



École Saint-Denis, Saint-Denis-sur-Richelieu



À l'école Saint-Denis, le projet De la ferme à l'école est un beau complément aux différents projets menés par le service de garde l'Envol qui encouragent les enfants à adopter des saines habitudes alimentaires.

En 2017, l'école s'est associée au Mouvement VeRT et à la municipalité pour créer des jardins collectifs à St-Denis. Les 3 potagers situés à l'école permettent aux élèves de participer à toutes les étapes de la production maraîchère. Les élèves de tous les niveaux scolaires mettent donc les mains à la terre afin de faire pousser des carottes, des concombres, des poivrons, des tomates cerises, des citrouilles, de la rhubarbe, des framboises, du chou kale, des betteraves, des fèves et des fines herbes. D'ailleurs, l'école vient tout juste de recevoir une bourse *Cultiver l'avenir* de 100 degrés et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation afin de bonifier ses potagers!

Les légumes récoltés dans les jardins scolaires sont utilisés dans les ateliers culinaires *Le choix santé*. Dans le cadre de ce projet, les enfants sont invités à participer à la préparation de collations, du choix des recettes jusqu'au service. C'est un excellent moyen de faciliter l'accès à des collations saines à faible coût. Ainsi, une fois par semaine, les enfants préparent des smoothies à l'aide de leur « vélo-mélangeur »!

La participation au programme De la ferme à l'école était donc une suite naturelle pour l'école Saint-Denis. Dorénavant, les élèves pourront bénéficier d'un bar à salades garni des légumes cultivés à l'école et dans les fermes biologiques de la région. Afin de s'assurer que tous les élèves puissent en profiter, les parents pour qui l'aspect financier serait un frein à l'utilisation du bar à salades pourront s'informer aux intervenants de l'école et ainsi recevoir un soutien par la table de concertation St-Denis et/ou le CABVR (comptoir d'action bénévole de la Vallée du Richelieu). Enfin, les aliments non consommés seront transformés en soupes et en smoothies et les résidus de table iront au compost pour enrichir la terre des jardins scolaires : la boucle est bouclée!

