



# Laboratoire d'apprentissage du Vancouver Area Regional Hub du réseau Farm to School BC

## À propos du centre Vancouver Area Regional Hub

De 2013 à 2015, le Vancouver Area Regional Hub du réseau Farm to School BC a lancé et dirigé le premier laboratoire d'apprentissage du Canada afin de collaborer avec des intervenants clés du conseil scolaire de Vancouver pour aider à changer le processus d'achat des aliments destinés aux cafétérias et aux programmes alimentaires.

Le conseil scolaire de Vancouver a une vaste population étudiante urbaine et multiculturelle, composée de quelque 56 000 enfants et jeunes de la maternelle à la 12<sup>e</sup> année, en provenance de certains des quartiers urbains les plus riches et les plus pauvres au pays. La participation des élèves à des programmes de littératie alimentaire et d'apprentissage pratique sur le système alimentaire a pour effet d'accroître la quantité d'aliments sains, locaux et durables que les enfants et les jeunes ont la possibilité de voir, de manger, de toucher et d'explorer. Il s'agit d'une composante essentielle des efforts déployés pour convaincre la prochaine génération de Britannico-Colombiens de l'importance de l'agriculture locale et du système alimentaire local.

Selon un sondage national mené par le réseau De la ferme à la cafétéria Canada en 2013, les programmes De la ferme à l'école se sont révélés très efficaces pour améliorer les économies alimentaires locales et les milieux alimentaires locaux, enrichir la santé et l'alimentation des élèves et revitaliser les collectivités en soutenant l'agriculture locale et durable tout en conservant les terres agricoles.

### Les objectifs du laboratoire d'apprentissage

Le laboratoire d'apprentissage a d'abord formulé une vision partagée pour aider les principaux employés du district scolaire à établir des objectifs visant à augmenter l'achat d'aliments sains, locaux et durables et à créer des mécanismes réalistes et pratiques pour réussir. En agissant sur le plan de l'approvisionnement, le laboratoire d'apprentissage cherchait à opérer un changement positif en matière d'achats aux niveaux systémique et scolaire.

Ensemble, les membres du laboratoire d'apprentissage se sont engagés à atteindre six objectifs et, ce faisant, ont réalisé la série d'activités ci-dessous :

1. Accroître l'approvisionnement en aliments locaux ou durables (ou les deux).
  - a. Établissement d'une base de référence pour l'achat de produits locaux.
  - b. Détermination des endroits où accroître l'achat de produits locaux et durables.
2. S'approvisionner en aliments qui traduisent des pratiques nutritionnelles saines pour les élèves.



- a. Formulation de recommandations clés pour transformer le système d'achat, y compris :
  - i. collaboration avec de grands fournisseurs pour assurer que les acheteurs peuvent plus facilement repérer les aliments locaux dans les catalogues et en ligne;
  - ii. exploration de bons de commandes ou de contrats possibles avec les agriculteurs locaux.
3. Créer une communauté scolaire bien informée et engagée envers une alimentation saine, locale et durable :
  - a. Organisation de trois ateliers pour parents, élèves, employés et cuisiniers afin de les aider à satisfaire les exigences provinciales en matière de salubrité alimentaire;
  - b. Création d'un guide pour illustrer l'importance et la façon de respecter les lignes directrices en matière de vente d'aliments et de boissons dans les écoles de la Colombie-Britannique (Guidelines for Food and Beverage Sales in BC Schools), de produire des aliments sur les terrains d'école et d'utiliser des menus saisonniers qui font appel à des aliments locaux disponibles tout au long de l'année scolaire.
4. Offrir de la formation et du soutien pour renforcer la capacité à s'approvisionner en aliments locaux et durables :
  - a. Organisation de deux séances de cuisine expérimentale avec le personnel de l'école pour créer 12 recettes (six plats principaux et six sandwiches) :
    - i. qui utilisent des ingrédients en saison;
    - ii. dont le prix est établi pour les services de cafétéria;
    - iii. qui respectent les normes provinciales.
  - b. Promotion de recettes saisonnières axées sur des aliments locaux dans le cadre de célébrations saisonnières locales, du guide De la ferme à l'école et des activités spéciales comme les rencontres De la ferme à l'école;
  - c. Création d'une vidéo De la ferme à l'école;
  - d. Recrutement de trois écoles disposées à organiser des célébrations saisonnières locales, y compris :
    - i. le service de plats saisonniers une fois par semaine;
    - ii. l'élaboration de matériel de marketing (cartes-chevalets, affichettes d'étagère, affiches, communiqués de presse, etc.);
    - iii. l'organisation d'activités de dégustation pour les élèves;
    - iv. la promotion de l'alimentation locale dans le cadre du programme d'études (cours à la cafétéria) et des activités parascolaires (dont les activités du midi).

### Personnes et organismes impliqués et consultés

- Enseignants
- Personnel de soutien à l'école (y compris les cuisiniers)
- Un distributeur alimentaire majeur
- Organismes communautaires :
  - De la ferme à la cafétéria Canada (commanditaire)
  - Farm to School BC
  - Fresh Roots Urban Farm Society
  - Farm Folk City Folk
  - Social Planning and Research Council of BC (commanditaire)
  - Commission scolaire de Vancouver
- Vancouver Coastal Health

### Les réussites du laboratoire d'apprentissage

Grâce au laboratoire d'apprentissage, la commission scolaire de Vancouver s'est trouvée très bien placée pour devenir un chef de file de l'approvisionnement alimentaire local au Canada. Elle s'est concentrée sur la création d'outils visant à changer les pratiques d'achat auprès des fournisseurs contractuels à grande échelle, tout en encourageant et en aidant les écoles à acheter directement auprès des fermes urbaines comme Fresh Roots Urban Farm et Edible Garden Project. Ce fut le premier laboratoire d'apprentissage De la ferme à l'école au Canada et il a influencé les chaînes d'approvisionnement institutionnelles à la grandeur de Metro Vancouver.

Les principaux résultats du laboratoire sont les suivants :

- détermination des produits de base à acheter dans la région et la province en proposant les outils nécessaires et les possibilités d'accroissement des achats locaux;
- établissement d'un modèle de cuisine expérimentale pour aider les écoles à se conformer aux lignes directrices provinciales;
- organisation de plusieurs cuisines expérimentales ainsi que création et promotion de recettes saisonnières et abordables pour les écoles;
- aide à l'établissement de jardins maraîchers scolaires aux écoles Vancouver Technical Secondary et David Thompson Secondary; il s'agit de fermes pédagogiques, commercialement productives, aménagées sur les terrains d'école;
- aide au personnel d'enseignement et de soutien de la commission scolaire de Vancouver pour la création de modèles d'achat et de services alimentaires internes visant à accroître l'approvisionnement en aliments locaux dans le système scolaire.

### Le regard tourné vers l'avenir

Au fil du temps, les priorités du laboratoire d'apprentissage de Vancouver ont pris un virage vers le soutien au volet de littératie alimentaire ou de programmes d'études De la ferme à l'école dans la région. Dans ce contexte, l'animateur du Farm to School BC Vancouver Area Hub continue de jouer un rôle central de concertation et bon nombre des partenaires initiaux continuent de collaborer aux initiatives pédagogiques.

En réponse directe aux interventions du laboratoire d'apprentissage du Farm to School BC Vancouver Area Regional Hub, UBC Farm a lancé deux laboratoires d'apprentissage pour augmenter l'approvisionnement alimentaire local dans les établissements de santé.