

École Curé-Hébert

Saguenay-Lac-Saint-Jean

Institution reconnue au programme depuis 2023

PRATIQUE INSPIRANTE : un menu bonifié en aliments locaux et sains!

Ayant à cœur que leurs élèves aient accès à des repas sains et locaux à l'école, un groupe d'enseignantes de l'école Curé-Hébert accompagnées d'une nutritionniste se sont donné pour objectif de trouver une façon de bonifier l'offre alimentaire de leur cafétéria.

L'équipe prépare des repas santé garnis de produits locaux lors de périodes dédiées au parascolaire. Afin de s'assurer que les plats servis plairont aux élèves, les enseignantes ont pris le temps d'évaluer les préférences alimentaires des jeunes en début de projet.



L'approvisionnement du projet repose sur un partenariat avec la coopérative de solidarité Nord Bio qui aide les enseignantes à trouver des producteurs locaux, en plus d'ententes avec une ferme et une fromagerie locales. Afin d'assurer un approvisionnement en produits locaux tout au long de l'année scolaire, l'équipe a acheté et conditionné une grande quantité de fruits et légumes pendant l'été qui ont été entreposés dans les congélateurs (achetés avec le financement).

L'équipe est loin d'être seule à assurer la gestion du projet, alors qu'une coop d'élèves a été mise en place afin d'appuyer la réalisation de la démarche. En plus de leur apporter une grande fierté, les élèves ont l'occasion d'acquérir de l'expérience en entrepreneuriat.