





OUTILS D'ÉVALUATION DE Growing Chefs! Ontario

DE LA FERME À LA CAFÉTÉRIA CANADA (F2CC), avec l'apport de plus de 140 personnes de divers secteurs à travers le pays, a développé le <u>cadre d'évaluation De la ferme à l'école au Canada</u>. Ce cadre précise les résultats et les indicateurs prioritaires que les gens veulent voir mesurés dans quatre domaines d'impact : la santé publique, l'éducation, le développement économique communautaire et l'environnement.

Pour compléter ce cadre d'évaluation, F2CC a demandé aux organismes communautaires de partager les outils qu'ils utilisent pour évaluer leurs programmes d'alimentation en milieu scolaire. Ce document présente certains des outils utilisés par <u>Sharing Evaluation Tools to Support Farm to School Programs de Growing Chefs! Ontario</u> (en anglais), qui a été enregistré en mars 2022 et qui est accessible au public [voir les diapositives, en anglais].

Growing Chefs! Ontario réunit des chefs, des cultivateurs, des éducatrices et des éducateurs et des membres de la communauté dans des projets d'éducation alimentaire pour les enfants. La mission de l'organisme est de transformer la façon dont les enfants, les jeunes, les familles et l'ensemble de la communauté apprennent à connaître les aliments qu'ils mangent et de faire en sorte que chacun puisse développer des relations saines avec l'alimentation.





Outils d'évaluation de Growing Chefs! Ontario

Au cours de la dernière décennie, les projets de l'organisation ont été proposés en partenariat avec plus de 100 écoles et des dizaines d'organisations communautaires à travers London, en Ontario, et dans la région de l'Ontario. Tous les programmes de *Growing Chefs! Ontario* offrent des possibilités d'apprentissage par l'expérience pratique conçues pour améliorer l'éducation alimentaire et la compréhension des systèmes alimentaires.

Les programmes de *Growing Chefs!* sont fondés sur des données probantes et montrent régulièrement une augmentation importante des niveaux de connaissances alimentaires chez les participants. Ce qui est essentiel, c'est que ces programmes sont amusants. Le concept de *Growing Chefs!* fonctionne parce qu'il a l'unique capacité de donner envie aux enfants, aux jeunes et à leurs familles d'en apprendre davantage sur les aliments sains.

Démarche évaluative

Pour garantir que les programmes Growing Chefs! aident les enfants à améliorer leurs niveaux d'éducation alimentaire :

- L'organisation a aligné son projet de curriculum sur le programme d'études des écoles de l'Ontario ainsi que sur la définition de l'éducation alimentaire de Santé publique Ontario et le nouveau Guide alimentaire canadien.
- L'équipe de développement du programme d'études de la commission scolaire du *Thames Valley District* aidé à définir les objectifs d'apprentissage du projet, à s'assurer que le programme d'études du projet est adapté au niveau scolaire et à approuver les objectifs d'apprentissage afin qu'ils puissent être facilement mesurés par le personnel enseignant qui participe.
- Growing Chefs! a travaillé avec des commissions scolaires partenaires pour mieux comprendre comment le personnel enseignant mesure ce que les enfants apprennent dans les différentes matières, puis s'est penché sur la façon dont les activités d'éducation alimentaire peuvent être compatibles avec ces matières.
- Par exemple: Pour que les enfants développent et bâtissent leurs compétences alimentaires, ils ont besoin d'une base solide en mathématiques (mesurer les ingrédients et multiplier/diviser), en lecture (comprendre les instructions, suivre une recette), en sciences (cuisiner avec la chaleur, combiner des liquides, cuire au four) et en géographie/histoire (comprendre sous quels climats poussent les différents ingrédients ou d'où viennent les techniques et la terminologie de la cuisine, les traditions alimentaires culturelles).
- En veillant à ce que le personnel enseignant puisse évaluer de manière efficace si et ce que les enfants apprennent dans les domaines des mathématiques, de la lecture, des sciences, etc., Growing Chefs! est en mesure de comprendre si ses programmes sont efficaces ou non. En permettant aux enfants d'utiliser la cuisine comme moyen d'appliquer ce qu'ils apprennent dans d'autres matières, l'organisation peut s'assurer qu'elle renforce leurs connaissances alimentaires de manière efficace.





Outils d'évaluation de Growing Chefs! Ontario

Processus d'évaluation spécifique

 La première étape pour Growing Chefs! a été d'axer son programme sur un ou deux objectifs d'apprentissage clés (tirés du programme d'enseignement élémentaire) que les élèves devaient atteindre grâce à chaque leçon/activité.

À droite : Exemples d'aperçus de plans de cours avec les objectifs d'apprentissage (en anglais).

Cliquez ici pour l'ensemble des aperçus de plans de cours (en anglais)

Gardez les choses simples!

Il est tentant d'essayer d'intégrer trop d'idées et de concepts dans un plan de cours. Au début de ce processus, l'équipe *Growing Chefs!* a constaté qu'elle avait ajouté trop de contenu et a donc dû supprimer des sections entières de plans de cours, ou des parties d'activités, pour s'assurer que les élèves (et le personnel enseignant) étaient capables de comprendre (et d'évaluer) les idées principales de la leçon et d'atteindre les objectifs d'apprentissage fixés. En essayant de relier les activités à des concepts plus larges, *Growing Chefs!* a constaté qu'il fallait prendre du recul et simplifier le message (tout en gardant l'activité amusante et agréable!).

- La deuxième étape de l'organisation a été d'assurer que le personnel enseignant qui participe à l'initiative ait la possibilité d'examiner les plans de cours et de comprendre bien à l'avance ce que leurs élèves allaient faire ou apprendre.
- La veille de l'événement, le personnel de *Growing Chefs!* se rend en personne chez le personnel enseignant pour confirmer les besoins, alimentaires ou autres, de leur classe, la configuration physique de la salle (faut-il déplacer les pupitres?, etc.), et s'assurer que le personnel enseignant a lu le plan de cours et est prêt à participer à l'évaluation.
- Dans la semaine suivant l'événement, Growing Chefs! envoie un courriel de suivi contenant des liens vers ses sondages d'évaluation. Voici des exemples: Sondage pour le personnel enseignant - À l'école | Sondage pour le personnel enseignant excursion (en anglais)
- Une fois les sondages remplis, Growing Chefs! s'associe à un évaluateur tiers pour recueillir, examiner, analyser et communiquer les résultats. L'équipe fait appel au laboratoire d'analyse des environnements humains (Human Environments Analysis Laboratory - HEAL Lab) de l'université Western ou au programme de nutrition du collège de l'université Brescia comme partenaires d'évaluation. Téléchargez le rapport d'évaluation du projet 2018 du HEAL Lab (en anglais).



Cette étape donne au personnel enseignant l'occasion de savoir ce qu'il est censé évaluer lorsque les élèves participent aux leçons/activités de *Growing Chefs!*. Growing Chefs! envoie tous les plans de leçons par courriel environ un mois à l'avance et envoie des rappels pour revoir l'information dans les semaines précédant l'activité. Le personnel enseignant est tenu de signaler tout besoin ou régime alimentaire particulier, de sorte que l'information sur les plans de cours soit couverte en même temps.

Cette mesure supplémentaire est essentielle car de nombreux membres du personnel enseignant ne lisent pas toutes les informations à l'avance.

En vous tournant vers votre réseau, vous pourrez éventuellement trouver un partenaire qui vous aidera dans votre processus d'évaluation.





Growing Chefs! Ontario

Chefs! Program Evaluation Summary 2018-19



HQ FIELD TRIP

AVERAGE PROGRAM SATISFACTION SCORE

TOP 3 FAVOURITE ACTIVITIES



Cooking





Bringing the 76% experience teaching after the experience

lesson back to of teachers incorporated the classroom field trip activities or after the HQ themes into their

"This activity was engaging, authentic, educational, practical, hands-on, and accessible to all students. The organization of the day was extremely well done."

SCHOOL FOOD EDUCATION PROJECT



Teachers were asked which Ontario Curriculum learning outcomes students were able to meet through the lesson:

Sense Exploration Mental Health Natural & Built (JK/SK) & Wellbeing Environment Measure & Compare Objects Process & Skills of Inquiry Stance

Characteristics of Plants



























Impact of

Solutions to Challenges



Preservation & Edible Art (Gr. 5/6)





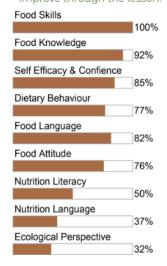






Opportunities to Improve Food Literacy

Teachers were asked which food literacy elements students could improve through the lesson:



"Growing Chefs! is a great way for students to become aware of the joy and health of a "live food" experience.'

This report was prepared by the Human Environments Analysis Laboratory (www.theheal.ca)





Outils d'évaluation de Growing Chefs! Ontario

Liens supplémentaires de Growing Chefs! Ontario

Veuillez noter que toutes ces ressources sont disponibles en anglais seulement, à l'exception de la 1ère référence sur les ressources du curriculum de l'Ontario.

Plans de leçons de Growing Chefs! Ontario

Les diététistes en santé publique de l'Ontario - Cadre d'éducation alimentaire

Ressources vidéo de Growing Chefs! Ontario

Informations/études sur l'apprentissage transdisciplinaire :

- Référence 1 (en français) Ressources du curriculum de l'Ontario : Apprentissage transdisciplinaire et intégré
- Référence 2 Pratiques pédagogiques transdisciplinaires en matière d'éducation environnementale pour le personnel enseignant dans les classes du primaire en Ontario
- Référence 3 Le programme d'études intégré comme moyen efficace d'enseigner les compétences du 21e siècle

Nouveau curriculum élémentaire en sciences et technologie de l'Ontario - Résultats d'apprentissage liés à l'éducation alimentaire

<u>Livres pour enfants sur l'alimentation, appréciés par *Growing Chefs!* (n'hésitez pas à ajouter vos propres recommandations!)</u>

