

# Trousse pour les écoles

Voici des idées pour aider votre école à mettre en œuvre la Charte alimentaire.

foodcore

Leeds . Grenville . Lanark



## Chacun a de la nourriture saine en quantité suffisante.

- Recherchez des occasions pour mieux faire connaître les questions relatives à [l'insécurité alimentaire](#).
- Participez à l'initiative « Grow a Row » (Cultivez une rangée) en cultivant un rang additionnel de fruits et légumes dans le jardin de l'école en vue de les distribuer à la communauté scolaire.
- Créez des programmes de nutrition, y compris des programmes de nutrition pour les élèves (repas et collations) à l'intention de tous les élèves. Revendiquez pour des programmes de nutrition offrant des repas et des collations à tous les élèves, en tout temps. Bouchées Brillantes : « [Lever du bon pied](#) ».
- Offrez des possibilités aux élèves, au personnel enseignant, au personnel administratif et aux conseils des parents de faire des suggestions quant aux aliments qui sont servis et vendus à l'école.
- Appuyez les programmes de bien-être à l'école pour définir et mettre en œuvre des initiatives favorisant la saine alimentation et incitez les enseignants, les élèves, le personnel administratif, les parents, et le personnel des services d'alimentation et du bureau de santé à participer.
- Offrez des aliments sains et abordables aux élèves tous les jours, lors d'événements spéciaux et pour les collectes de fonds. Bouchées Brillantes : « [Faites sonner les sous](#) », et « [On célèbre!](#) ».
- Contactez le [bureau de santé](#) pour en savoir plus sur l'appui qu'il peut donner aux initiatives de nutrition en milieu scolaire.

## Chacun possède les connaissances et les habiletés nécessaires en matière d'alimentation.

- Renseignez-vous sur les différents volets de la [littératie alimentaire](#) (en anglais).
- Visitez The Greenhouse sur le site [Sustain Ontario](#) (en anglais) pour des ressources pour les enseignantes et les enseignants, dont un ensemble portant sur le travail avec les enfants et les jeunes et un autre portant sur la littératie alimentaire.
- Découvrez ce que 85 [jeunes de l'Ontario](#) (en anglais) disent au sujet de la littératie alimentaire.
- Encouragez [la salubrité](#) (incluant le lavage de mains) lors de la manipulation, la préparation et du partage des aliments.
- Offrez des activités accessibles à tous comme le jardinage et la cuisine. Bouchées Brillantes : « [Pouce vert](#) » et « [Allez-y cuisinez!](#) ».
- Découvrez cette excellente ressource (en anglais): « [Field to Table Schools" de Foodshare](#) ».
- Demandez aux élèves de participer à la préparation des aliments dans le cadre des programmes de nutrition pour les élèves. Bouchées Brillantes : « [Lever du bon pied](#) ».
- Demandez à votre communauté de participer ; invitez les parents, les restaurateurs locaux, les traiteurs, les détaillants en alimentation, les médias et les professionnels de la santé.
- Suscitez la participation du programme d'accueil de votre école.
- Utilisez le répertoire en matière d'aliments et d'alimentation de [foodcore LGL](#) et les ressources de la page du [bureau de santé sur la saine alimentation dans les écoles](#) (en anglais).

## Notre environnement est sain.

- Faites de la sensibilisation sur l'importance de la diminution du nombre de kilomètres-aliments en préconisant l'achat de denrées locales.
- Faites de la sensibilisation sur l'importance de [l'eau potable](#) pour tous. Parlez-en à un inspecteur de la santé publique.
- Faites de LGL (Leeds-Grenville-Lanark) un endroit sans bouteilles d'eau en plastique.
- Réduisez la quantité de déchets en faisant du compostage et du recyclage.
- Installez un bac à vermicompostage dans la classe
- Organisez des activités ou des concours « Dîner sans déchets » pour réduire la quantité de déchets et la consommation d'aliments transformés. BouchéesBrillantes : « [Sauver la planète](#) ».

## Nos communautés sont saines, résilientes, et diversifiées sur le plan économique.

- Faites pousser des semences en classe. Demandez aux élèves d'amener les jeunes plants à la maison ou cultivez-les à l'école sur les rebords de fenêtres et dans les jardins, ou en utilisant un système de culture intérieure. Consultez BouchéesBrillantes : « [Pouce vert](#) » lors de la planification de projets de culture pour la classe ou l'école.
- Cultivez un jardin de légumes à l'école au printemps ou à l'automne, ou semez des graines dans une serre ou des contenants. Songez à le faire avec d'autres écoles de votre région. BouchéesBrillantes : « [Pouce vert](#) ».
- Songez à vendre certains des fruits et légumes frais du jardin de votre école. Rendez-vous au site Web du [MAAARO](#) pour plus d'information.
- Utilisez le programme-cadre et faites appel à la communauté pour améliorer la littératie alimentaire. Par exemple, organisez une excursion scolaire à une ferme locale. Vous pourriez aussi cerner des occasions dans le programme-cadre pour enseigner sur les aliments et mettre en pratique les compétences alimentaires (p. ex., établir un budget pour l'épicerie dans le cours de mathématiques, travailler dans le jardin lors du cours d'éducation physique, discuter de la composition du sol et des nutriments dans le cours de sciences).
- Voici des ressources en ligne pour vous aider avec vos leçons en classe:  
[Tomatosphère : Un programme d'apprentissage hors du commun](#)  
[Agriculture en classe Canada](#)  
[Un coup d'œil sur l'agriculture canadienne](#)  
[Ontario terre nourricière](#)
- Suscitez la participation des élèves et donnez-leur les moyens d'améliorer la culture alimentaire dans les écoles. Demandez-leur de vous faire part de leurs suggestions et consultez BouchéesBrillantes : « [Au menu](#) ».
- Offrez une diversité de produits alimentaires et de saveurs.

## Une place de choix est accordée aux aliments et à l'agriculture.

- Participez à des foires, à des festivals et à des événements où les aliments sont en vedette pour souligner la diversité des aliments.
- Promouvez des fêtes saines au sein de la communauté scolaire. Consultez BouchéesBrillantes : « [On célèbre!](#) » pour d'autres idées
- Utilisez les aliments pour mettre en vedette d'autres cultures et pour établir des liens avec le curriculum.
- Préparez un festin du jardin à la table pour l'ensemble de l'école ou pour une année d'études particulière à partir des aliments cultivés dans le jardin ou dans des contenants à l'école. BouchéesBrillantes : « [Pouce vert](#) ».

## Nos agriculteurs, cultivateurs, producteurs, transformateurs et détaillants sont encadrés et appuyés.

- Recueillez des fonds en vendant des aliments cultivés et produits localement. Consultez le site Web [Fraîcheur de la ferme](#) et jetez un coup d'œil à BouchéesBrillantes : « [Faites sonner les sous](#) ».
- Consultez le site Web [De la ferme à la cafétéria Canada](#) pour des idées de financement et des ressources.
- Apprenez-en davantage au sujet de l'agriculture soutenue par la communauté, des marchés agricoles et du programme Good Food Box, et d'autres initiatives alimentaires locales. Visitez le répertoire en matière d'aliments et d'alimentation de [foodcore LGL](#) (en anglais).
- Achetez et cuisinez des aliments locaux.
- Contactez des producteurs locaux pour alimenter les programmes de bonne nutrition des élèves.

## Liens :

### Ressources pour les écoles

Agriculture en classe Canada: <https://aitc-canada.ca/fr-ca/>

Bouchées Brillantes: [www.brightbites.ca/fr/accueil](http://www.brightbites.ca/fr/accueil)

De la ferme à la cafétéria Canada: <http://www.farmtocafeteriacanada.ca/fr/>

Field to Table Schools at Foodshare\*: <http://foodshare.net/program/educator/>

Charte alimentaire : [https://foodcorelgl.ca/\\_resources/food-charter-french.pdf](https://foodcorelgl.ca/_resources/food-charter-french.pdf)

Répertoire en matière d'aliments et d'alimentation de foodcore LGL\* : <http://www.foodcorelgl.ca/>

Ontario terre nourricière: <https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/ontario-terre-nourriciere>

Fraîcheur de la ferme: <https://freshfromfarm.ca/fr>

Bureau de santé du district de Leeds, Grenville & Lanark\*: [www.healthunit.org/contact-us/](http://www.healthunit.org/contact-us/)

Alimentation saine dans les écoles\*: [www.healthunit.org/for-professionals/educators/healthy-eating/](http://www.healthunit.org/for-professionals/educators/healthy-eating/)

MAAARO: <https://www.ontario.ca/fr/page/ministere-de-lagriculture-de-lalimentation-et-de-lagroentreprise>

ODPH et littératie alimentaire\*: <https://www.odph.ca/food-literacy-1>

Eau potable: [www.canada.ca/fr/sante-canada/services/sante-environnement-milieu-travail/qualite-eau/eau-potable.html](http://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/sante-environnement-milieu-travail/qualite-eau/eau-potable.html)

Salubrité des aliments: [www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/conseils-salubrite-aliments.html](http://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/conseils-salubrite-aliments.html)

Statistique Canada. Un coup d'œil sur l'agriculture canadienne: <https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/96-325-x/96-325-x2014001-fra.htm>

Sustain Ontario\*: <http://sustainontario.com>

Tomatosphère: <http://tomatosphere.parlonsscience.ca/>

\* En anglais

# Charte alimentaire foodcore

**pour les comtés unis de Leeds, Grenville et Lanark** Leeds . Grenville . Lanark

Nous avons tous le droit à l'alimentation. Les aliments favorisent la santé physique, mentale et émotionnelle, ainsi que le bien-être. Le système alimentaire comprend l'agriculture, la transformation, l'entreposage, le transport, la vente, l'achat, la préparation et la consommation d'aliments, ainsi que la gestion des déchets alimentaires. Nous faisons tous partie de ce système, du producteur au consommateur.

## **Notre vision**

Toutes les personnes de notre collectivité devraient avoir les moyens de se procurer des aliments sains et de l'eau potable.

**Nous croyons que les agriculteurs, les cultivateurs, les producteurs, les individus, les organismes communautaires, les entreprises, les établissements et les administrations locales devraient travailler de concert pour créer et encadrer un solide système alimentaire sain pour tous.**

## **Nous envisageons un avenir dans lequel...**

### **Chacun a de la nourriture saine en quantité suffisante :**

- Chacun a accès et a les moyens de se procurer des aliments sains et sécuritaires qui lui sont acceptables.
- Les gens ont accès à des aliments sains là où ils vivent, travaillent, apprennent et jouent

### **Nos agriculteurs, cultivateurs, producteurs, transformateurs et détaillants sont encadrés et appuyés :**

- Les agriculteurs, les cultivateurs, les producteurs et tous les travailleurs du secteur alimentaire gagnent des revenus adéquats dans des milieux de travail sécuritaires.
- Les terres agricoles et les environnements naturels sont valorisés, protégés et améliorés.
- La priorité est accordée à la production, à la transformation, à l'entreposage et à la distribution d'aliments locaux.
- Les agriculteurs, actuels et futurs, ont accès à des terres, de l'éducation, du mentorat, de la formation et de l'équipement.

### **Chacun possède les connaissances et les habiletés nécessaires en matière d'alimentation :**

- Les gens comprennent les liens entre les choix alimentaires, notre environnement et la santé.
- Des possibilités sont offertes aux personnes de tout âge d'apprendre comment cultiver, acheter, cuisiner et conserver des aliments sains.

### **Notre environnement est sain :**

- Les écosystèmes et la biodiversité sont valorisés, protégés et améliorés.
- Les sources d'eau de surface et d'eau souterraine sont sécuritaires, protégées et accessibles.
- Les agriculteurs, cultivateurs, producteurs, transformateurs et détaillants utilisent des pratiques qui préservent ou améliorent l'environnement (p. ex., sol, air, eau).
- Plus d'aliments sont produits et consommés localement, réduisant ainsi le transport sur de longues distances.
- Les déchets alimentaires sont réduits ou réutilisés (p. ex., compostage).

### **Nos communautés sont saines, résilientes, et diversifiées sur le plan économique :**

- Les agriculteurs, les cultivateurs, les producteurs, les individus, les organismes communautaires, les entreprises, les établissements et les administrations locales travaillent de concert pour créer un système alimentaire qui promeut la résilience de la collectivité.
- Il y a plus de possibilités d'acheter, de cultiver ou de se procurer des aliments sains dans les milieux ruraux et urbains.
- Plus d'aliments sont produits, transformés, entreposés et consommés localement, créant ainsi des emplois et stimulant l'économie locale.

### **Une place de choix est accordée aux aliments et à l'agriculture :**

- Les membres de la collectivité peuvent se réunir pour cultiver, cuisiner, partager et consommer des aliments.
- Nous soulignons le caractère historique, culturel et spirituel de la nourriture.

*J'appuie (nous appuyons) la Charte alimentaire des comtés unis de Leeds, Grenville et Lanark*