



REDDIT PHOTO: SPROUTING CHIEFS



Rapport d'impact 2013-2016

«L'initiative aura des effets que nous ne réalisons pas encore. En effet, nous avons été en mesure de rassembler les gens et de les aider à améliorer l'alimentation scolaire et la nutrition en milieu scolaire dans l'intérêt des élèves du pays.»

NOURRIR L'AVENIR DE NOS ÉCOLES a rassemblé des partenaires de partout au pays qui souhaitaient concrétiser une vision : faire en sorte que les aliments sains locaux soient plus présents dans l'esprit et dans l'assiette des élèves. L'objectif de cette initiative fondée sur des données probantes était plus précisément de mettre en œuvre et d'évaluer des pratiques exemplaires et de leur donner une plus grande portée en aidant les écoles à créer des environnements alimentaires sains. Grâce à trois ans de financement par le gouvernement fédéral dans le cadre du programme COALITION (Connaissances et action liées pour une meilleure prévention) du Partenariat canadien contre le cancer, Nourrir l'avenir de nos écoles a versé 2,4 millions de dollars à différents programmes au pays.

En collaboration avec de nombreux partenaires provinciaux et régionaux, sept partenaires nationaux ont dirigé les travaux, notamment : Cœur + AVC, De la ferme à la cafétéria Canada, YMCA Canada, la Fédération des nations indigènes souveraines, The Lunch Lady Group inc., l'Université du Nouveau-Brunswick et le Centre pour l'avancement de la santé des populations Propel.



Notre démarche

- ✓ **DIALOGUER** avec les écoles, les collectivités autochtones, les fournisseurs de repas scolaires, les producteurs, les services parascolaires et les partenaires communautaires.
- ✓ **RENFORCER LA CAPACITÉ** de fournir des aliments sains cultivés dans la région selon des principes de durabilité.
- ✓ **AMÉLIORER LES COMPÉTENCES** et le niveau de connaissances en ce qui a trait aux aliments sains produits localement.
- ✓ **RASSEMBLER DES DONNÉES** probantes pour la formation continue par la mise en commun d'idées, la diffusion de la sagesse et le transfert des connaissances, afin d'implanter des programmes, des politiques et des travaux de recherche en matière d'alimentation scolaire dans d'autres collectivités.
- ✓ **TIRER PARTI DES PARTENARIATS** avec des intervenants des secteurs public et privé ainsi qu'encourager la collaboration et la durabilité.

NOURRIR L'AVENIR DE NOS ÉCOLES a apporté des changements radicaux à l'environnement alimentaire des écoles et du milieu parascolaire par divers programmes sur la période de trois ans. Chaque programme a travaillé avec plusieurs partenaires vers concrétiser une vision commune en ayant recours à des approches complémentaires et des moyens uniques. Ces partenariats ont aussi facilité les communications et les échanges entre les programmes et les réseaux d'alimentation scolaire déjà établis. Collectivement, cette initiative a soutenu des changements de politiques et de pratiques qui visent à améliorer l'accès à des aliments sains cultivés localement et à rendre leur consommation attrayante.





Des aînés montrent aux élèves de l'école Chief Matthews à Haida Gwaii (C.-B.) comment préparer et fumer le sk'aga (saumon kéta)

Quel a été l'impact?

Collaboration accrue et synergies

Les partenaires ont eu l'occasion de réseauter et de s'informer des d'en apprendre sur les expériences et les défis d'autres partenaires. La collaboration avec différentes personnes et différents organismes a permis à l'initiative d'élargir sa portée. À Haida Gwaii, un archipel au large de la côte nord de la Colombie-Britannique, le programme **Local Foods to School Learning Circle** a réussi à bien mettre en lumière le processus d'approvisionnement allant de la ferme, de l'océan et de la terre à l'assiette. La collectivité a uni ses forces pour transformer le système afin de s'assurer que les écoles servent des aliments locaux et présentent les traditions. « **En gros, nous apportons un soutien à nos collectivités pour nous réapproprier l'alimentation de nos enfants. L'idée est de leur apprendre l'autosuffisance par un apprentissage sur le terrain et de leur apprendre à respecter d'où viennent les aliments qu'ils mangent** », explique Kiku Dhanwant, coordonnateur du Local Foods to School Learning Circle. Deux garde-manger a également été créés pour centraliser les aliments du programme. Sur deux ans, environ 42 245,74 \$ ont été dépensés au sein du secteur alimentaire local par l'ajout de ces aliments aux repas scolaires.

Renforcement des capacités

Le soutien au renforcement des capacités a consisté en plusieurs activités, notamment la mise en commun des pratiques exemplaires, l'orientation en matière d'élaboration et de mise en œuvre de politiques, l'aide au renforcement des partenariats, les communications continues, l'offre de données probantes, et le soutien et le suivi dans les écoles et dans les programmes parascolaires. Le travail effectué auprès de The Lunch Lady Group inc., le plus gros fournisseur privé de repas dans les écoles

primaires au pays, constitue un bon exemple de renforcement des capacités. Au moment d'adopter le menu **Smarter Meals** (plus sains), ils ont examiné différentes manières novatrices de préparer des repas en utilisant plus de fruits et de légumes et moins d'aliments déjà préparés dans toutes les cuisines à l'échelle de l'entreprise. Au début, les franchisés craignaient qu'il y ait un effet négatif sur les ventes et sur le fonctionnement. Ruthie Burd, fondatrice de The Lunch Lady, a pris soin de dialoguer avec les franchisés pendant tout le processus et leur a donné l'occasion d'apprendre les uns des autres pendant les réunions du personnel et les rencontres. Sa démarche a encouragé le personnel et les franchisés à se rallier à la vision de l'entreprise, qui est d'offrir des repas scolaires plus frais et plus sains. « **Les franchisés ont demandé plus de repas faits avec moins d'aliments déjà préparés pendant notre assemblée annuelle de l'an dernier** », raconte Ruthie Burd. « **En effet, c'est la santé des enfants qui les motive et ils constatent que les repas préparés de cette façon ont bien meilleur goût.** » L'entreprise, qui a commencé à travailler avec des garderies et d'autres types d'établissements, compte maintenant deux coordonnateurs à temps plein chargés des questions de nutrition et de fonctionnement. En renforçant son équipe du domaine de la nutrition et en faisant appel à des spécialistes de la cuisine sans



Smarter Meals (Repas plus sains) : Macaroni au chili de feu avec tranches de pommes fraîches

aliments déjà préparés, l'entreprise espère pouvoir trouver de nouvelles manières efficaces pour que les franchisés introduisent efficacement des aliments locaux et aussi frais que possible.

POUR EN SAVOIR PLUS

Local Foods to School Learning Circle program:

<https://goo.gl/B3SJiK>

Smarter Meals: <http://thelunchlady.ca/smarter-meals>

Transfert et mise en commun des connaissances

En participant à différentes occasions de transfert et de mise en commun des connaissances, les partenaires ont été en mesure d'apprendre les uns des autres et de formuler de nouvelles idées pour continuer d'améliorer les repas scolaires. Les écoles des Premières nations du sud-est de la Saskatchewan ont lancé un programme scolaire de jardinage afin d'aider les enfants, les adolescents et les familles à faire des choix alimentaires sains, issus de l'agriculture locale et durable. Le 24 mars 2015, des représentants des trois collectivités et les organismes partenaires se sont réunis pour parler de leur première année de jardins communautaires scolaires. Les représentants ont parlé de ce qui a bien fonctionné, des difficultés, ainsi que des idées et des plans qu'ils comptent mettre en œuvre à l'avenir. La participation de détenteurs de connaissances et d'aînés, qui ont encadré et motivé les élèves, a favorisé la réussite du **programme de jardin scolaire**. Cela a encouragé la collectivité à prendre part aux activités qui se déroulaient dans les écoles. À l'école Kakisiwew de la Première

nation d'Ochapowace, les élèves de la 3e à la 6e année ont participé au programme de jardin scolaire avec l'aide de membres de la communauté et d'aînés qui ont donné un coup de main aux jeunes pour l'arrosage, le désherbage et la récolte. Les adultes et les aînés ont également expliqué comment conserver et préparer les aliments, notamment en utilisant une partie de la récolte à l'occasion d'un repas de dinde pour l'Action de grâce. La Première nation d'Ochapowace a également organisé un camp culturel sur le leadership en matière de santé à l'intention des jeunes. Le camp mettait l'accent sur la formation en matière de leadership et sur le renforcement de l'estime de soi. Le programme comprenait des ateliers sur la prévention des maladies chroniques par une saine alimentation et par l'activité physique. Le camp a motivé toute la collectivité, notamment les élèves, les enseignants, le directeur, les aînés, les parents et les partenaires communautaires.

En novembre 2015, Cœur + AVC, Équiterre et le réseau De la ferme à la cafétéria Canada ont organisé **Du changement au menu**, une activité d'apprentissage continu et de partage des connaissances. Il s'agissait de la toute première conférence pancanadienne sur l'alimentation en milieu scolaire. Les thèmes directeurs étaient l'accès à la nourriture saine à l'école, l'amélioration des connaissances en alimentation,



Élèves du groupe Pub destinée aux enfants (#M2KPA) de Prince Albert (Sask.)



Partenaires de trois programmes de jardin scolaire dans le sud-est de la Saskatchewan : École Chief Gabriel Cote Education Complex, école Keeseekoose Chiefs Education Centre, école Kakisiwew School Ochapowace First Nation, Fédération des nations autochtones souveraines, Cœur + AVC et le Centre pour l'avancement de la santé des populations Propel

l'amélioration des systèmes alimentaires durables en milieu scolaire et le renforcement de la relation entre l'école et le reste de la collectivité. Plus de 450 participants se sont réunis à Montréal afin de parler de leurs idées, de leurs observations et de leurs visions de l'alimentation scolaire. Un des résultats importants de la conférence a été toutes les nouvelles relations relations entre les participants qui provenaient de différents secteurs liés à l'alimentation scolaire. **« La conférence a été fabuleuse dans l'ensemble. Elle m'a donné envie de former des partenariats dans le domaine de l'alimentation scolaire. » - Un participant de la conférence**



Équiterre, École St-Charles, Pierrefonds (Qc)

POUR EN SAVOIR PLUS

Programme de jardin scolaire (SK) : <https://goo.gl/YnKsA7>

Du changement au menu : <http://changingthemenu.org/fr>

Écoles enracinées : <https://goo.gl/EGsby>

Sur les aliments locaux (NB) : <https://goo.gl/bu2qTt>

Pour poursuivre la discussion de la conférence, différents webinaires et réunions régionales ou provinciales ont été organisés et ont permis de favoriser d'autres collaborations entre les participants. Par ailleurs, de nouvelles initiatives prometteuses dans le domaine de l'alimentation scolaire ont été lancées à l'échelle provinciale pour encourager l'utilisation d'aliments locaux dans les cafétérias :

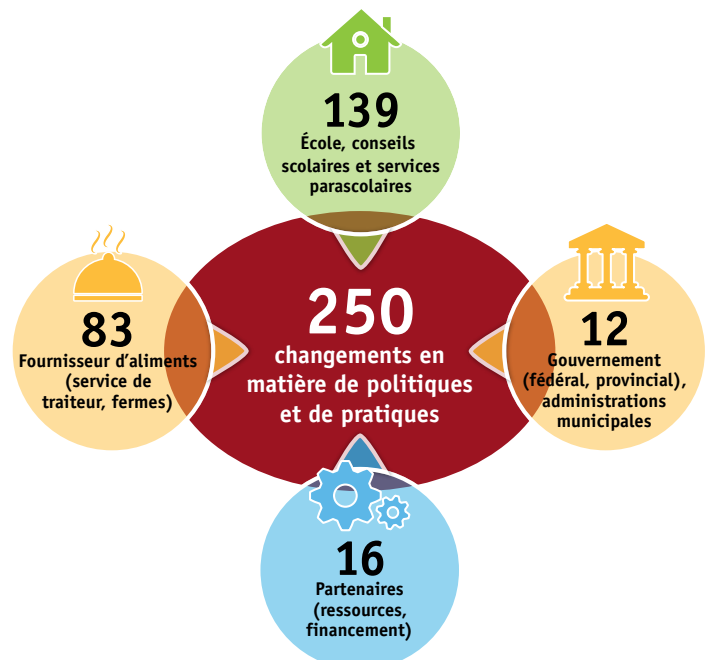


- **Au Québec, Équiterre offre maintenant des activités liées à De la ferme à l'école dans de nombreuses régions de la province** grâce à un financement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et de Québec en forme. Un exemple est le projet **Écoles enracinées** qui vise à sensibiliser les élèves aux aliments biologiques cultivés localement dans des écoles situées à Montréal et en Montérégie.
- **Au Nouveau-Brunswick, un gestionnaire principal du ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches a reçu un soutien pour exercer les fonctions de coordonnateur régional des activités De la ferme à l'école dans la province.** Ce gestionnaire est responsable de l'élaboration et de la mise en œuvre d'une nouvelle **stratégie provinciale sur les aliments locaux**. Encourager l'utilisation d'aliments locaux dans les écoles constitue l'une des priorités de la stratégie.
- **En 2017, le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick a annoncé un financement de 273 000 \$ qui sera consacré à la mise en place d'une coopérative d'aliments locaux dans la province.** Une priorité de la coopérative sera de livrer des aliments locaux aux cafétérias scolaires.

Changements en matière de politiques et de pratiques

Plus de 250 changements en matière de politiques et de pratiques ont été observés à l'échelle locale et provinciale ainsi que dans le cadre de projets multiples et de différents contextes. En ce qui concerne les écoles et les fournisseurs, des changements de politiques importants ont été apportés afin d'appuyer la mise en œuvre du programme. L'élaboration de lignes directrices favorisant la salubrité et la préparation des aliments, ainsi que l'approvisionnement et l'achat d'aliments locaux sont des bons exemples de ces changements de politiques. Les changements de pratique inclut la participation des élèves à la planification du menu, les visites de fermes de la région, les activités éducatives axées sur la pratique en matière d'alimentation, la modification des commandes de nourriture, les achats auprès des producteurs de la région et l'élaboration de nouvelles formations et de ressources pour le personnel.

Les laboratoires d'apprentissage De la ferme à l'école proposés par Food First NL ont eu une influence marquée sur les pratiques



d'approvisionnement de la School Lunch Association. Grâce à un partenariat avec De la ferme à la cafétéria Canada, Food First NL a appuyé des initiatives De la ferme à l'école visant à introduire des aliments sains locaux dans les écoles et à offrir aux élèves des occasions d'apprentissage pratique axées sur la connaissance des aliments, tout en renforçant le système alimentaire local. La School Lunch Association est un programme respectant des principes de non-stigmatisation qui fournit des repas chauds et nutritifs à des élèves d'écoles primaires et élémentaires dans l'est de Terre-Neuve-et-Labrador. Le processus des laboratoires d'apprentissage De la ferme à l'école a appuyé la formation d'un nouveau partenariat entre la School Lunch Association et Lester's Farm, ce qui a favorisé l'utilisation de fruits et légumes locaux dans plusieurs écoles sélectionnées pendant toute l'année 2016. Ce petit changement a suscité beaucoup d'intérêt au sein de l'organisme qui souhaite maintenant travailler avec d'autres producteurs d'aliments de la région afin de trouver des façons d'offrir plus de fruits et de légumes locaux pendant la prochaine année scolaire.

Le **Cadre d'intervention pour une alimentation saine de YMCA** à l'intention des programmes scolaires est conçu pour aider le personnel à intégrer les enjeux de saine alimentation dans toutes les composantes de programme. YMCA Canada et trois associations membres en partenariat avec l'Université du Nouveau-Brunswick et le Centre pour l'avancement de la santé des populations Propel ont créé le cadre, des outils d'auto-évaluation et des outils de formation en ligne. « Dans le cadre de nos programmes avant et après l'école, nous avons appris beaucoup de nouveaux concepts en participant à ce projet. Nous ne voyons plus la nutrition et les aliments de la même façon. Nous avons par exemple complètement abandonné certaines pratiques (comme de récompenser un bon comportement par de la nourriture) et nous avons commencé à prendre au sérieux le rôle de modèle que joue le personnel en matière de nutrition. » - *Personnel de YMCA*

POUR EN SAVOIR PLUS

Cadre d'intervention pour une alimentation saine de YMCA :
<https://goo.gl/Yt58Vv>



YMCA Canada et l'Université du Nouveau-Brunswick sont partenaires de Nourrir l'avenir de nos écoles, une initiative financée par le Partenariat canadien contre le cancer et Santé Canada par l'entremise de COALITION (Connaissances et action liées pour une meilleure prévention). Pour en savoir plus: farmtocafeteriacanada.ca/fr/nsc

Changements positifs en ce qui a trait aux attitudes, aux croyances et aux comportements

Les élèves qui ont pris part aux programmes de Nourrir l'avenir de nos écoles ont fait preuve d'attitudes et de croyances positives en ce qui a trait à la consommation d'aliments sains et locaux. Les élèves ont également acquis des connaissances sur les systèmes alimentaires locaux et ils ont développé leurs compétences incluant la croissance, la préparation et la dégustation d'aliments sains locaux. Le personnel de programme, les enseignants et les parents ont également fait preuve d'attitudes et de croyances positives à l'égard des aliments locaux, du jardinage et de la saine alimentation.

Pour ce qui est de l'effet sur le comportement des élèves, plusieurs programmes et pratiques ont observé des modifications positives du comportement. Par exemple, on a constaté que les élèves des écoles de Haida Gwaii ont une alimentation fortement axée sur les aliments locaux comme le chevreuil, le poisson et les baies. Les élèves ayant participé au programme après l'école de YMCA à Moncton,

au Nouveau-Brunswick, ont signalé que leur consommation de collations salées a baissé depuis la mise en œuvre du programme. Il y a par ailleurs un lien entre le **buffet à salades De la ferme à l'école** du St. Bonaventure's College à St. John's (Terre-Neuve-et-Labrador) et le respect par les élèves des recommandations nationales en matière de consommation de fruits et de légumes. Le programme de buffet à salades du St. Bonaventure's College a été le premier programme de sa catégorie à Terre-Neuve-et-Labrador. Les aliments provenaient le plus souvent possible de Lester's Farm, un producteur de la région. Les partenaires qui ont participé à l'initiative ne doutent pas que le buffet à salades saura inspirer d'autres écoles de la province et ils sont disposés à fournir du mentorat et de la formation pour renforcer la capacité des activités De la ferme à l'école partout dans la province.

POUR EN SAVOIR PLUS

Les laboratoires d'apprentissages et buffet à salades De la ferme à l'école (NL): www.foodfirstnl.ca/our-projects/farm-to-school



L'EFFET D'UN BUFFET À SALADES

Amélioration du niveau de connaissances et de compétences des élèves en ce qui a trait aux aliments, à la nutrition et au système alimentaire local

Effet positif sur l'attitude des élèves à l'égard des aliments

Hausse de la consommation de légumes et de fruits par les élèves

Diversité supérieure de fruits et de légumes consommés par les élèves

Des élèves dans le cadre du programme de buffet à salades du St. Bonaventure's College à St. John's (T.-N.-L.)



Des élèves de l'école secondaire Bernice MacNaughton à Moncton (N.-B.)

La transformation des systèmes alimentaires des écoles

Un objectif central des initiatives De la ferme à l'école menées dans le cadre de Nourrir l'avenir de nos écoles était de transformer les systèmes alimentaires afin de concrétiser la vision du programme, à savoir d'introduire plus d'aliments locaux sains dans l'esprit et les assiettes des élèves. Les systèmes alimentaires sont la chaîne d'intervenants commerciaux et non commerciaux (fournisseurs, consommateurs, responsables de la réglementation qui souhaitent modifier le système) qui déterminent collectivement la manière dont nous assurons la production, la transformation, la distribution, l'achat et l'élimination des aliments. La notion de système alimentaire découle d'une compréhension de la manière dont les actions d'un groupe au sein du système parfois une incidence sur les autres groupes, ainsi que sur l'environnement, l'économie, la trame même de la société, la santé de la population et, finalement, les consommateurs¹. Des changements ont été apportés au système alimentaire dans toutes



¹ Rapport sur les politiques alimentaires municipales. Juin 2013. <http://www.farmtocafeteriacanada.ca/fr/2013/06/rapport-sur-les-politiques-alimentaires-municipales/>

les régions et dans toutes les écoles qui ont mis en œuvre une initiative De la ferme à l'école.

Lorsque Nourrir l'avenir de nos écoles a été lancé au Nouveau-Brunswick, plusieurs intervenants de différentes régions de la province prenaient déjà part à des efforts de changement du système alimentaire. La situation était donc propice à l'ajout de nouveaux programmes De la ferme à l'école, à la mise en place d'un réseau pour favoriser le partage de connaissances et la planification interorganisationnelle, ainsi qu'à la nomination d'un responsable provincial chargé de diriger les activités dans ce domaine.

Plus précisément, Nourrir l'avenir de nos écoles a aidé à élargir la portée des changements apportés au système alimentaire au Nouveau-Brunswick en prenant les mesures suivantes :

- **7 nouvelles écoles ont reçu une subvention** pour établir un programme de **buffet à salades De la ferme à l'école**.
- **7 écoles ont noué des relations** avec des producteurs agricoles et des fournisseurs d'aliments de leur région pour les besoins en approvisionnement dans le cadre des programmes De la ferme à l'école.
- **La production d'aliments** sur les terrains des écoles a augmenté grâce à la création ou à l'amélioration d'un jardin ou d'une serre.
- **Des cuisines ont été réaménagées** afin d'établir un nouveau service de buffet à salades axé sur les aliments sains de la région. Ainsi, 2 642 élèves ont pu savourer différents fruits et légumes frais cultivés dans leur région.



Des élèves de l'école primaire Salisbury à Salisbury (N.-B.)

POUR EN SAVOIR PLUS

Buffet à salades De la ferme à l'école (NB):

<https://goo.gl/9LcGQR>

Programme de subventions de la ferme à l'école:

<https://goo.gl/aVZBx1>

- **Les élèves ont participé** à la culture, à la cuisson, au service ou à la consommation d'aliments de la région dans leur école.
- Il y a actuellement **72 écoles au Nouveau-Brunswick** qui ont déclaré qu'elles ont un programme De la ferme à l'école.

Nourrir l'avenir de nos écoles a aidé le mouvement De la ferme à l'école à réaliser des progrès au pays.

Des pratiques et des processus De la ferme à l'école prometteurs, de Haida Gwaii jusqu'à Terre-Neuve et Labrador, ont ainsi été évalués et ont été implantés dans d'autres contextes. Le réseau national De la ferme à l'école de De la ferme à la cafétéria Canada a été renforcé et agrandi, et les différents partenaires, qui ont des objectifs similaires, ont appris à se connaître et à respecter les particularités de leurs différents contextes d'intervention. Des partenaires nouveaux et chevronnés, y compris des praticiens, des responsables des politiques, des bailleurs de fonds et des chercheurs travaillent maintenant ensemble et mettent leurs ressources en commun pour favoriser l'essor du mouvement De la ferme à l'école au pays. En novembre 2015, De la ferme à la cafétéria Canada et la Whole Kids Foundation ont annoncé un nouveau **programme de subventions de la ferme à l'école** grâce auquel 500 000 \$ seront versés aux écoles en Ontario et en Colombie-Britannique. Ces subventions d'une valeur allant jusqu'à 10 000 \$ permettront d'apporter les produits de la récolte à l'école, encourageant les élèves et la communauté à cultiver, à cuire, à conserver, à acheter et à servir des aliments sains cultivés localement.



Les partenaires du l'initiative Nourrir l'avenir de nos écoles

On estime qu'au moins 2 \$ ont été recueillis pour chaque 1 \$ qui a été fourni à De la ferme à la cafétéria Canada pour favoriser la mise en œuvre de De la ferme à l'école dans le cadre de l'initiative Nourrir l'avenir de nos écoles. Au total, 1 727 000 \$ ont été recueillis grâce à diverses subventions.

Orientations futures

Nourrir l'avenir de nos écoles a réussi à créer des milieux dans lesquels les aliments sains locaux ont été célébrés, encouragés et mis en valeur.

Partout au pays, des milliers d'intervenants agissent en tant que chefs de file de nouveaux menus améliorés dans les écoles, et nous sommes fiers de constater que les partenaires de Nourrir l'avenir de nos écoles jouent un rôle de catalyseur à l'égard des initiatives futures.

Au-delà de la période de trois ans, plusieurs effets importants seront durables, et continueront de gagner en importance :

- ➔ Les partenariats qui ont été créés vont continuer de se renforcer;
- ➔ Les effets durables d'environnements alimentaires locaux sains et répondant aux besoins vont continuer de se faire sentir et vont se manifester sous forme de résultats en matière de politiques et de pratiques;
- ➔ Les éléments d'infrastructure comme le matériel de jardinage, les serres, les buffets réfrigérés à salades, les lave-vaisselle et les congélateurs resteront en place;
- ➔ Les utilisateurs continueront d'avoir accès à de nombreuses ressources et à de nombreux outils, comme **la vidéo Local Foods to School**, le Cadre d'intervention pour une alimentation saine de YMCA, la **Carte canadienne des initiatives d'alimentation scolaire** et **De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile!**;
- ➔ Les leçons apprises à l'issue de notre évaluation resteront valides, notamment l'importance du travail avec des partenaires locaux pour adapter les méthodes d'évaluations existantes et recueillir les meilleures données possible pour appuyer l'apprentissage continu et la durabilité;
- ➔ Cœur + AVC, en collaboration avec la Childhood Obesity Foundation, a fondé la **Coalition Arrêtons la pub destinée**

aux enfants (CAPE) dans le but d'interdire la publicité qui cible les enfants et les jeunes de 16 ans et moins;

- ➔ La Lunch Lady Foundation a officiellement vu le jour en mars 2017. La fondation offre actuellement un soutien aux activités à titre consultatif au Meal Box Program à Toronto. L'initiative Meal Box a deux objectifs. Premièrement, offrir une formation en restauration en tant que premier pas vers l'emploi pour des personnes à risque. Deuxièmement, livrer des repas chauds nutritifs préparés par les participants à des personnes ayant une problématique d'itinérance chronique au centre-ville de Toronto. La fondation s'occupera à l'avenir d'autres projets. Elle a en effet la capacité d'offrir un soutien en matière de logistique et d'opérations afin d'assurer la viabilité d'autres programmes;
- ➔ Learning Circle : le programme Local Foods to School sera mis en œuvre dans quatre collectivités autochtones par l'entremise d'un projet de trois ans financé par les Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC) dans le cadre de son initiative Voies de l'équité en santé pour les Autochtones. Le projet tirera parti des réussites et des leçons apprises du Learning Circle à Haida Gwaii et apportera un soutien à des collectivités qui souhaitent trouver leur propre façon de renforcer les pratiques d'utilisation d'aliments locaux sains dans les écoles. ♦

POUR EN SAVOIR PLUS

la vidéo Local Foods to School : <https://vimeo.com/164774819>

Carte canadienne des initiatives d'alimentation scolaire : www.farmtocafeteriacanada.ca/fr/carte-d'alimentation-scolaire

De la ferme à l'école : Le Canada, une terre fertile! : <https://goo.gl/v4gM6v>

Coalition Arrêtons la pub destinée aux enfants (CAPE) : <http://stopmarketingtokids.ca/fr>

MERCI!

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé à la conception, à la mise en œuvre et à l'évaluation de l'initiative pour leur excellent travail. Nourrir l'avenir de nos écoles a été rendu possible grâce au soutien financier de Santé Canada dans le cadre du Partenariat canadien contre le cancer.



*L'icône du cœur et de la / seule ou suivie d'une autre icône ou de mots en français sont des marques de commerce de la Fondation des maladies du cœur et de FAVC du Canada.



www.farmtocafeteriacanada.ca/fr/nos-initiatives/nourrir-lavenir-de-nos-ecoles/