

ÉcoIACTion, Chicoutimi



À l'ÉcoIACTion, les saines habitudes de vie sont à l'honneur. Les projets en cours touchent autant l'importance de bouger que l'alimentation dans une optique environnementale et de santé globale. C'est pourquoi Marc-André Tremblay, professeur d'éducation physique, a initié le projet JardinACTion. Grâce au soutien financier de l'organisme De la ferme à la cafétéria Canada et de Québec en forme, l'école s'est dotée d'un bar à salades. Celui-ci offre des produits frais et locaux qui proviennent de la ferme Les Jardins de Sophie et de d'autres fermes de la région via la coopérative de solidarité NORD-Bio. Par son offre alimentaire, le bar à salades vise à redonner un sens aux saisons, apprivoiser les aliments locaux et surtout permettent aux élèves de découvrir de nouvelles saveurs. D'ailleurs, le bar à salades vise à obtenir la reconnaissance Aliments du Québec au menu.

Les élèves de tous les niveaux sont impliqués dans divers volets du projet : production, préparation, transformation, communication. Les groupes de 6e année auront bientôt la chance d'être stagiaires dans les cuisines des écoles, afin d'aider à la préparation des repas.

Le projet prévoit également la création d'un jardin et une culture de micropousses pour permettre aux jeunes de faire un lien entre le jardin et ce qu'ils reçoivent dans leurs assiettes. En enseignant les bases du jardinage aux élèves, ceux-ci pourront mieux comprendre l'impact de leurs choix alimentaires sur l'environnement. Les produits cultivés seront d'ailleurs intégrés au bar à salades. Le programme éducatif est complété par des ateliers culinaires au lab-multi.

