



équiterre



École de Sainte-Flore, Shawinigan



En participant au programme De la ferme à l'école, l'école de Sainte-Flore souhaite instaurer une politique de nutrition et d'éducation qui renforce le système alimentaire local. Même l'absence d'un service alimentaire ne constitue pas un obstacle pour accomplir cet objectif! Le service de garde a mis sur pied un système d'accompagnement réservé à l'avance. Une soixantaine de jeunes reçoivent un « plat » d'accompagnement cuisiné à partir d'aliments locaux qui proviennent dans la mesure du possible d'une ferme locale. L'école dispose d'une serre et participe également au jardin communautaire du village. Plus de 150 élèves s'impliquent annuellement à ces activités de jardinage.

Le service de garde de l'école de Sainte-Flore propose également aux élèves des collations santé cuisinées à partir d'aliments locaux de façon sporadique. Afin de rendre ces journées de dégustations plus éducatives, différents thèmes portant sur l'alimentation saine sont abordés avec les élèves.

Le bar à salades sera cuisiné par les élèves du service de garde en activité culinaire une fois par semaine, puis servi le lendemain selon les réservations. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, les aliments restants seront transformés en soupes, en smoothies ou seront congelés. Tous les résidus iront au vermicompostage. Selon la production de pousses faites à la serre de l'école par les élèves, celles-ci seront offertes à tous les élèves. D'autres activités de promotion et de dégustation seront également au rendez-vous!



MEAL EXCHANGE



équiterre

