé au rez-de-chaussée et accessible pour des cours de cuisine communautaire pour la collectivité en dehors des heures de classe.

Jérôme Duval, architecte, au nom du consortium d'architectes du projet Agence Spatiale, APPAREIL Architecture et BGLA





Outiller

Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école vise à inspirer les acteurs de changement et à les encourager à intégrer l'alimentation et l'agriculture dans l'ADN des écoles du Québec. Nos visites d'établissements scolaires, nos discussions avec les élèves et la consultation d'un grand nombre d'intervenantes et d'intervenants scolaires ainsi que de plusieurs personnes reconnues pour leur expertise, et avec lesquelles nous collaborons, nous ont permis de faire état de la situation.

Le développement de la littératie alimentaire est une condition de persévérance et de réussite éducative des élèves d'aujourd'hui et de demain. Pour favoriser son déploiement, nous vous proposons des ingrédients essentiels qui permettent de créer des contextes favorables à l'atteinte d'un tel objectif.

Déjà, dans nos publications *Penser l'école de demain* et *Penser la cour de demain*, nous avons identifié des incontournables en lien avec l'environnement intérieur et extérieur des écoles pour faciliter l'intégration de l'alimentation et de l'agriculture.

Au fil de nos visites et de nos échanges, nous avons réalisé que, pour ancrer réellement l'alimentation et l'agriculture dans l'ADN des écoles, nous devons collectivement prendre un engagement encore plus grand.

Les incontournables

1 Un engagement vers la sécurité alimentaire



Comme société, nous devons nous engager à donner à l'alimentation la place qu'elle doit occuper dans la vie de nos enfants.

Offrons-leur des écoles aux environnements et aux contextes favorables à l'adoption d'une attitude positive envers les aliments, à l'acquisition de connaissances alimentaires et nutritionnelles ainsi qu'au développement de compétences culinaires.



2 Des ressources significatives



Les ressources matérielles, humaines et financières doivent être perçues comme de réels investissements et un signe de reconnaissance envers tous les acteurs de l'éducation.

➤ Des espaces et aménagements appuyant l'éducation alimentaire durable

Munissons nos écoles d'installations et d'équipements qui rendent la prise de repas agréable et qui favorisent la mise en œuvre d'activités d'horticulture, d'agriculture et d'alimentation pour les élèves, du préscolaire au 3^e cycle du primaire, et ce, en classe comme au service de garde.*

➤ Des ressources professionnelles consacrées

Appuyons l'équipe-école en reconnaissant l'apport d'une expertise complémentaire qui la conseille, l'oriente et soutient les projets tout au long de l'année. La contribution d'une telle ressource en gestion et en éducation alimentaire doit venir enrichir l'équipe en place en apportant des connaissances alimentaires et nutritionnelles essentielles à l'atteinte des objectifs, des savoir-faire utiles ainsi que du soutien à l'approvisionnement et à l'animation des projets.

➤ Des ressources financières pérennes

Investissons dans des infrastructures durables adaptées aux besoins des écoles primaires, soutenons financièrement les acteurs sur le plan technique et éducatif et bonifions les mesures donnant accès à des produits de qualité.

* Pour plus de détails, voir p. 103, question 7.

3 Des fondements enracinés dans le vécu scolaire

La mise en œuvre d'actions concertées s'ancre dans une vision commune et des intentions éducatives partagées.

➤ Une orientation connue et partagée

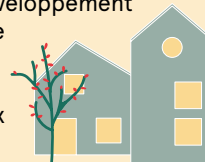
Positionner la littératie alimentaire comme priorité d'action contribue à la réussite éducative de l'ensemble des élèves. La collaboration des différents acteurs intéressés par l'école et la réussite des enfants doit mener à un consensus sur une orientation en ce sens. Développer une culture qui promeut la saine alimentation permet à l'école d'offrir à toutes et à tous un milieu de vie sain et sécuritaire.

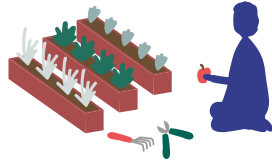
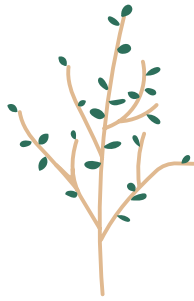
➤ Des intentions éducatives clairement exprimées

Amener l'élève à adopter les valeurs associées à une saine alimentation et à développer sa littératie alimentaire doit s'inscrire dans les intentions éducatives à travers le projet éducatif. Engager tous les acteurs comporte des enjeux organisationnels, temporels, communicationnels et financiers. Les acteurs amèneront leur milieu à identifier les actions à mettre en place ainsi que les suivis des initiatives et leurs impacts.

➤ Des projets en collégialité pour les enfants

S'engager, ensemble, dans la progression des apprentissages des enfants en alimentation et en agriculture en favorisant des projets qui transcendent les services éducatifs et qui contribuent au développement global des jeunes. L'équipe-école donne sens à ces projets en mettant en valeur la complémentarité des services composant les milieux de vie que sont nos écoles.





La sécurité alimentaire est la base sur laquelle doivent s'appuyer les ressources, les fondements et les parties prenantes afin que les enfants entreprennent et poursuivent leur journée scolaire en étant pleinement disposés aux apprentissages et aux activités.



Assurons-nous, dans une approche universelle, que chaque enfant a accès à des repas quotidiens à l'école, le matin et le midi, et y développe sa littératie alimentaire.



4 Des parties prenantes en action

Une fois que l'on s'est engagé et que l'on a mis en place des bases solides, il y a toutes ces personnes qui sont prêtes à passer à l'action et qui sont au cœur de la création de milieux de vie sains et sécuritaires.

➤ Des directions proactives, leaders de la mobilisation

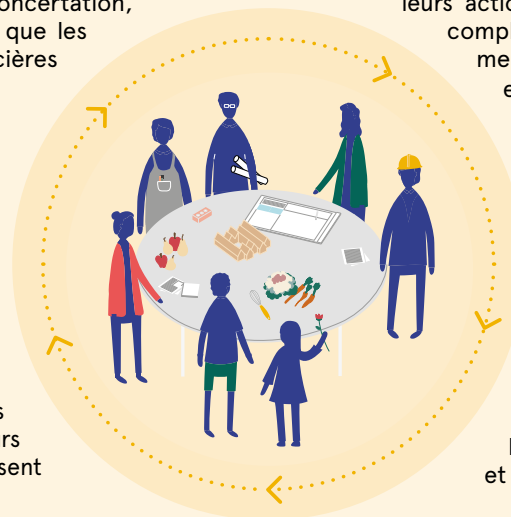
Les directions ouvrent la discussion sur les grands enjeux et rendent disponibles les ressources nécessaires, notamment le temps de concertation, les activités de formation ainsi que les ressources matérielles et financières adéquates.

➤ Des membres du personnel enseignant, non enseignant et du service de garde solidaires

Les membres du personnel s'engagent solidairement à partager leur vécu, à s'entraider et à coordonner leurs actions éducatives de manière à être complémentaires dans le développement de la littératie alimentaire des enfants, du préscolaire au 3^e cycle.

➤ Des enfants responsables

Les élèves se prononcent, font des choix, réalisent des projets, démontrent leurs apprentissages, se reconnaissent comme de meilleurs jardiniers et jardinières ainsi que de meilleurs cuisiniers et cuisinières et deviennent des consommateurs plus sensibles aux choix qui favorisent leur santé.



➤ Des parents et des partenaires de la communauté présents

Les parents et les partenaires de la communauté soutiennent les expériences permettant d'introduire, de consolider et de faire rayonner l'agriculture et l'alimentation à l'école, à la maison et dans la communauté.

➤ Des commissions scolaires et centres de services scolaires engagés

Ces autorités appuient, par leur leadership au sein de leur instance régionale de concertation et leurs leviers d'intervention, le déploiement de ressources pérennes en soutien au développement de la littératie alimentaire et à une alimentation suffisante et de qualité pour chaque enfant.

Vous avez des questions? Nous avons des réponses!

* Psitt!
Bien que les travaux du
Lab-École visent à repenser
les écoles primaires de demain,
le contenu de ces pages
s'applique également aux
établissements d'enseignement
du secondaire.

1 Existe-t-il des ressources qui soutiennent la mise en place des projets liés à l'alimentation et à l'agriculture en milieu scolaire ?

Lab-École (L-É) : Dans presque tous les centres de services scolaires et les commissions scolaires du Québec, une personne est mandatée pour ces projets. Il peut s'agir d'une conseillère ou d'un conseiller pédagogique, d'une autre ressource professionnelle et parfois même d'un ou d'une gestionnaire. Dans la plupart des cas, cette personne fait partie de la Direction des services éducatifs ou des services éducatifs complémentaires.

2 Existe-t-il des organismes pouvant offrir de l'aide financière et/ou humaine pour ce type de projets ?

L-É : Au Québec, il y en a plusieurs. Certains posent des actions locales, alors que d'autres ont des portées provinciales et fédérales.

Pour réaliser nos travaux, nous avons principalement collaboré avec AgrÉcoles, l'Association québécoise de la garde scolaire, la Fédération des comités de parents du Québec, les Ateliers cinq épices, Croquarium, Équiterre et La Tablée des Chefs.

Pour ce qui est des six projets Lab-École, chaque école a effectué ses propres recherches en débutant par les organismes de proximité en lien avec sa vision et ses besoins.

Par ailleurs, il existe certains regroupements comme le Collectif TIR-SHV, présent dans les 17 régions du Québec, la Coalition Poids et le Collectif québécois pour une saine alimentation scolaire. Ces deux derniers organismes regroupent plus de 700 partenaires de différents horizons.

3 Des outils sont-ils disponibles en ligne pour en savoir davantage sur la mise en œuvre de tels projets ?

L-É : La marmite éducative, portée par Équiterre en collaboration avec la Table québécoise sur la saine alimentation, a été lancée en 2021. Cette plateforme permet d'accéder en quelques clics à de nombreux outils, à des ressources et à de l'accompagnement en lien avec l'alimentation.

De plus, la communauté 100° rassemble des contenus, publie des événements, fait la promotion d'appels de projets pour l'obtention de financement, en plus de mobiliser des ambassadeurs sur la thématique de l'alimentation et de l'agriculture scolaires.

Comme il nous est impossible de dresser une liste exhaustive des outils disponibles en ligne, nous vous invitons à faire preuve de curiosité et à parcourir les sites des différents organismes cités dans cette section.

4 Est-ce que le gouvernement du Québec soutient le développement de l'alimentation et de l'agriculture scolaires ?

L-É : Plusieurs ministères s'impliquent pour favoriser le développement d'une saine alimentation chez nos jeunes. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le Secrétariat à la jeunesse, le ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi que le ministère de l'Éducation élaborent des politiques-cadres, s'associent à des appels de projets et soutiennent des initiatives de mobilisation et de consultation à travers la province.

La Table québécoise sur la saine alimentation, qui vise à optimiser les retombées potentielles des actions présentes et futures en saine alimentation, a d'ailleurs été créée en 2015 à l'initiative du ministère de la Santé et des Services sociaux.

5 Où peut-on s'informer de la situation du Québec par rapport à la saine alimentation et de ses enjeux prioritaires ?

L-É : Dans le cadre de nos travaux, nous avons, entre autres, consulté les rapports de l'Institut national de santé publique du Québec. Nous avons également échangé avec la Coalition québécoise sur la problématique du poids et le Collectif québécois pour une saine alimentation scolaire afin d'être au courant des avancements provinciaux et fédéraux en la matière.

6 Comment avoir accès à ce que fait le Lab-École ?

L-É : Pour en savoir davantage sur nos travaux et sur qui nous sommes, nous vous invitons à consulter notre site Web, nos publications et nos capsules vidéos au lab-ecole.com

7 Si l'on souhaite concevoir des espaces pour cultiver, cuisiner et manger, par où peut-on commencer pour s'inspirer ?

L-É : Nous vous invitons à consulter notre publication *Penser l'école de demain*. Vous y trouverez de l'information sur les espaces pour manger (p. 111-117 et p. 40-41, 92-93, 126-131), en plus de nos incontournables (p. 196-197). Notre publication *Penser la cour de demain* présente quant à elle 12 stratégies pour concevoir un espace de jardinage (p. 136-137) et les incontournables des espaces extérieurs (p. 170-171).







Les visages de l'innovation

Derrière chaque grand projet se cachent bien souvent des gens passionnés qui s'activent à faire les choses autrement. L'équipe du Lab-École remercie chaleureusement les collaboratrices et collaborateurs qui ont généreusement contribué à *Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école*. Que ce soit lors de la visite des écoles, des entrevues virtuelles ou des rencontres en présentiel, le partage d'expertises et de visions, les discussions, les expériences vécues et les idées échangées ont nourri nos réflexions sur l'alimentation et l'agriculture comme facteur de réussite éducative, mais aussi sur l'impact que cela peut avoir dans le développement de saines habitudes de vie. Merci de tout cœur de votre implication et de votre volonté de faire une réelle différence dans la vie des enfants.



Collaboratrices et collaborateurs

Cette publication est le fruit de la mise en commun des connaissances, des compétences et de l'expertise d'acteurs engagés, qui ont enrichi la démarche et les réflexions. À cet effet, nous tenons à remercier les directions d'écoles, le personnel scolaire, les membres des centres de services scolaires et des municipalités, des intervenants et intervenantes des ministères de l'Éducation, de la Santé et des Services sociaux et de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, les organismes communautaires ainsi que les élèves et leurs parents pour leur généreuse collaboration.

Six projets Lab-École

Rimouski –

Mon école buissonnière

Centre de services scolaire des Phares
L'ŒUF + Lapointe Magne & associés

Maskinongé –

Rendez-vous sur la galerie –

École des Cerisiers

Centre de services scolaire
du Chemin-du-Roy
Paquet - Taillefer + Leclerc architectes

Saguenay – Les classes du versant

Centre de services scolaire
des Rives-du-Saguenay
Agence Spatiale, APPAREIL Architecture
et BGLA

Shefford – Nouveaux horizons

Centre de services scolaire
du Val-des-Cerfs
Pelletier de Fontenay + Leclerc architectes

Gatineau – Au cœur de la cour –

Pierre-Elliott-Trudeau

Elementary School

Commission scolaire Western Québec
DMA Architectes

Québec – L'école en paliers –

École Stadacona

Centre de services scolaire de la Capitale
Conception Jérôme Lapierre Architecte
en collaboration avec le Lab-École ;
réalisation ABCP architecture

Membres du personnel et élèves des écoles visitées

Écoles Au Millénaire, Du Vallon et De la Pulperie

Centre de services scolaire
des Rives-du-Saguenay
La Baie – Petit-Saguenay – Saguenay
(Saguenay-Lac-Saint-Jean)

École de la Marelle

Centre de services scolaire
de la Côte-du-Sud, Beaumont
(Chaudière-Appalaches)

Maison d'enseignement Let's go

École privée, Saint-Georges
(Chaudière-Appalaches)

École Notre-Dame-de-Fatima

Centre de services scolaire
des Hauts-Cantons
Lac-Mégantic (Estrie)

École Notre-Dame-de-la-Paix

Centre de services scolaire des Samares
Saint-Ambroise-de-Kildare
(Lanaudière)

École Sainte-Bibiane

Centre de services scolaire de Montréal
Montréal (Montréal)

École Saint-Denis

Centre de services scolaire des Patriotes
Saint-Denis-sur-Richelieu (Montérégie)

École de Sainte-Flore

Centre de services scolaire de l'Énergie
Shawinigan (Mauricie)

École de la Tortue-des-Bois

Centre de services scolaire de l'Énergie
Saint-Mathieu-du-Parc (Mauricie)

École Louis-de-France

Centre de services scolaire
du Chemin-du-Roy
Trois-Rivières (Mauricie)

Organismes

100°

Marianne Boire

Rédactrice en chef

Association québécoise de la garde scolaire

Lucie Laurin Dt.P.

Chargée de projet et formatrice
Je goûte, j'apprends!

Diane Miron

Directrice générale

Collectif québécois pour une saine alimentation scolaire

Danie Martin

Coordonnatrice

Coalition Poids

Corinne Voyer

Directrice

Équiterre

Geneviève Chatelain

Chargée de projet
Alimentation

Murielle Vrins

Directrice adjointe,
Programmes éducatifs

Fédération des comités de parents du Québec

Corinne Payne

Directrice générale

M361

Marianne Lacharité-Lemieux

Conseillère stratégie partenariale
et expérience client

La Tablee des Chefs

Jean-François Archambault

Directeur général et fondateur



Le Lab-École

Après *Penser l'école de demain* et *Penser la cour de demain*, voici *Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école*, qui jette un regard attentif sur l'alimentation et l'agriculture scolaires de demain.

Première publication du Lab-École parue en 2019, *Penser l'école de demain* proposait de réinventer l'école par ses espaces et ses ambiances. Elle suggérait une nouvelle façon de concevoir les écoles primaires, de les rendre contemporaines et de les harmoniser aux besoins et aux attentes de l'éducation d'aujourd'hui.

Penser la cour de demain a ensuite démontré que les espaces extérieurs recèlent d'innombrables possibilités lorsqu'on sait se placer à hauteur d'enfant. Saisir toutes les potentialités de la cour, c'est se doter de nouvelles options au service du jeu, du développement de soi et de l'apprentissage, notamment celui de l'agroalimentaire.

Se nourrir de bonnes idées ne devait pas s'arrêter là. Avec *Cultiver, cuisiner et manger ensemble à l'école*, nous voici appelés à aller à la découverte d'initiatives en alimentation et en agriculture scolaires au Québec. Les écoles munies d'espaces qui encouragent les activités touchant la littératie alimentaire constituent de forts leviers de développement de la personne et proposent de multiples possibilités pour apprendre autrement.

Et si cultiver, cuisiner et manger faisait partie de l'ADN de toutes nos écoles ?

