



Collège Servite, Ayer's Cliff



Au Collège Servite, le projet *De la ferme à l'école* s'inscrit dans la poursuite du programme de jardinage alimentaire et du changement de politique alimentaire amorcé en 2016. L'établissement a été porteur de plusieurs initiatives : un jardin scolaire entretenu par les élèves du comité jardinage, du compost, des activités parascolaires dans les fermes des environs et l'intégration de ces apprentissages dans les curriculums de plusieurs matières. Par exemple, les activités de jardinage sont intégrées au cours de biologie et les corvées au champ (ex. : récolte des courges d'hiver, plantation d'ail) sont intégrées au cours d'éducation physique.

Afin de bonifier l'offre alimentaire à la cafétéria, le Collège s'est associé avec un nouveau traiteur qui partage sa mission socioéducative et environnementale et qui œuvre activement dans la communauté : le Centre d'écocollaboratives populaires (CÉPOP). Le CÉPOP gère la production de légumes récoltés directement au jardin de l'école ou dans le jardin communautaire partagé. Une politique d'approvisionnement local a également été mise en œuvre et le service alimentaire

collabore avec de nombreux partenaires locaux (maraîcher, laitier, éleveur, épicier, fromagerie, etc.). Le CÉPOP travaille également avec la Banque alimentaire Memphrémagog qui reçoit et redistribue les surplus des fermes locales et des épiceries.

D'octobre à mars, le bar à salades est offert à tous les repas aux 120 élèves qui fréquentent la cafétéria de l'établissement scolaire secondaire. Chaque élève a droit à un repas gratuit par mois! Ils peuvent même y participer en cuisinant des salades originales. Le bar à salades amène une consommation accrue en légumes et une plus grande satisfaction des jeunes. L'équipe du service alimentaire et du Collège espèrent continuer de faire grandir le projet et améliorer l'approvisionnement de légumes du jardin scolaire dans le bar à salades.

