

PETIT GUIDE 101

DES RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

EN AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE

À L'INTENTION DES ÉCOLES ET DE LA PETITE ENFANCE



Crédits

Rédaction, révision linguistique et mise en page : Charles-Antoine Besner

Visuels : Source - Freepik Ajustements des dimensions - Marie-Neige Besner

Mise en ligne : Octobre 2019

MRC de La Vallée-de-la-Gatineau

Siège social : 7 rue de la Polyvalente, Gracefield

Téléphone : (819) 463-3241 poste 235 | Téléphone sans frais : 1 (877) 463-3241

www.mrcvg.qc.ca | [Facebook](#)

Objectifs

Le guide suivant est rédigé dans le cadre du Plan de développement de la zone agricole (PDZA) 2015-2020 de la MRC de la Vallée-de-la-Gatineau. Il a pour objectif de promouvoir l'agriculture et l'agroalimentaire dans le milieu scolaire, notamment les CPE, ainsi que les écoles primaires et secondaires de la région. Il regroupe à cet effet plusieurs programmes pédagogiques québécois et canadiens portant sur le sujet, et ce, en vue d'inciter les enseignants et les enseignantes à les utiliser.

Prenez note que le présent recueil est complémentaire aux [Ressources aux écoles et à la petite enfance de Croquez l'Outaouais](#). N'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante pour toute interrogation ou suggestion : pdza@mrcvg.qc.ca.



Table des matières

Ressources institutionnelles	3	La Trousse d’action anti-gaspillage alimentaire (en anglais et français).....	8
Éducation alimentaire et nutritionnelle	3	Le Petit livre de la pomme du Québec	8
Guide d'application du volet alimentation pour un virage santé à l'école	3	Siropcool.ca	8
Aliments du Québec au menu	3	J’craque pour toi mon coco (en anglais et français).....	8
De la ferme à l'école	3	Pour découvrir l’origine des aliments issus de la pêche.....	9
Whole Kids Foundation	3	Croquarium.....	9
À inscrire au calendrier !.....	4	Le Semoir	9
Septembre - Portes ouvertes sur les Fermes du Québec	4	Tous au marché !.....	9
Septembre - Défi 100 % local	4	Les Ateliers cinq épices.....	9
Octobre - Mois De la ferme à l'école	4	Campagne de financement Écoles enracinées (en anglais et français).....	9
Mars - Mois de la nutrition	4	Recette pour réussir des ateliers culinaires (en anglais et français).....	9
Juin - Fête de la pêche	4	Écol’O’Jardin - Guide d’animation	10
Organiser une visite à la ferme	5	Défi enfant santé	10
Comment trouver une ferme dans la région ?	5	École-O-Champ (en anglais et français).....	10
Ressources pour les milieux de la petite enfance	6	Fous de nature.....	10
Trousse pédagogique À la soupe ! (en anglais et français)..	6	Les Petits Cuistots.....	10
La Trousse d’action anti-gaspillage alimentaire (en anglais et français)	6	Ressources pour les écoles secondaires	11
Croquarium.....	6	Trousse pédagogique À la soupe ! (en anglais et français)11	
Le Semoir	6	La Trousse d’action anti-gaspillage alimentaire (en anglais et français).....	11
Tous au marché !.....	6	Croquarium.....	11
Les Ateliers cinq épices.....	6	École-O-Champ (en anglais et français).....	11
Campagne de financement Écoles enracinées (en anglais et français)	7	Le Semoir	11
Les Petits ambassadeurs de saveurs	7	Campagne de financement Écoles enracinées (en anglais et français)	12
Pousse-pouce	7	Ta bouffe du début à la faim !.....	12
Jardinons à l'école – Guide d’animation.....	7	Les Brigades Culinaires et La Tablée des Chefs	12
Les Petits Cuistots.....	7	Je cultive ma citoyenneté.....	12
Ressources pour les écoles primaires	8	Et pour vous inspirer encore plus... ..	13
L’Agriculture, ma voisine	8		
Trousse pédagogique À la soupe ! (en anglais et français)..	8		

Ressources institutionnelles

Éducation alimentaire et nutritionnelle

L'[éducation alimentaire et nutritionnelle](#) en milieu scolaire est un ensemble de stratégies éducatives et d'activités d'apprentissage qui, favorisées par un environnement alimentaire sain, aident les écoliers, les adolescents et leur communauté à améliorer leur alimentation et leurs choix alimentaires ainsi qu'à s'adapter au changement et à devenir des acteurs du changement.

La FAO défend à cet égard une approche globale mobilisant tous les acteurs de l'école: enfants, familles, enseignants, personnel scolaire, agriculteurs locaux, personnel de restauration, vendeurs d'aliments et agents de l'État.



Guide d'application du volet alimentation pour un virage santé à l'école

Le [Guide d'application du volet alimentation](#) vise à outiller les intervenants dans les milieux scolaires afin qu'ils soutiennent l'accessibilité et l'offre de produits alimentaires sains et qu'ils s'engagent à mettre en priorité une saine alimentation dans leurs établissements. Destiné d'abord aux professionnels du réseau de la santé qui accompagneront les intervenants des milieux scolaires dans l'application de la politique-cadre Pour un virage santé à l'école, ce guide présente les étapes à franchir et contient les informations nécessaires à l'implantation d'un environnement favorisant la saine alimentation en milieu scolaire. Il pourra être utile à d'autres acteurs, comme les commissions scolaires, les écoles et les prestataires de services alimentaires en milieu scolaire.

Aliments du Québec au menu

Le programme [Aliments du Québec au menu - Institution](#) reconnaît les établissements qui mettent les aliments du Québec au menu de leurs services alimentaires. Les établissements qui participent au programme Aliments du Québec au menu innovent pour intégrer le local dans leurs approvisionnements alimentaires. Elles lancent au défi toutes les institutions du Québec de se joindre au mouvement !

De la ferme à l'école

Le mouvement [De la ferme à l'école](#) introduit les aliments sains locaux dans les écoles du Canada et offre aux élèves des expériences d'apprentissage pratique qui favorisent l'éducation alimentaire, et ce tout en renforçant le système alimentaire local et les liens entre l'école et la collectivité. De la ferme à l'école donne aux élèves et aux communautés scolaires les moyens nécessaires pour faire des choix éclairés tout en contribuant à établir des systèmes alimentaires régionaux dynamiques, durables et économiquement viables qui favorisent la santé de la population, de l'environnement et de la planète. Le mouvement De la ferme à l'école ne se ressemble pas d'une école à l'autre : de nouveaux modèles se dessinent continuellement en fonction de la créativité et des partenariats qui existent dans les communautés scolaires. Demeurez informé(e) des nouvelles du réseau [De la ferme à la cafétéria Canada](#).

De la ferme à la cafétéria Canada présente également les données probantes canadiennes qui démontrent les [retombées des activités De la ferme à l'école](#).

Whole Kids Foundation

[Whole Kids Foundation](#) est un organisme de bienfaisance qui offre aux enfants l'accès à des choix alimentaires sains grâce à des partenariats avec des écoles, des éducateurs et des organisations. Leurs services incluent :

- Fournir aux écoles des [bars à salades](#) dans le cadre de leur partenariat avec [Salad Bars to Schools](#) ;
- Accorder des subventions pour les [jardins scolaires](#) et les programmes connexes ;
- Fournir des subventions pour des [ruches éducatives](#) et un soutien ;
- Offrir une [éducation culinaire et nutritionnelle](#) aux enseignants et au personnel scolaire.

À inscrire au calendrier !



Septembre - Portes ouvertes sur les Fermes du Québec

Les [Portes ouvertes sur les Fermes du Québec](#) est un événement organisé annuellement par l'Union des Producteurs agricoles (UPA) sur plus d'une centaine de fermes partout au Québec ! C'est une occasion unique de rencontrer les gens de passion à l'origine des produits de votre région, d'observer des démonstrations agricoles, des animaux à la ferme, de la machinerie agricole à l'œuvre, ainsi que de déguster des produits locaux de votre région !

Septembre - Défi 100 % local

En septembre, l'ensemble du Québec est invité à célébrer la richesse de nos terroirs dans le cadre du [Défi 100% local](#). Profitons de cette période d'abondance pour tous se mettre au défi. Un défi de manger encore plus d'aliments de chez nous, d'encourager les producteurs et de découvrir ce que la nature nous offre dans les boisés, les champs, les côtes et les dunes. Rejoignez le mouvement du Défi 100 % local, inscrivez votre institution et faites rayonner votre région !



Octobre - Mois De la ferme à l'école

Le [Mois De la ferme à l'école](#) se veut une occasion de mobiliser les jeunes et les intéresser à découvrir les actions qu'ils peuvent entreprendre pour promouvoir la santé des gens et de la planète. Suivez-nous durant le mois d'octobre, tandis que nous faisons valoir les initiatives De la ferme à l'école et partageons des ressources et des conseils pour adopter des pratiques saines et durables sur le plan de l'alimentation et l'environnement en milieu scolaire, collégial et universitaire.

Mars - Mois de la nutrition

Le [Carrefour éducation](#) propose plusieurs scénarios pédagogiques, activités en ligne, matériel à imprimer et sites informatifs au menu ! Il vous propose par ailleurs un guide thématique pour le [mois de la nutrition](#) qui a été concocté dans un seul but : vous permettre d'accéder rapidement à des ressources pédagogiques ciblées en lien avec l'alimentation et la nutrition.

Juin - Fête de la pêche

Le Ministère des Forêts, de la Faune et des Parcs (MFFP) organise annuellement la [Fête de la pêche](#) au cours du mois de juin. Au programme : plus de 200 activités organisées par des bénévoles passionnés dans toutes les régions pour tous les résidents du Québec. Non seulement vous êtes invité à **pêcher sans permis, là où la réglementation le permet**, mais vous pourrez également profiter de gratuités et de rabais offerts chez certains partenaires fauniques. La liste des activités organisées à l'occasion de la fête sera diffusée dans la section [Activités](#).

C'est donc l'occasion rêvée de découvrir, ou de redécouvrir, le plaisir de se retrouver dans la nature et de profiter de notre magnifique patrimoine tout en s'adonnant à une activité saine, stimulante et enrichissante.



Organiser une visite à la ferme

Des conseils pour organiser une visite à la ferme sont disponibles par le biais d'[Équiterre](#) et d'[Éducatout.com](#).

Planification de la visite

- ✓ S'informer sur les services (toilettes, aire de pique-nique, activités, etc.) ;
- ✓ Questionner la ferme à propos :
 - Du meilleur moment pour faire la visite ;
 - Des installations (toilettes, endroit pour manger, abris en cas de pluie, etc.) ;
 - Du coût de la visite par enfant et par accompagnateur ;
 - De ce que la visite comprend (ex. : promenade en tracteur, démonstration) ;
 - Des différents outils de travail ;
 - De la possibilité de vous fournir des produits frais à déguster ;
 - De la présence d'animaux.

Comment trouver une ferme dans la région ?

Il vous est possible de trouver plusieurs entreprises agricoles de la MRC de la Vallée-de-la-Gatineau dans le Livret des Saveurs de la Vallée !

Quelques jours avant la visite

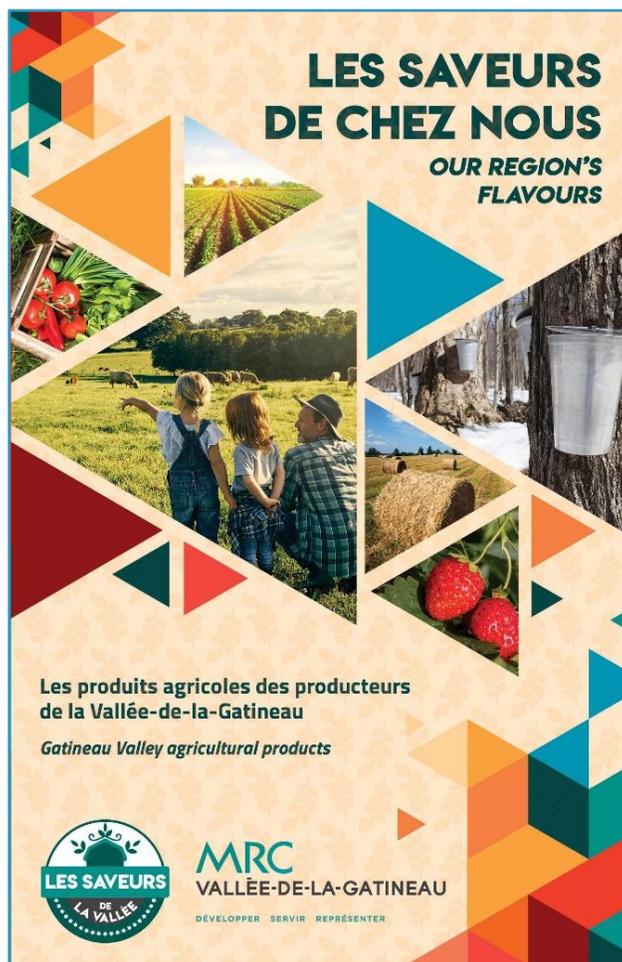
- ✓ Établir les règles avec les enfants et leur parler de la visite ;
- ✓ Informer les parents ;
- ✓ Prévoir de vieux vêtements et des bottes en caoutchouc.

Durant la visite

- ✓ Attention aux allergies (antihistaminiques au besoin) ;
- ✓ Participer avec les enfants aux activités ;
- ✓ Prendre des photos.

Après la visite

- ✓ Prévoir un retour avec eux ;
- ✓ Faire des activités en lien avec la visite (conte, bricolage, jeux, etc.) ;
- ✓ Envoyer une carte de remerciement.



Ressources pour les milieux de la petite enfance

Trousse pédagogique À la soupe ! (en anglais et français)

Réalisée par Équiterre, la [Trousse pédagogique À la soupe !](#) a été développée pour permettre aux jeunes, à leurs éducateurs et à leurs enseignants d'explorer le thème de l'alimentation saine, locale et biologique, en fonction de l'âge et du niveau scolaire des enfants.

- [Pour les services de garde](#)
- [Pour les écoles primaires](#)
- [Pour les écoles secondaires](#)

La Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire (en anglais et français)

La [Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire](#) propose une panoplie de ressources informatives et d'activités aussi pratiques qu'originales visant à encourager les jeunes de tous âges à prévenir le gaspillage alimentaire à la maison, à l'école et dans leur collectivité. Qu'il s'agisse d'organiser un *party* Disco Soupe, d'apprendre des techniques de préservation des aliments auprès des aînés, de construire des bacs de vermicompostage ou des déshydrateurs solaires, les activités proposées visent à encourager les jeunes, peu importe leur âge, à commencer à agir dès maintenant pour prévenir le gaspillage alimentaire.

La Trousse d'action présente deux séries d'activités destinées à prévenir le gaspillage alimentaire de la ferme jusqu'à l'assiette. La première s'adresse aux enfants de 5 à 13 ans et la seconde aux jeunes de 14 à 25 ans, mais comme de nombreuses activités sont appropriées aux deux groupes d'âge, n'hésitez pas à explorer les deux séries.

Croquarium

[Croquarium](#) propose une approche tout en plaisir de l'éducation alimentaire, adaptée à votre milieu, pour enchanter l'alimentation de la terre à l'assiette. L'organisme offre une gamme de services qui s'adressent aux enfants qui fréquentent les milieux de la petite enfance, aux enfants en milieux primaires et secondaires, ainsi qu'aux adultes qui accompagnent ces enfants (activités adaptées en ligne, ateliers sur l'éducation au goût, ateliers sur le jardinage, formation du personnel, démarrage de potagers, guide et ressources, spectacle, etc.). L'organisme propose également le mouvement [Un jardin pour chaque enfant](#) qui se fait en parallèle au projet de déploiement 2017-2021, subventionné par le gouvernement du Québec. Ce projet permet aux écoles défavorisées de recevoir gratuitement l'une des formations de Croquarium.

Le Semoir

Présent dans plus de 12 régions du Québec, [le Semoir](#) offre quant à lui une [variété d'ateliers pédagogiques](#) visant à éveiller chez les jeunes le désir de devenir des écocitoyens engagés. Certaines de leurs thématiques visent à sensibiliser les jeunes à la provenance des aliments et pourraient vous être utiles dans le développement de votre propre projet. Une belle ressource à découvrir !

Tous au marché !

Destiné aux enfants de la maternelle et du primaire, [ce cahier d'activités](#) a été produit en 2017 par l'Association des marchés publics du Québec et les Ateliers cinq épices. Des jeux, des recettes et un rallye permettent aux jeunes de se familiariser avec le cycle de vie des aliments, l'agriculture locale, la conservation et la transformation des aliments. Pour en savoir plus, lire notre article : [Visiter un marché public avec un groupe d'enfants : guide pour une activité réussie.](#)

Les Ateliers cinq épices

L'organisme [Les Ateliers cinq épices](#) fournit un programme d'éducation nutritionnelle et culinaire sous la forme d'ateliers de [cuisine-nutrition](#) et de [cuisine-découverte](#), destinés aux enfants de 2 à 12 ans, dans les milieux scolaires et de garde. Les ateliers sont axés sur le plaisir, la découverte et l'expérimentation.

Campagne de financement Écoles enracinées (en anglais et français)

Réalisé par l'organisme Équiterre, le projet [Écoles enracinées](#) a pour objectif de collecter des fonds pour financer des projets scolaires en vendant des légumes locaux et savoureux. Il constitue une bonne occasion de sensibiliser les jeunes à la façon dont les aliments sont produits, avec, en prime, un fermier en chair et en os qui vient livrer dans votre école. Voilà une belle façon d'établir des liens solidaires et durables entre le milieu scolaire et les fermiers de proximité. Pour en savoir plus : [Campagnes de financement: le projet Écoles enracinées se déploie dans tout le Québec.](#)

Les Petits ambassadeurs de saveurs

[Les Petits ambassadeurs de saveurs](#), ce sont plus de 1000 enfants fréquentant l'un des services de garde éducatifs du Saguenay–Lac-Saint-Jean ayant obtenu son accréditation auprès de la Zone boréale. Ces services de garde se distinguent par la mise valeur et l'intégration des produits typiques de la région.

Tout est mis en œuvre pour offrir et faire découvrir aux jeunes des aliments locaux et variés dans l'assiette comme lors d'activité de jardinage, de cueillette ou de cuisine. Chaque action se veut gourmande, éducative, créative et stimulante; toujours teintée de notre terroir boréal.

L'accréditation « les Petits ambassadeurs de la Zone boréale » vise à sensibiliser et à éduquer la relève du Saguenay – Lac-Saint-Jean. Des petits Saguenéens et Jeannois qui mettront pour toujours la provenance et les artisans au cœur d'une alimentation saine et durable.

Pousse-pouce

[Pousse-Pouce](#) est un programme d'accompagnement collectif en garderie de la Table Agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches (TACA). L'objectif est de faire de la garderie un point de chute pour la réception de paniers de produits maraichers durant la saison estivale. Il y a également une possibilité pour la réception de paniers d'hiver. La garderie reçoit également une série d'activités, de recettes, de vidéos et d'info courriels qu'elle peut réaliser ou diffuser durant la période désirée et qu'elle peut bonifier. Finalement, la garderie et le producteur agricole partenaire sont invités à organiser des visites sur les lieux de la ferme afin de compléter l'information reçue en garderie.

Jardins à l'école – Guide d'animation

Le [Guide d'animation Jardins à l'école](#) a pour objectif de soutenir la consolidation d'un potager éducatif qui est déjà implanté depuis quelques saisons. Il s'agit d'un mode d'emploi à suivre pour planifier et animer chaque étape du potager à l'école. Il est le fruit du travail d'accompagnement des enfants de l'école Notre Dame-des-Neiges, assuré par l'équipe de la Coop du Cap. La production de ce cartable a été supportée par le comité Haute-Gaspésie en Forme et est libre de droit.

Le guide comprend des fiches d'animation adaptées à la réalité scolaire des petits milieux (roulement de personnel, classe avec multi-niveaux, petit nombre d'élèves, petite communauté, etc.). Tout le contenu peut toutefois être utilisable et adaptable à un autre environnement. Les animations sont regroupées selon les cycles scolaires et pourront être réajustées selon vos besoins.

Les Petits Cuistots

[Les Petits Cuistots](#) sont des ateliers de cuisine-nutrition qui se déroulent dans les écoles primaires des Îles. Les jeunes y apprennent des techniques de cuisine, découvrent de nouveaux aliments et partent à la rencontre des producteurs locaux. Les ateliers sont donnés depuis 2014 et touchent maintenant l'ensemble des jeunes de l'archipel entre 5 et 12 ans.



Ressources pour les écoles primaires

L'Agriculture, ma voisine

Le Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec a conçu [L'agriculture ma voisine](#), un outil pédagogique consacré au monde de la mise en marché des produits agroalimentaires de proximité. Destiné aux enseignants du 3e cycle du primaire, cet outil s'arrime aux exigences du Programme de formation de l'école québécoise. Il se compose d'un jeu de table dont les différents éléments sont téléchargeables, d'un guide de l'enseignant et d'un cahier de l'élève. Il se compose de 4 situations d'apprentissage et d'évaluation (SAÉ), dont 3 permettent de conscientiser les jeunes aux enjeux du monde bioalimentaire.

Trousse pédagogique À la soupe ! (en anglais et français)

Réalisée par Équiterre, la [Trousse pédagogique À la soupe !](#) a été développée pour permettre aux jeunes, à leurs éducateurs et à leurs enseignants d'explorer le thème de l'alimentation saine, locale et biologique, en fonction de l'âge et du niveau scolaire des enfants.

- [Pour les services de garde](#)
- [Pour les écoles primaires](#)
- [Pour les écoles secondaires](#)

La Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire (en anglais et français)

La [Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire](#) propose une panoplie de ressources informatives et d'activités aussi pratiques qu'originales visant à encourager les jeunes de tous âges à prévenir le gaspillage alimentaire à la maison, à l'école et dans leur collectivité. Qu'il s'agisse d'organiser un *party* Disco Soupe, d'apprendre des techniques de préservation des aliments auprès des aînés, de construire des bacs de vermicompostage ou des déshydrateurs solaires, les activités proposées visent à encourager les jeunes, peu importe leur âge, à commencer à agir dès maintenant pour prévenir le gaspillage alimentaire.

La Trousse d'action présente deux séries d'activités destinées à prévenir le gaspillage alimentaire de la ferme jusqu'à l'assiette. La première s'adresse aux enfants de 5 à 13 ans et la seconde aux jeunes de 14 à 25 ans, mais comme de nombreuses activités sont appropriées aux deux groupes d'âge, n'hésitez pas à explorer les deux séries.

Le Petit livre de la pomme du Québec

Le [Petit livre de la pomme du Québec](#) est un petit guide, destiné aux enfants, expliquant ce qu'est la pomiculture au Québec. Vous y trouverez plusieurs informations concernant l'histoire de la pomme au Québec et au Canada; les pommes et la santé; les variétés produites au Québec et leurs spécialités; la pollinisation; plusieurs vidéos, recettes, jeux de mots et dessins.

Les Producteurs de pommes du Québec ont également élaboré des [ateliers pédagogiques complémentaires](#) pour les enseignant(e)s du primaire que vous pouvez télécharger gratuitement. Faire des mathématiques tout en apprenant la pomiculture est maintenant possible!

Siropcool.ca

[Siropcool.ca](#) est un site web interactif sur le sirop d'érable élaboré par la fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ). On y retrouve des jeux, des recettes, [L'encyclopédie de l'érable](#), un [cahier d'activités](#), ainsi que le guide pédagogique [L'univers de l'érable, c'est bien plus que du sirop](#) à l'intention des enseignants.

J'craque pour toi mon coco (en anglais et français)

[J'craque pour toi mon coco](#) fournit plusieurs outils pédagogiques disponible conçus par les Producteurs d'œufs du Canada. Ces outils fournissent divers renseignements sur les œufs (couleur, anatomie, valeur nutritive) et sur leur parcours jusqu'à la table. Découvrez également les activités À la ferme avec Shelley et Eggbert (Version 1re à 3e année et Version 4e à 6e année).

Pour découvrir l'origine des aliments issus de la pêche

Ce programme gratuit de la Fondation de la faune du Québec vise à favoriser le développement de la relève chez les pêcheurs au Québec. Des groupes de jeunes de 9 à 12 ans sont invités à passer une journée près d'un plan d'eau où ils apprendront la biologie des poissons, les rudiments de la pêche, le respect de l'environnement, la réglementation et des notions de sécurité. Une contribution spéciale provenant de la vente des permis de pêche sportive est remise à la Fondation de la faune pour financer ce programme. Les activités sont offertes dans toutes les régions du Québec. Les outils comprennent un [Guide de l'animateur](#), un [Cahier d'activités](#) et un second [Cahier d'activités pour la pêche blanche](#).

Croquarium

[Croquarium](#) propose une approche tout en plaisir de l'éducation alimentaire, adaptée à votre milieu, pour enchâter l'alimentation de la terre à l'assiette. L'organisme offre une gamme de services qui s'adressent aux enfants qui fréquentent les milieux de la petite enfance, aux enfants en milieux primaires et secondaires, ainsi qu'aux adultes qui accompagnent ces enfants (activités adaptées en ligne, ateliers sur l'éducation au goût, ateliers sur le jardinage, formation du personnel, démarrage de potagers, guide et ressources, spectacle, etc.). L'organisme propose également le mouvement [Un jardin pour chaque enfant](#) qui se fait en parallèle au projet de déploiement 2017-2021, subventionné par le gouvernement du Québec. Ce projet permet aux écoles défavorisées de recevoir gratuitement l'une des formations de Croquarium.

Le Semoir

Présent dans plus de 12 régions du Québec, [le Semoir](#) offre quant à lui une [variété d'ateliers pédagogiques](#) visant à éveiller chez les jeunes le désir de devenir des écocitoyens engagés. Certaines de leurs thématiques visent à sensibiliser les jeunes à la provenance des aliments et pourraient vous être utiles dans le développement de votre propre projet. Une belle ressource à découvrir !

Tous au marché !

Destiné aux enfants de la maternelle et du primaire, [ce cahier d'activités](#) a été produit en 2017 par l'Association des marchés publics du Québec et les Ateliers cinq épices. Des jeux, des recettes et un rallye permettent aux jeunes de se familiariser avec le cycle de vie des aliments, l'agriculture locale, la conservation et la transformation des aliments. Pour en savoir plus, lire notre article : [Visiter un marché public avec un groupe d'enfants : guide pour une activité réussie](#).

Les Ateliers cinq épices

L'organisme [Les Ateliers cinq épices](#) fournit un programme d'éducation nutritionnelle et culinaire sous la forme d'ateliers de [cuisine-nutrition](#) et de [cuisine-découverte](#), destinés aux enfants de 2 à 12 ans, dans les milieux scolaires et de garde. Les ateliers sont axés sur le plaisir, la découverte et l'expérimentation.

Campagne de financement Écoles enracinées (en anglais et français)

Réalisé par l'organisme Équiterre, le projet [Écoles enracinées](#) a pour objectif de collecter des fonds pour financer des projets scolaires en vendant des légumes locaux et savoureux. Il constitue une bonne occasion de sensibiliser les jeunes à la façon dont les aliments sont produits, avec, en prime, un fermier en chair et en os qui vient livrer dans votre école. Voilà une belle façon d'établir des liens solidaires et durables entre le milieu scolaire et les fermiers de proximité. Pour en savoir plus : [Campagnes de financement: le projet Écoles enracinées se déploie dans tout le Québec](#).

Recette pour réussir des ateliers culinaires (en anglais et français)

Le guide [Recette pour réussir des ateliers culinaires](#) constitue la 2^e phase du projet Écoles enracinées. Conçu en collaboration avec la Commission scolaire de Montréal, la Direction régionale de santé publique (DSP) et les diététistes des Producteurs laitiers du Canada, il décrit en détail toutes les étapes nécessaires à la planification, l'organisation et l'animation d'ateliers culinaires réussis. Il est offert en français et en anglais. Pour en savoir plus : [Ateliers culinaires à l'école: un nouveau guide clés en main gratuit](#).

Écol'O'Jardin - Guide d'animation

Le projet [Écol'O'jardin](#) permet aux jeunes du primaire de cultiver un potager dans le cadre de leur cheminement scolaire. Les élèves sont responsables, avec l'aide d'enseignants et de bénévoles, de la préparation, de la réalisation, de l'entretien et de la récolte. En parallèle, les partenaires de la communauté animent des ateliers portant sur différents thèmes liés à la culture maraîchère. Le projet a également une visée communautaire. Puisqu'il « se réalise en concertation avec la communauté [comme des agriculteurs de la municipalité, des résidences de personnes âgées, etc.], nous y voyons un impact considérable sur le sentiment d'appartenance à leur milieu ».

Une série d'ateliers pédagogiques relatifs à la culture maraîchère sont préalablement donnés en classe. Le [Guide d'animation d'Écol'O'Jardin](#) inclut les plans de cours, ainsi qu'un journal de bord afin de vous permettre de faire des liens directs entre le contenu des ateliers et la progression des apprentissages.

Défi enfant santé

Le [Défi enfant santé](#) est un programme éducatif flexible conçu pour les classes de la 1^{re} à la 3^e année inclusivement, quelle que soit la province. Le programme compte plusieurs feuilles d'activités qui ont été séparées en sections afin de faciliter le téléchargement.

- [Introduction Défi enfant santé](#) comprend un aperçu du Défi enfant santé à l'intention des enseignants et des chefs de groupes ainsi que les documents de présentation pour les parents.
- [Introduction au Programme : Pensons Santé](#) Contient des activités pour aider les élèves à comprendre comment la consommation d'aliments nutritifs et l'activité physique peuvent contribuer à la santé.

École-O-Champ (en anglais et français)

[École-O-Champ](#) est un OBNL bilingue constitué d'agriculteurs, d'agronomes, d'environnementalistes et de nutritionnistes. Elle a pour objectif de promouvoir l'éducation et la promotion des sciences agricoles, alimentaires et environnementales auprès des établissements scolaires, des fermes et des municipalités au Québec. Cet organisme offre [5 modules éducatifs](#) téléchargeables gratuitement. Elle offre plus largement les services suivants :

- Modules éducatifs qui répondent aux exigences ministérielles ;
- Formation sur mesure et suivi individuel pour éducateurs ;
- Coordination de conférenciers agricoles et sorties scolaires à la ferme ;
- Support de concertation stratégique agroalimentaire et support à la recherche de financement pour l'établissement.

Fous de nature

Équiterre et Fous de Nature, offrent des [ateliers pour les enfants de 6 à 12 ans et des visites à la ferme](#). Le contenu des activités est abordé par des découvertes faisant appel aux cinq sens, des activités scientifiques, des jeux de rôles grandeur nature, des chasses aux trésors sur le terrain de la ferme et plus encore.

Les Petits Cuistots

[Les Petits Cuistots](#) sont des ateliers de cuisine-nutrition qui se déroulent dans les écoles primaires des Îles. Les jeunes y apprennent des techniques de cuisine, découvrent de nouveaux aliments et partent à la rencontre des producteurs locaux. Les ateliers sont donnés depuis 2014 et touchent maintenant l'ensemble des jeunes de l'archipel entre 5 et 12 ans.

Ressources pour les écoles secondaires

Trousse pédagogique À la soupe ! (en anglais et français)

Réalisée par Équiterre, la [Trousse pédagogique À la soupe !](#) a été développée pour permettre aux jeunes, à leurs éducateurs et à leurs enseignants d'explorer le thème de l'alimentation saine, locale et biologique, en fonction de l'âge et du niveau scolaire des enfants.

- [Pour les services de garde](#)
- [Pour les écoles primaires](#)
- [Pour les écoles secondaires](#)

La Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire (en anglais et français)

La [Trousse d'action anti-gaspillage alimentaire](#) propose une panoplie de ressources informatives et d'activités aussi pratiques qu'originales visant à encourager les jeunes de tous âges à prévenir le gaspillage alimentaire à la maison, à l'école et dans leur collectivité. Qu'il s'agisse d'organiser un *party* Disco Soupe, d'apprendre des techniques de préservation des aliments auprès des aînés, de construire des bacs de vermicompostage ou des déshydrateurs solaires, les activités proposées visent à encourager les jeunes, peu importe leur âge, à commencer à agir dès maintenant pour prévenir le gaspillage alimentaire.

La Trousse d'action présente deux séries d'activités destinées à prévenir le gaspillage alimentaire de la ferme jusqu'à l'assiette. La première s'adresse aux enfants de 5 à 13 ans et la seconde aux jeunes de 14 à 25 ans, mais comme de nombreuses activités sont appropriées aux deux groupes d'âge, n'hésitez pas à explorer les deux séries.

Croquarium

[Croquarium](#) propose une approche tout en plaisir de l'éducation alimentaire, adaptée à votre milieu, pour enchanter l'alimentation de la terre à l'assiette. L'organisme offre une gamme de services qui s'adressent aux enfants qui fréquentent les milieux de la petite enfance, aux enfants en milieux primaires et secondaires, ainsi qu'aux adultes qui accompagnent ces enfants (activités adaptées en ligne, ateliers sur l'éducation au goût, ateliers sur le jardinage, formation du personnel, démarrage de potagers, guide et ressources, spectacle, etc.). L'organisme propose également le mouvement [Un jardin pour chaque enfant](#) qui se fait en parallèle au projet de déploiement 2017-2021, subventionné par le gouvernement du Québec. Ce projet permet aux écoles défavorisées de recevoir gratuitement l'une des formations de Croquarium.

École-O-Champ (en anglais et français)

[École-O-Champ](#) est un OBNL bilingue constitué d'agriculteurs, d'agronomes, d'environnementalistes et de nutritionnistes. Elle a pour objectif de promouvoir l'éducation et la promotion des sciences agricoles, alimentaires et environnementales auprès des établissements scolaires, des fermes et des municipalités au Québec. Cet organisme offre [5 modules éducatifs](#) téléchargeables gratuitement. Elle offre plus largement les services suivants :

- Modules éducatifs qui répondent aux exigences ministérielles ;
- Formation sur mesure et suivi individuel pour éducateurs ;
- Coordination de conférenciers agricoles et sorties scolaires à la ferme ;
- Support de concertation stratégique agroalimentaire et support à la recherche de financement pour l'établissement.

Le Semoir

Présent dans plus de 12 régions du Québec, [le Semoir](#) offre quant à lui une [variété d'ateliers pédagogiques](#) visant à éveiller chez les jeunes le désir de devenir des écocitoyens engagés. Certaines de leurs thématiques visent à sensibiliser les jeunes à la provenance des aliments et pourraient vous être utiles dans le développement de votre propre projet. Une belle ressource à découvrir !

Campagne de financement Écoles enracinées (en anglais et français)

Réalisé par l'organisme Équiterre, le projet [Écoles enracinées](#) a pour objectif de collecter des fonds pour financer des projets scolaires en vendant des légumes locaux et savoureux. Il constitue une bonne occasion de sensibiliser les jeunes à la façon dont les aliments sont produits, avec, en prime, un fermier en chair et en os qui vient livrer dans votre école. Voilà une belle façon d'établir des liens solidaires et durables entre le milieu scolaire et les fermiers de proximité. Pour en savoir plus : [Campagnes de financement: le projet Écoles enracinées se déploie dans tout le Québec.](#)

Ta bouffe du début à la fin !

Les comités sectoriels des pêches maritimes, de la transformation alimentaire et du commerce de l'alimentation ont produit le jeu interactif [Ta bouffe du début à la fin !](#) et le [guide pédagogique](#) qui l'accompagne. Le guide s'adresse aux enseignants de 3^e, 4^e et 5^e secondaire et son contenu s'inscrit directement dans le programme de Projet personnel d'orientation (PPO).

Les Brigades Culinaires et La Tablee des Chefs

Le programme de formation des [Brigades Culinaires](#) est offert gratuitement dans le cadre d'activités parascolaires par [La Tablee des Chefs](#). À travers le Québec, ces rencontres permettront de regrouper en cuisine des adolescents de 12 à 17 ans et, ainsi, de créer un phénomène de groupe autour de l'alimentation et les saines habitudes de vie. Ce programme est composé de trois principaux axes : social, multiculturel et nutritionnel. Au cours des 24 ateliers culinaires théoriques et pratiques comprenant des activités de préparation sous forme de défis, les jeunes développeront leurs compétences culinaires qui les guideront vers leur propre autonomie alimentaire.

[La Tablee des chefs](#), ce n'est pas que les Brigades culinaires ! L'organisme propose plusieurs ateliers, dont ceux-ci : [Ateliers culinaires pour adolescents](#) (écoles secondaires et milieux communautaires) ; [Cuisine d'été](#) (camps de vacances et bases de plein air).

Je cultive ma citoyenneté

[Je cultive ma citoyenneté](#) est un projet d'éducation à la citoyenneté qui initie les élèves des 5 niveaux du secondaire à l'agriculture et à la consommation responsable à l'heure de la mondialisation et qui est proposé par l'Union des producteurs agricoles et ses 12 fédérations régionales à travers le Québec.



Et pour vous inspirer encore plus...

Visionnez les conférences suivantes:

- Alain Massé [« Bien manger et mieux apprendre à l'école »](#)
- Annie Julie: [« Bâtir au-delà des murs ! »](#)

Consultez également les articles suivants:

- [Aline Boisjoli, alias Prof Vertaline: quand la nature s'invite en classe...](#)
- [Cultiver des légumes à l'école: l'effet de serre à son meilleur!](#)
- [«Le choix santé» d'un service de garde scolaire engagé... de la terre à la table!](#)

