

Retombées du mouvement De la ferme à l'école

Données probantes canadiennes

À PROPOS DE LA FERME À L'ÉCOLE

Le mouvement De la ferme à l'école vise instaurer une alimentation saine locale dans les écoles – du préscolaire au postsecondaire – et offre aux étudiants¹ des possibilités d'apprentissage pratique qui favorisent la littératie alimentaire tout en renforçant le système alimentaire local et en resserrant les liens entre l'école et la collectivité.

Les activités De la ferme à l'école peuvent varier d'une école à l'autre, mais elles ont toujours pour objectif d'accroître la présence des aliments sains locaux dans l'esprit et dans l'assiette des jeunes. Les divers modèles De la ferme à l'école s'efforcent d'inclure :

- **Des aliments sains locaux dans les écoles** : les écoles s'approvisionnent en aliments locaux de différentes façons, soit directement auprès des agriculteurs, par l'intermédiaire de distributeurs alimentaires, en exploitant des fermes scolaires ou en faisant la cueillette d'aliments sauvages ou traditionnels. Arrivés à l'école, les aliments locaux sont souvent servis dans le cadre d'un programme de buffet à salades ou de dîner chaud, d'une dégustation, d'une campagne de financement ou d'une célébration communautaire.
- **Un apprentissage pratique (littératie alimentaire)** : entrez dans n'importe quelle école où se déroulent des activités De la ferme à l'école et vous y trouverez des jeunes qui étudient et découvrent les aliments dans le jardin, la serre, la cuisine ou la salle de classe. Ces jeunes pourraient aussi s'approprier à faire une sortie dans une ferme, une forêt ou un cours d'eau de leur région.
- **Un resserrement des liens entre l'école et la collectivité** : les écoles établissent des relations avec les agriculteurs, les membres de la collectivité et les organismes de soutien et tirent ainsi profit des connaissances, passions, compétences et ressources locales.

UNE ASSIETTE BIEN REMPLIE

La carte des activités d'alimentation scolaire du réseau De la ferme à la cafétéria Canada fait le suivi des initiatives canadiennes De la ferme à l'école depuis 2014. Des activités sont en cours dans l'ensemble des provinces et territoires, et le mouvement a visiblement le vent dans les voiles au Canada. Plus que jamais, les écoles s'approvisionnent en aliments sains auprès de producteurs locaux.

Activités signalées par les écoles au Canada*

- 1 159 écoles canadiennes (du préscolaire au postsecondaire)
- 809 827 étudiants canadiens
- 559 écoles ont un jardin ou une serre.
- 572 écoles cuisinent ou mettent en conserve des aliments sains locaux.
- 423 écoles achètent des aliments sains locaux.
- 407 écoles servent des repas sains composés d'aliments locaux.
- 233 écoles compostent leurs déchets alimentaires.
- 16 M\$: montant approximatif dépensé annuellement sur des aliments locaux.
- \$16 M - estimated amount spent annually on local foods



* Les données de la carte sont à jour en date de septembre 2018.

Cette feuille de renseignements présente les données probantes canadiennes qui démontrent les retombées des activités De la ferme à l'école. Elle est complétée par la feuille de renseignements du réseau américain (Benefits of Farm to School Factsheet), qui fournit une liste exhaustive de retombées et de sources appuyées par des recherches menées aux États-Unis. La feuille américaine se trouve au <http://www.farmtoschool.org/resources-main/the-benefits-of-farm-to-school>.

¹ Note : le mot *étudiants* est utilisé ici pour désigner à la fois les élèves du primaire et les étudiants du secondaire, du cégep, des collèges et des universités.

Retombées attestées au Canada



SANTÉ PUBLIQUE

De la ferme à l'école favorise une saine alimentation pour les étudiants en facilitant l'accès aux aliments sains locaux, surtout aux fruits et légumes.

- ✓ Augmente la disponibilité de légumes et fruits frais et d'autres aliments sains dans les écoles.^{1,2,3,4,5,6}
- ✓ Augmente la préférence des étudiants pour les fruits et légumes.⁷
- ✓ Augmente la volonté des étudiants à essayer de nouveaux fruits et légumes.^{2,4,8,9}
- ✓ Augmente la consommation de fruits et légumes chez les étudiants.^{4,5,6,9}
- ✓ Incite les étudiants à consommer une plus grande variété de fruits et légumes.^{4,5,6,10}
- ✓ Améliore la qualité, la fraîcheur, le goût et la valeur nutritive des aliments servis à l'école.¹¹
- ✓ Offre la possibilité de faire de l'activité physique d'intensité modérée dans le jardin scolaire.^{12,13}

Selon l'évaluation d'un programme de buffet à salades De la ferme à l'école réalisé en Colombie-Britannique en 2008-2009 :

47 %

des parents ont indiqué que leurs enfants se montraient plus disposés à essayer de nouveaux fruits et légumes, ce qu'ils attribuaient au programme de buffet à salades De la ferme à l'école.

63 %

des parents ont dit que leurs enfants savaient mieux faire des choix alimentaires sains.

50 %

des parents ont affirmé que leurs enfants étaient davantage sensibilisés aux aliments locaux.⁹



ÉDUCATION ET APPRENTISSAGE

De la ferme à l'école favorise l'apprentissage transversal et expérientiel.

- ✓ Augmente les connaissances, la sensibilisation et l'intérêt des étudiants relativement aux systèmes alimentaires locaux, aux aliments locaux et aux agriculteurs locaux.^{2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14,15,16}
- ✓ Augmente les connaissances, la sensibilisation et l'intérêt des étudiants relativement à la nutrition et à la saine alimentation.^{2,4,6,9,12,14,15}
- ✓ Facilite chez les étudiants le développement d'habiletés relatives à la culture, à la récolte, à la préparation, à la cuisson et au service d'aliments sains locaux.^{3,4,5,6,8,10,16,17,18}
- ✓ Accroît l'engagement et le maintien des connaissances des étudiants pour un large éventail de matières, y compris les mathématiques et les sciences.⁸
- ✓ Permet aux étudiants de renforcer leur caractère, notamment leur motivation, leur sens des responsabilités, leur confiance, leur sens de l'initiative, leur leadership et leur créativité.^{8,10,12}
- ✓ Élargit les connaissances des étudiants par rapport aux carrières possibles dans les domaines de la production, de la culture, de la cuisson, de la préparation et du service d'aliments.¹⁰

« Les étudiants développent des habiletés comme les bonnes techniques de découpage... Ils apprennent aussi les techniques de préparation d'aliments cri traditionnels telles que le séchage, le fumage et le grillage de gibier apprivoisé comme l'original, le bison et le chevreuil. »¹⁸



ENVIRONNEMENT

De la ferme à l'école favorise la sensibilisation des étudiants et de la communauté scolaire à l'environnement, tout en contribuant à la durabilité des écosystèmes.

- ✓ Aide les étudiants à renouer avec la nature et à développer des attitudes écologiques : ils apprennent à se soucier des plantes et de la planète; ils apprennent à faire du compostage.^{8,12}
- ✓ Augmente les connaissances, la sensibilisation et l'intérêt des étudiants relativement aux questions environnementales, écologiques et de sécurité alimentaire.^{8,10}
- ✓ Incite les étudiants à valoriser davantage les systèmes alimentaires durables et à comprendre l'incidence de leurs choix alimentaires sur les générations futures.¹⁹



LIENS AVEC LA COLLECTIVITÉ

De la ferme à l'école favorise les relations solides entre les écoles et un vaste éventail de partenaires, dont les agriculteurs, les membres de la collectivité et les organismes de soutien.

- ✓ Contribue au renforcement des collectivités : renforce les relations, dont celles entre les écoles, les familles, les Aînés, les agriculteurs, les collectivités, les enseignants, les directeurs d'école et les représentants élus.^{2,3,4,5,6,8,10,11,12,14,17}
- ✓ Accroît la collaboration et la synergie entre les partenaires dans l'ensemble du système alimentaire.⁶
- ✓ Crée des occasions pour que les Aînés, les gardiens du savoir, les parents et les autres membres des communautés autochtones s'impliquent à l'école.^{5,6}
- ✓ Aide les écoles à s'approvisionner en aliments traditionnels puisés à même la terre.^{10,18}



Pour moi en tant qu'administrateur, le facteur qui témoigne le mieux de la réussite du programme, c'est la présence de nos parents autochtones. Il était rare pour nous de voir cette population à l'école avant la mise en place du buffet à salades... Cette initiative a attiré les parents à l'école, et ils continuent d'y venir. Les Aînés sont eux aussi plus présents dans l'école, et leur incidence a été formidable... Leur présence nous a permis d'établir des relations positives avec certaines de nos familles les plus vulnérables. L'alimentation guérit de bien des façons. »

- Rick Miller, directeur de l'école Mountview Elementary School, Williams Lake (Colombie-Britannique)⁵



ÉCONOMIE

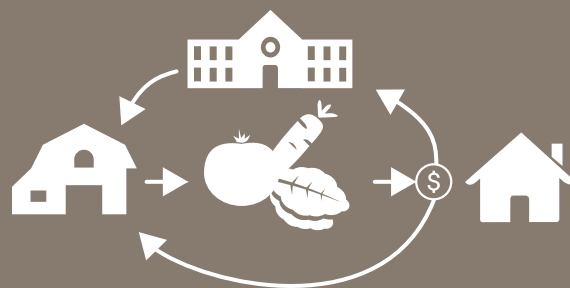
De la ferme à l'école favorise la durabilité du système alimentaire régional : en achetant auprès des agriculteurs et transformateurs locaux, on stimule l'économie locale.

- ✓ Augmente la mise en marché et les revenus des agriculteurs locaux.^{2,3,6,14,20,21}
- ✓ Facilite l'accès des fermiers aux nouveaux marchés et aux nouvelles possibilités d'affaires.^{2,3,11}
- ✓ Permet aux écoles de tirer parti de nouvelles possibilités de financement.^{8,10}
- ✓ Favorise la création d'emplois dans les collectivités.⁸
- ✓ Augmente la vente d'aliments dans les cafétérias.³
- ✓ Incite les familles à acheter plus d'aliments locaux.¹

En 2017, le réseau De la ferme à l'école du Manitoba a organisé la campagne de financement Healthy Choice à laquelle ont participé 209 écoles M-12 et 60 garderies agréées. Ensemble, ces dernières

ont vendu 247 892 kg (546 509 lb) de légumes cultivés localement par des agriculteurs manitobains. L'impact économique total de la campagne – menée de septembre à décembre 2017 – s'est élevé à 653 200 \$ au profit non seulement des fermiers locaux, mais aussi des écoles et des garderies agréées participantes, qui se sont partagé la somme de 326 000 \$.²¹

De façon similaire, dans le cadre de la campagne de financement néo-écossaise Nourish Your Roots, on a vendu 11 020 boîtes de fruits et légumes locaux à 56 écoles durant la deuxième année du programme. On a ainsi généré 330 600 \$ en revenus bruts, dont 98 831 \$ ont été investis dans des initiatives de saine alimentation en milieu scolaire et 198 709 \$ ont été versés aux agriculteurs locaux de la Nouvelle-Écosse. Le solde, 33 060 \$, a été réinvesti dans le programme Nourish NS afin d'en assurer la viabilité.²⁰



RÉFÉRENCES

1. Farm to School Pilot Program Evaluation Report. The Farm to School Steering Committee. 2009. [<http://www.halton.ca/common/pages/UserFile.aspx?fileid=47195>]
2. BC Fruit and Vegetable Nutritional Program. Submitted by Context. October 2013 [http://www.sfvnp.ca/assets/bcsfvnp_evaluation_2012-2013_final_report_october_30_2013.pdf]
3. Jones, C., Mitchell, J., Bailey, C. Alternative Avenues for Local Foods in Schools: Ingredients for Success. November 2015. [<http://ecosource.ca/wp-content/uploads/Alternative-Avenues-to-Local-Food-in-School.pdf>]
4. MacKelvie O'Brien, K., Richardson, L. Produce Availability in Remote Communities Initiative (BC). Heart and Stroke Foundation, Context Research Ltd. December 2012. [<http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2014/06/PAI-Final-Report-on-Projects-and-Evaluation.pdf>]
5. Bays, J. Farm to School Sprouts in British Columbia! A final report of the farm to school salad bar initiative. August 2014. [<http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2014/08/farm-to-school-sprouts-in-BC.pdf>]
6. Nourishing School Communities: Impact Report 2013-2016. October 2017. [http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2017/10/NSC_Report-2017_EN_online.pdf]
7. Triador, L., Farmer, A., Maximova, K., Willows, N., and Kootenay, J. A School Gardening and Healthy Snack Program Increased Aboriginal First Nations Children's Preferences toward Vegetables and Fruit. *Journal of Nutrition Education and Behaviour* 47(2): 176-180. 2015. [[https://www.jneb.org/article/S1499-4046\(14\)00674-5/fulltext](https://www.jneb.org/article/S1499-4046(14)00674-5/fulltext)]
8. Doyle, E. The Benefits and Sustainability of School Gardens: a case study of St. Francis school greenhouse (Harbour Grace, NL). Division of Community Health and Humanities. February 2014. [<https://www.mun.ca/harriscentre/reports/arf/2012/12-13-TSP-Final-Doyle.pdf>]
9. Evaluation of the Community Capacity Building Strategy. Social Research and demonstration corporation. June 2010. [<http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2016/02/Farm-to-School-Final-Evaluation-Report.pdf>]
10. Atkinson, R. Raising the Bar! A look at the early impact of the Farm to School Canada Grant Program. Farm to Cafeteria Canada. 2018. [http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2018/06/wfk_report_2018_online.pdf]
11. Atkinson, R.A, McKenna, M.L., Bays, J, Lahey D., Wylie-Toal, B., Vrins, M. Local Foods: Canadian Schools, Campuses and Health Care facilities Speak up. Fredericton, NB: Farm to Cafeteria Canada. October 2013. [<http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2013/10/Report-Local-Foods-Canadian-schools-campus-and-health-care-facilities-speak-up-2013.pdf>]
12. Upitis, R., Hughes, S., and Peterson, A. Promoting environmental stewardship through gardens: A case study of children's views of an urban school garden program. *Journal of the Canadian Association for Curriculum Studies* 11 (1), 92-135. 2013. [<https://jccacs.journals.yorku.ca/index.php/jccacs/article/view/36544>]
13. Bell, A.C., & Dymont, J.E. Grounds for action: Promoting physical activity through school ground greening in Canada. Evergreen. 2006. [<https://www.evergreen.ca/downloads/pdfs/Grounds-For-Action.pdf>]
14. From the Ground UP: Yukon Healthy Choice Fundraiser 2013. Evaluation report submitted by RavenQuest Consulting. 2013. [<http://www.yukonfromthegroundup.ca/files/ftgevaluationreport2013.pdf>]
15. Growing Chefs! Annual Report, School Year 2016/2017. [http://www.growingchefs.ca/sites/default/files/growing_chefs_ar_2016_2017_final_web.pdf]
16. Rojas, A.W., Black, J., Orrego, E., Chapman and Will Valley, G.E. Insights from the Think&EatGreen@School Project: How a community-based action research project contributed to healthy and sustainable school food systems in Vancouver. *Canadian Food Studies* 4(2): 25-46. 2017. [<http://canadianfoodstudies.uwaterloo.ca/index.php/cfs/article/view/225>]
17. Farm to School Stories: From the Field in Greater Vancouver (BC). May 2013. [<http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2013/06/Farm-to-School-Stories-May-15-2013-1.pdf>]
18. Carten, S. Farm to School: Canada Digs In! Storybook. Farm to Cafeteria Canada. 2015. [http://www.farmtocafeteriacanada.ca/wp-content/uploads/2015/11/F2S-Storybook_en_online.pdf]
19. Carlson, L., Williams, P.L., Hayes-Conroy, J.S., Lordy, D., and Callaghan, E. School Gardens: Cultivating Food in Nova Scotia Public Schools? *Canadian Journal of Dietetic Practice and Research* 77(3): 119-124. 2016. [<http://dcjournal.ca/doi/full/10.3148/cjdr-2015-051>]
20. Nourish your Roots: Evaluation report 2016. A report prepared by Nourish Nova Scotia, an evaluation support provided by the Healthy Populations Institute (Dalhousie University). February 2017. [https://static1.squarespace.com/static/5b5b5824f2e6b10639fdaf09/t/5ba2376e21c67c53d09fce59/1537357684244/NYR_Evaluation_Report_2016_FINAL.pdf]
21. Farm to School Manitoba. Manitoba Healthy Choice Fundraiser 2017-2018 Annual Report. [Not publicly available].



De la ferme à l'école : le Canada, une terre fertile! est une initiative multisectorielle de prévention des maladies chroniques dirigée par le réseau De la ferme à la cafétéria Canada en partenariat avec le Social Planning and Research Council of British Columbia, l'Agence de la santé publique du Canada, la fondation Whole Kids, Meal Exchange, la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC du Canada, Food First NL, le ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du Nouveau-Brunswick, Équiterre, Sustain Ontario et la Public Health Association of BC.