

# Pavillon au Millénaire

## La Baie



Le Millénaire, pavillon de l'école Médéric-Gravel ouvert en 2017 et situé à La Baie dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, a pour engagement d'éduquer ses 169 élèves aux enjeux actuels de l'environnement et des technologies. L'horticulture et les ateliers culinaires sont au cœur de leur démarche d'apprentissage. Dès le plus jeune âge, les enfants mettent les mains à la pâte à travers différents ateliers de jardinage et de cuisine. Ils apprennent ainsi à vivre en harmonie avec leur milieu de vie.

Le programme financé par la bourse De la ferme à l'école permettra de rassembler les élèves, les familles et la communauté autour d'un « village nourricier ». La prochaine étape sera d'instaurer un bar à salades gratuit, une à deux fois par semaine! Tous les élèves auront un accès équitable à ce dernier et pourront éveiller leurs papilles en goûtant à de nombreux aliments sains, locaux et écoresponsables.

Les produits que les enfants dégustent proviennent essentiellement de la production de leur jardin d'été, mais également de leur serre quatre saisons et des producteurs locaux tels que Les jardins Baies Lactées.



En partenariat avec :



Financé par :



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# Pavillon au Millénaire

## La Baie



Le Millénaire, a pavilion of the Médéric-Gravel school opened in 2017 and located in La Baie in the Saguenay-Lac-Saint-Jean region, is committed to educating its 169 students about current environmental and technological issues. Horticulture and culinary workshops are at the heart of their learning process. From a very young age, the children get their hands dirty through various gardening and cooking workshops. They learn to live in harmony with their environment.

The programme funded by the Farm to School grant will bring together students, families and the community around a "food village". The next step will be to introduce a free salad bar once or twice a week! All students will have equal access to the salad bar and will be able to tantalize their taste buds with a variety of healthy, local and environmentally responsible foods.

The produce that the children taste comes mainly from their summer garden, but also from their four-season greenhouse and from local producers such as Les jardins Baies Lactées.



In partnership with :



Funded by:



Public Health  
Agency of Canada

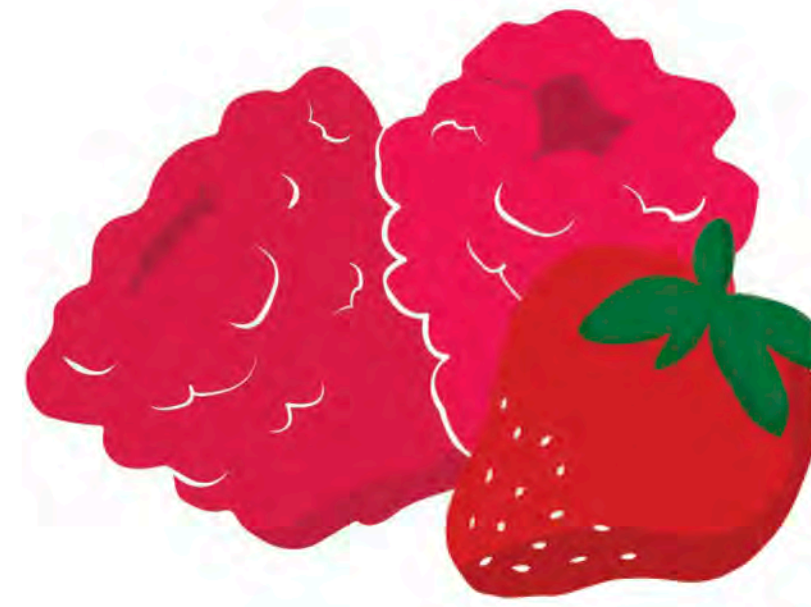
Agence de la santé  
publique du Canada





# Knowlton Academy

Lac Brome



Le projet de l'école Knowlton Academy, située à Lac-Brome en Montérégie, vise à renforcer l'économie et l'agriculture locale par le biais de nouveaux partenariats avec les fermes voisines. En effet, grâce à la bourse De la ferme à l'école, l'école a pour ambition de développer son réseau en approvisionnement d'aliments locaux pour alimenter son bar à salades en produits frais toute la semaine.

Le « Jardin secret » ou « Secret Garden » de l'école permet déjà aux élèves de connaître les phases de production et de récolte des aliments qu'ils mangent. De plus, grâce à un appareil de jardinage d'intérieur qui permet de cultiver de petites pousses comestibles, l'approvisionnement local durant la saison froide n'est plus un problème pour l'école!

Le projet de bar à salades fait maintenant partie intégrante du curriculum et la littératie alimentaire s'invite dans les classes. Les élèves ont ainsi l'opportunité de développer leur sens critique et leur connaissance sur l'agriculture et l'alimentation sous la supervision et l'engouement des parents et des nombreux.ses bénévoles.



En partenariat avec :



Financé par :



Public Health  
Agency of Canada

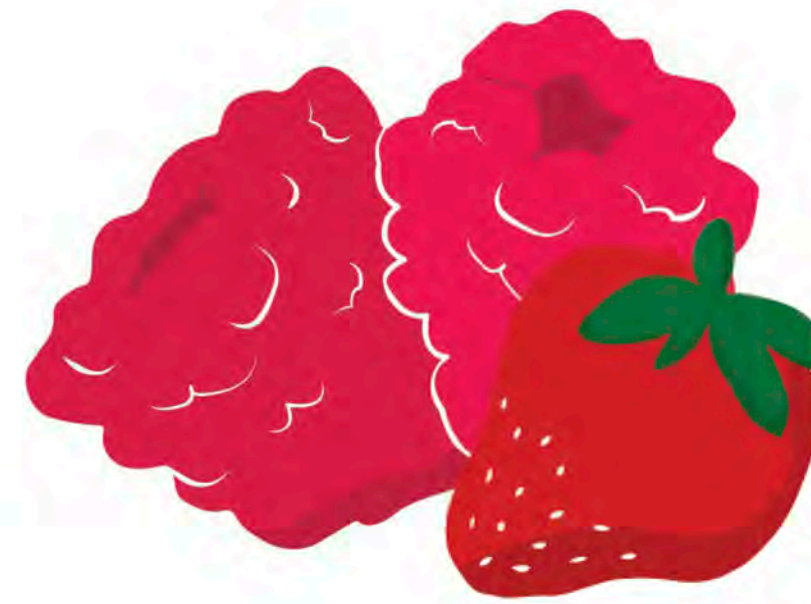
Agence de la santé  
publique du Canada





# Knowlton Academy

Lac Brome



The Knowlton Academy project, located in Lac-Brome in the Montérégie region, aims to strengthen the local economy and agriculture through new partnerships with neighbouring farms. Indeed, thanks to the Farm to School grant, the school aims to develop its local food supply network to provide its salad bar with fresh produce throughout the week.

The school's 'Secret Garden' already allows students to learn about the production and harvesting phases of the food they eat. In addition, thanks to an indoor gardening device that grows small edible sprouts, local supply during the cold season is no longer a problem for the school!

The salad bar project is now an integral part of the curriculum and food literacy is being brought into the classroom. Students have the opportunity to develop their critical thinking skills and their knowledge of agriculture and food under the supervision and enthusiasm of parents and numerous volunteers.



In partnership with :



Funded by:



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# École Heroes Memorial

## Cowansville

---



Cette école primaire anglophone, située à Cowansville en Montérégie, s'applique particulièrement à créer des liens entre les élèves, les familles et le milieu scolaire. Toute cette grande communauté est impliquée dans les projets, que ce soit les ateliers culinaires, les visites dans les fermes voisines, les activités de financement ou encore l'entretien des jardins.

Le projet permet aux élèves de concocter de succulents repas pour les parents et le personnel de l'école lors d'un événement de cuisine, le « Cooking Event ». Ils sont impliqués dans tous les aspects du projet, tant pour le choix des recettes, la création d'affiches, la vente des tickets, la décoration de la salle, que pour la préparation et le service des aliments.

Ainsi, l'appui de la bourse De la ferme à l'école a permis d'approfondir le projet de bar à salades, déjà existant, en lui donnant une meilleure attractivité et plus de diversité.



En partenariat avec :



Financé par :



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# Heroes Memorial School

## Cowansville

---



This English-language primary school, located in Cowansville in the Montérégie region, is particularly active in creating links between students, families and the school community. The entire community is involved in projects such as culinary workshops, visits to neighbouring farms, fundraising activities and garden maintenance.

The project allows the students to prepare delicious meals for parents and school staff at a cooking event. They are involved in all aspects of the project, from choosing recipes, creating posters, selling tickets, decorating the hall, to preparing and serving the food.

Thus, the support of the Farm to School grant has made it possible to further develop the existing salad bar project by making it more attractive and diverse.



In partnership with:



Funded by:



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# École Saint-Anselme

## Saint-Anselme



Depuis 2011, la cafétéria de l'école secondaire Sainte-Anselme offre aux élèves un accès quotidien aux produits locaux. Leur partenaire? Les Jardins d'Edgar, un service traiteur entièrement dédié à la saine alimentation, à l'achat de proximité et à la permaculture. Le projet de bar à salades germa donc facilement dans l'esprit de la directrice de l'école, et se développe aujourd'hui dans l'optique d'utiliser une serre. Les élèves sont ainsi amenés à participer à toutes les étapes de la production des aliments qu'ils dégustent.

L'engouement pour ce projet, qui se déploie à Saint-Anselme en Chaudières-Appalaches, est partagé par tous et toutes, que ce soit les élèves, les parents, les employés.es et les partenaires. Chacun.e veut contribuer à développer ces saines habitudes de vie et à promouvoir un projet écologiquement durable. Ainsi, on peut retrouver des aliments de saison dans les assiettes et la cafétéria accueille déjà un composteur.

La bourse de De la ferme à l'école a ainsi permis à l'école d'acheter des verres réutilisables et de diminuer leur empreinte écologique. Un nouveau buffet de type CAMBRO prendra également place au sein de la cafétéria, permettant à la communauté de l'école de se regrouper et de partager un moment convivial.



En partenariat avec :



Financé par :



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# Saint-Anselme School

## Saint-Anselme



Since 2011, the cafeteria at Sainte-Anselme high school has been offering students daily access to local products. Their partner? Les Jardins d'Edgar, a catering service entirely dedicated to healthy eating, local purchasing and permaculture. The project of a salad bar easily germinated in the mind of the school's director, and is now being developed with a view to using a greenhouse. The pupils are thus involved in all stages of the production of the food they eat.

The enthusiasm for this project, which is taking place in Saint-Anselme in the Chaudières-Appalaches region, is shared by everyone, including students, parents, employees and partners. Everyone wants to contribute to the development of healthy lifestyle habits and to promote an ecologically sustainable project. For example, seasonal food can be found on the plates and the cafeteria already has a compost bin.

The From the Farm to the School bursary enabled the school to buy reusable glasses and reduce their ecological footprint. A new CAMBRO buffet will also be installed in the cafeteria, allowing the school community to gather and share a convivial moment.



In partnership with:



Funded by:



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# École Notre-Dame-de-l'Assomption

## St-Georges-de-Windsor



La Coopérative de solidarité alimentaire des Sources applique sa politique de saine alimentation et de développement durable dans les écoles de la région depuis quelques années déjà. Ainsi, elle s'est associée avec l'école Notre-Dame-de-l'Assomption, située à St-Georges-de-Windsor en Estrie, pour l'aider à déployer ce projet. L'emplacement de l'école leur permet déjà depuis plusieurs années de s'approvisionner au marché public saisonnier se trouvant à proximité. La bourse De la ferme à l'école leur a permis de développer de nouveaux volets du projet.

La première étape est la création d'un potager afin de donner aux élèves l'opportunité de planter des légumes qu'ils pourront déguster quelques mois plus tard. Le programme de compostage les forme également à la préparation annuelle de la terre et à la compréhension du recyclage alimentaire.

La deuxième étape : inviter les jeunes à élaborer les aliments du bar à salades, deux fois par mois. Selon le niveau scolaire, ils devront laver, couper et assembler des salades composées, mais également des soupes, des marinades et des bouillons pour l'hiver. Leurs nombreux. ses partenaires d'approvisionnement seront présents. es pour bonifier le contenu des repas si l'école manque de produits frais.



En partenariat avec :



Financé par :



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# Notre-Dame-de-l'Assomption School

## St-Georges-de-Windsor



The Coopérative de solidarité alimentaire des Sources has been applying its healthy eating and sustainable development policy in the region's schools for several years now. It has partnered with the Notre-Dame-de-l'Assomption school, located in St-Georges-de-Windsor in the Eastern Townships, to help it implement this project. The school's location has already allowed them to buy from the nearby seasonal public market for several years. The Farm to School grant enabled them to develop new aspects of the project.

The first step is the creation of a vegetable garden to give the students the opportunity to plant vegetables that they will be able to enjoy a few months later. The composting programme also trains them in the annual preparation of the soil and in understanding food recycling.

The second step is to invite the young people to prepare the food for the salad bar, twice a month. Depending on the grade, they will wash, cut and assemble mixed salads, but also soups, marinades and broths for the winter. Their many supply partners will be on hand to improve the content of the meals if the school lacks fresh produce.



In partnership with:



Funded by:



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# École Birchwood Elementary

## Saint-Lazare



Le projet de cette école, située à Saint-Lazare en Montérégie, est basé sur le développement de leur potager. En effet, l'école a investi la moitié de la bourse De la ferme à l'école pour acheter une « Nutritower ». Cet outil développe une nouvelle technologie qu'est l'hydroponie, c'est-à-dire l'utilisation unique de l'eau pour faire pousser ses aliments. La terre n'est donc plus indispensable pour la production de légumes et les élèves auront la possibilité de voir grandir leurs aliments toute l'année!

Les jeunes désirant en apprendre davantage sur cette technique pourront développer leurs compétences en classe de science et technologie et créer eux-mêmes des petits systèmes hydroponiques de base.

Le reste de la bourse a permis à l'école d'acheter de nombreux équipements pour jardiner. L'achat de toiles pour couvrir le jardin extérieur leur permettra de planter des semis plus tôt dans l'année et de continuer leur production sur une durée plus longue. Les élèves pourront également cultiver et planter les graines en classes avec des lumières chauffantes. Ainsi, ils seront en mesure de comprendre l'intégralité du processus de développement des plantes.



En partenariat avec :



Financé par :



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada





# Birchwood Elementary School

## Saint-Lazare



The project of this school, located in Saint-Lazare in Montérégie, is based on the development of their vegetable garden. In fact, the school invested half of the Farm to School grant to buy a "Nutritower". This tool develops a new technology called hydroponics, i.e. the unique use of water to grow food. This means that soil is no longer necessary for vegetable production and students will be able to watch their food grow all year round!

Young people wishing to learn more about this technique will be able to develop their skills in science and technology classes and create small, basic hydroponic systems themselves.

The remainder of the grant enabled the school to purchase a variety of gardening equipment. The purchase of covers for the outdoor garden will allow them to plant seedlings earlier in the year and continue their production over a longer period. Students will also be able to grow and plant seeds in classrooms with heated lights. In this way, they will be able to understand the entire process of plant development.



In partnership with:



Funded by:



Public Health  
Agency of Canada

Agence de la santé  
publique du Canada

