

École Saint-Romuald

Estrie

Institution reconnue au programme pour depuis 2023

PRATIQUE INSPIRANTE : des élèves qui mettent la main à la pâte!

Ce n'est pas l'esprit d'entrepreneuriat qui manque à l'école Saint-Romuald! Grâce au financement obtenu dans le cadre de l'appel à projet Pour des aliments québécois dans nos écoles porté par l'organisme M361, un groupe d'enseignantes motivées a organisé des ateliers culinaires pour leurs élèves, notamment dans l'objectif d'augmenter l'accès aux aliments sains et locaux. Les ateliers sont offerts une fois par mois à des groupes d'élèves de différents niveaux. Les aliments qu'ils préparent sont par la suite vendus sous forme de collations au coût de 0.50\$, ce qui leur permet d'assurer l'autofinancement du projet.



Ayant à cœur l'achat d'aliments locaux, l'école Saint-Romuald a élaboré une stratégie d'approvisionnement impliquant deux fermes situées dans leur municipalité. D'ailleurs, avant même la mise en place du projet d'ateliers culinaires et encore à ce jour, l'école servait de point de chute pour les paniers fermiers (de ces deux fermes) achetés par les parents des élèves. Une autre belle initiative pour encourager la consommation d'aliments locaux et sains!

Élément clés de la réussite du projet : une préparation efficace

L'équipe en charge des ateliers culinaires a décidé de cuisiner peu souvent et de préparer de grosses portions. Les collations sont ainsi cuisinées une fois par mois, suivant différentes recettes. Elles sont ensuite congelées et servies de façon hebdomadaire. Cette stratégie représente un grand gain de temps!