



École Louis-de-France, Trois-Rivières



À l'école Louis-de-France, la bourse De la ferme à l'école permet de bonifier le programme *L'agroalimentaire s'invite à l'école!*, grâce à l'ajout d'un bar à salades. Inauguré en février dernier, le nouveau bar à salades est rempli à même les 23 jardins et les 5 îlots intérieurs de l'école cultivés par les élèves sur quatre saisons. L'approvisionnement est complété par 6 fermes de la région, Les Jardins Bio Campanipol, La Chouette Lapone, Les Jardins Barry, Le verger Barry, la fromagerie Baluchon ainsi que la fromagerie Caron. Le bar à salades est offert au dîner à tous les élèves comme un accompagnement à leur repas respectif. Ils arrivent avec leurs contenants réutilisables afin d'éviter l'utilisation de plastique à usage unique.

L'école organise à chaque année des activités pédagogiques et des journées thématique sur l'agroalimentaire (ex. : le festival des récoltes, visite à la ferme, rencontre avec un apiculteur, culture de pousses et de germinations, projet entrepreneurial : *cultiver, pédaler et déguster avec les aînés!*). Les intervenants profitent de ces occasions pour introduire aux enfants de façon ludique des notions sur les saines habitudes alimentaires et les pratiques

agricoles écoresponsables. Les thématiques comme l'origine des aliments, leur transformation, la science de l'environnement et les métiers de l'agroalimentaire sont abordées. De plus, les produits locaux sont priorisés pour toutes les activités de dégustation.

Toujours en visant une économie circulaire et une diminution du gaspillage alimentaire et des déchets, l'école Louis-De-France a implanté un système de compost desservant toute l'école et le service de garde. De plus, les aliments non consommés du bar à salade sont valorisés grâce aux 2 «vélos-mélangeur» qui permettent aux élèves de préparer des smoothies et des soupes tout en étant actifs et en réduisant la consommation énergétique de l'établissement.

