

LITTÉRATIE ALIMENTAIRE

VOL. 2

100

POUR DES
COLLECTIVITÉS
EN SANTÉ

PORTRAITS D'INNOVATEURS



STEPHEN RITZ

«Make America Garden Again» ou le jardinage comme arme d'éducation massive

JOANNE BAYS

Grande architecte du réseau canadien De la ferme à l'école

RACHEL SCHOFIELD MARTIN

La dynamo de l'éducation alimentaire en Acadie

JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT

Un chef en mission sociale pour l'autonomie alimentaire des jeunes

MARTINE DAVID

Pionnière de l'éducation au goût et du jardinage pédagogique

CANADA — QUÉBEC — CÔTE-NORD — LAURENTIDES — ESTRIE — MONTRÉAL
NOUVEAU-BRUNSWICK — COLOMBIE-BRITANNIQUE — NEW YORK

RÉDACTRICE EN CHEF

Marianne Boire

ÉQUIPE DE RÉDACTION

François Grenier, Françoise Ruby, Marie-Josée Cardinal, Catherine Lefebvre, Roxanne Boucher

RÉVISION LINGUISTIQUE

Marianne Boire, François Grenier

DESIGN GRAPHIQUE

Claudia Cormier

REMERCIEMENTS

La réalisation de ce dossier spécial a été rendue possible grâce à la collaboration de nombreux partenaires, mais l'équipe de 100° tient à souligner tout particulièrement les contributions d'Équiterre, De la ferme à la cafétéria Canada, la Fondation Tremplin Santé, la Tablee des chefs, Croquarium et le Département de nutrition de l'Université de Montréal.

À PROPOS DE 100°

Initiative de M361, 100° rassemble une communauté en pleine ébullition qui amplifie les projets en santé des collectivités. Par ses leviers numériques, son réseau d'ambassadeurs et ses appels de projets, 100° soutient les idées innovantes pour favoriser le mieux-être de la population québécoise.

À PROPOS DE M361

Spécialisé dans l'idéation et la réalisation de projets sociaux d'envergure, M361 aide les gouvernements et les organisations à maximiser leur impact social pour créer une société plus saine, sécuritaire, équitable, juste et durable.

Date de publication : octobre 2020

Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-9813316-7-0 (PDF)

© M361 | Moteur d'impact social

STEPHEN RITZ

« Je fais pousser de l'espoir dans un quartier où les perspectives sont très limitées. »

5

JOANNE BAYS

« Rétablir le lien entre la ferme et la fourchette est un puissant moyen d'aiguiser et d'élargir la littérature alimentaire des jeunes. »

14

RACHEL SCHOFIELD MARTIN

« Si on veut que les jeunes mangent plus de légumes et de fruits, mais qu'ils ne savent pas comment les couper et les apprêter, on a un problème ! »

21

JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT

« Si personne à la maison ne montre à un jeune comment cuisiner, où va-t-il apprendre à le faire si ce n'est pas à l'école ? »

30

MARTINE DAVID

« On a tendance à penser qu'un aliment, ça se goûte avec la bouche, mais ça s'explore aussi avec les yeux, les mains, le nez, les oreilles même ! »

39

ALAIN MASSÉ

« Quand les enfants mettent les mains dans la terre et qu'ils voient les pousses en sortir, ce sont ces plantes qu'ils veulent dans leur assiette. »

47



L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE : UN PASSEPORT POUR LA VIE

C'est une tendance mondiale et le Québec n'y échappe pas. Aux quatre coins de la planète, dans les pays riches comme dans les moins nantis, le mouvement en faveur d'une meilleure éducation alimentaire prend de l'ampleur.

Sur la ligne de front de cette joyeuse révolution : des enseignants et des intervenants passionnés qui développent des projets innovants pour encourager les jeunes à renouer avec l'origine des aliments qu'ils consomment et à adopter de saines habitudes de vie. Jardins pédagogiques, forêts nourricières, ateliers culinaires avec les tout-petits, programmes d'éducation alimentaire à l'école : les initiatives foisonnent sur tous les continents comme autant de petits fruits mûrs.

Dans la première partie de ce dossier sur la littératie alimentaire, nous avons vu comment les projets qui conjuguent éducation alimentaire et innovation sociale ont le potentiel de générer un large éventail de bénéfices, notamment sur les plans scolaires, sociaux, environnementaux et même économiques.

Dans cette seconde partie, nous vous invitons à les découvrir d'une tout autre manière. Notre équipe de rédaction est allée à la rencontre de personnes qui portent, chacune à leur manière, une mission et une vision d'éducation alimentaire. Des défricheurs qui ont osé sortir des sentiers battus bien avant que l'on parle, sur la place publique, de compétences culinaires et de littératie alimentaire. Qu'il s'agisse de réussite scolaire, de lutte contre la pauvreté, de réinsertion socioprofessionnelle ou de développement global, la richesse de leurs parcours et les impacts de leurs projets témoignent avec éloquence du rôle crucial que joue l'éducation alimentaire.

Je vous invite à tout particulièrement porter attention à la créativité avec laquelle ces pionniers ont mis en œuvre leurs initiatives et développé des partenariats novateurs : deux ingrédients caractéristiques de l'innovation sociale.

Et vous, faites-vous aussi partie de cette révolution alimentaire ?

— Marianne Boire, rédactrice en chef 100°

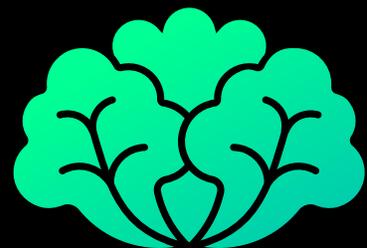


STEPHEN RITZ

« Make America Garden Again » ou le jardinage
comme arme d'éducation massive



Pionnier de la pédagogie basée sur la production alimentaire, Stephen Ritz a créé un «curriculum vert» utilisé dans 6 000 écoles aux États-Unis, 250 au Canada, et des centaines d'autres en Italie, en Allemagne, au Japon, en Australie et en Amérique du Sud. Des gens du monde entier viennent visiter le National Health Wellness and Learning Center, situé dans le South Bronx, un des districts les plus défavorisés des États-Unis. Stephen Ritz est irrésistible : ses présentations, dont un TED Talk visionné plus d'un million de fois, déclenchent des ovations debout. Il a rencontré le Pape, les Obama, Oprah Winfrey et bien d'autres célébrités complètement séduites par son travail auprès des jeunes et sa détermination à toute épreuve. Pas mal pour un homme qui est entré sur la pointe des pieds dans sa première classe en 1984, muni d'un simple certificat d'enseignement temporaire!



QUEL A ÉTÉ LE DÉCLENCHEUR DE VOTRE PASSION POUR LA PRODUCTION ALIMENTAIRE COMME OUTIL PÉDAGOGIQUE?

Un aquarium et des tulipes! Je travaille depuis plus de 30 ans avec des jeunes à risque élevé de décrochage en raison de leurs difficultés d'apprentissage et de leur milieu de vie particulièrement défavorisé. J'ai donc toujours cherché à relier mon enseignement à la vraie vie de toutes sortes de façons et ç'a bien marché, puisque leur assiduité et leurs résultats scolaires se sont améliorés de façon spectaculaire.

Et puis, en 1994, sur un coup de tête, j'ai acheté un aquarium et j'ai vu comment la présence de poissons dans la classe captait l'attention des élèves et comment la responsabilité d'un être vivant les motivait. Des iguanes, une tortue géante et même un python sont venus compléter la ménagerie dans ma classe, mais l'évasion de ce python dans l'école a signé la fin de cette initiative... et puis, en 2004, il y a eu les tulipes derrière le radiateur...

DES TULIPES?

Je ne suis pas un jardinier. La preuve en est que j'ai confondu des bulbes de tulipes avec des oignons quand je les ai reçus à l'école. À mon insu, les bulbes ont poussé et fleuri grâce à la chaleur et à la vapeur générées par le radiateur sous lequel j'avais abandonné la boîte, ne comprenant pas pourquoi on m'avait envoyé des oignons... Ces fleurs, brandies par un élève au milieu d'une situation qui tournait à la bagarre, ont eu un effet fantastique sur des jeunes fréquentant une école secondaire où la violence et la drogue étaient monnaie courante.

La beauté de ces tulipes les a instantanément amenés ailleurs. Et ce n'est pas tout! Au fond de la boîte contenant les bulbes, il y avait une invitation de l'organisme New Yorkers for Parks : ils avaient besoin de bénévoles pour faire une corvée de nettoyage et planter ces bulbes dans un parc du voisinage, la semaine suivante.

ET LES JEUNES ONT RÉPONDU À L'INVITATION?

Oui, 11 sur 17 se sont présentés ce samedi matin et se sont fait remarquer. Les autres bénévoles et les passants étaient heureux de voir des ados s'impliquer, en plus d'être impressionnés par leur capacité de travail. Il y a même eu un article dans le journal local, ce qui a ravi les jeunes. Cela a été le début d'une série d'embellissements dans le quartier et à l'école même. De fil en aiguille, mes étudiants ont développé des compétences en aménagement paysager, ont été reconnus pour leur travail et ont obtenu des emplois d'été.

Toutes ces actions, y compris, en 2005, l'installation d'un grand toit vert sur un bâtiment du quartier, ont été des occasions extraordinaires d'apprentissage pour les « Green Teens ». Mesurer au millimètre près, utiliser une équerre, calculer une surface, etc., toutes les matières qui les avaient fait bâiller en classe devenaient essentielles pour collaborer avec l'équipe de pros chargée de ce grand chantier! Des compétences qui devenaient un passeport pour un emploi. Bref, des résultats visibles, de la fierté, de la reconnaissance et un horizon professionnel : voilà tout ce que ça prenait pour que ces jeunes aient le goût de venir chaque matin à l'école!





VOUS FAITES POUSSER DES LÉGUMES, MAIS AUSSI DES CITOYENS EN DEVENIR...

C'est exactement ça! Je fais pousser de l'espoir dans un quartier où les perspectives sont très limitées. Je rêve d'un monde où personne n'aura à quitter sa communauté pour chercher ailleurs une meilleure vie, une meilleure école ou un meilleur emploi!

Par exemple, un projet de plantation d'arbres autour de l'école a mené plusieurs de mes étudiants à obtenir leur certification en taille d'arbres. Des entrepreneurs du quartier sont venus les former et les ont ensuite embauchés, trop heureux de recruter de la main-d'œuvre locale déjà qualifiée.

Nous avons également créé de toutes pièces un jardin communautaire sur un terrain qui ressemblait au départ à un dépôt. En 2007, dans le cadre de ce projet, j'ai obtenu un financement de la ville qui a permis de payer 60 étudiants de différentes écoles du quartier. Des vétérans du Vietnam se sont impliqués bénévolement et nous avons partagé la récolte avec la banque alimentaire Part of the Solution. Quoi de mieux que l'embellissement du milieu et l'implication dans la communauté pour revitaliser un quartier? Et quoi de mieux que des articles dans les journaux et un reportage à la télévision pour créer de la fierté?

VOUS AVEZ ENSUITE AMENÉ LE JARDINAGE EN CLASSE...

Oui, la présence de plantes comestibles en croissance dans une classe est une source permanente de beauté et de curiosité pour les élèves. Nous produisons toute l'année et n'avons pas besoin de sortir pour avoir sous la main des occasions infinies d'apprentissage expérientiel.

J'ai commencé en 2009 avec un jardin potager vertical, grâce à un don du fabricant. J'ai fait de l'installation technique de ce mur comestible un projet pédagogique qui a passionné mes étudiants. De plus, en faisant pousser des tomates, des herbes aromatiques et des fraises, les jeunes ont naturellement commencé à s'intéresser aux aliments sains, puis leurs proches aussi, car ils en rapportaient à la maison.

Cette initiative a attiré l'attention. En 2012, j'ai eu l'occasion de la présenter lors d'un Ted Talk à Manhattan. J'ai connu un succès monstre, une ovation debout! Depuis, plus d'un million de personnes ont visionné cette présentation de 15 minutes sur YouTube. Nous avons ensuite conçu un mur beaucoup plus grand et l'avons installé dans une école de formation professionnelle du quartier pour approvisionner en produits frais le programme de formation culinaire de l'établissement.

VOUS N'ÊTES JAMAIS À COURT DE PROJETS!

Surtout pas! Grâce à ce projet, nous avons gagné un prix qui nous a valu une invitation à une exposition consacrée à la culture hydroponique. C'est là que j'ai posé les yeux sur une tour d'environ 1,80 m, facile à assembler et fonctionnant à l'aide d'une petite pompe pour alimenter en eau et nutriments les graines qu'on sème dans 20 coupelles. Peu encombrante, peu gourmande en énergie, mobile et abordable, la Tower Garden permettait de contourner tous les obstacles liés à la production dans une classe, même si, au départ, elle n'a pas été conçue à des fins éducatives. Je tenais enfin l'équipement qu'il me fallait!

Tandis que la présentation TED Talk à Manhattan faisait son chemin, quelques jours après l'installation de six Towers Garden dans la classe, Progressive Insurance a tourné une capsule sur nous (campagne Apron Project). Puis Office Depot a emboîté le pas dans le cadre du projet Teachers Change Lives. Les demandes de conférences se sont mises à affluer, entraînant de nombreuses offres de partenariat et de soutien financier. En 2012, Green Bronx Machine est devenu un organisme à but non lucratif. Après des années à prêcher dans le désert, voilà que j'étais dans l'air du temps et qu'on se bousculait pour en savoir plus sur mon travail auprès des jeunes!



J'IMAGINE QUAND MÊME QUE LES OBSTACLES ONT ÉTÉ NOMBREUX AVANT D'EN ARRIVER LÀ?

Oui! Entre 2004 et 2012, malgré le soutien de divers alliés, les embûches ont été nombreuses dans le système scolaire. J'avais enseigné à des jeunes à haut risque de décrochage dans plusieurs écoles du Bronx, mais, malgré les effets positifs de mon approche sur leur assiduité, leurs résultats scolaires, leur estime de soi et leur avenir professionnel, je n'arrivais pas à convaincre les autorités scolaires de soutenir mon projet éducatif à long terme.

Mais, par la suite, bien des choses allaient changer. Michelle Obama avait mis la santé et les habitudes alimentaires des jeunes à l'agenda, l'« économie verte » était devenue la norme plutôt que l'exception, l'innovation et l'économie sociales étaient désormais des moteurs de changement reconnus et le système alimentaire était enfin considéré comme un enjeu majeur de santé, d'équité et de durabilité. Or, tous ces aspects font partie intégrante de la mission et de la vision de Green Bronx Machine.



VOUS AVEZ ENSUITE COMMENCÉ À ENSEIGNER À L'ÉCOLE PRIMAIRE C-55...

Oui, et ce fut un tournant majeur. En 2014, Luis Torres, le directeur de la Community School 55, m'a recruté et j'ai donc commencé à enseigner à des enfants plutôt qu'à des adolescents. Cette école, qui compte plus de 700 élèves, est située dans Claremont Village, un quartier où l'insécurité alimentaire touche 37 % des résidents. Et c'est là que Green Bronx Machine a trouvé son port d'attache.

En 2014, nous avons fait partie des gagnants du Best of Green Schools. Un article du Guardian est devenu viral et, en 2014, quelqu'un m'a mis en nomination pour le Global Teacher Prize : j'étais parmi les 10 finalistes retenus sur des milliers d'enseignants de partout dans le monde!

Dès la première année, les incartades disciplinaires ont diminué de moitié à l'école C-55. En 2015-2016, le taux de réussite de nos élèves aux examens de science de l'État de New York a augmenté de 45 %, et, en 2016-2017, l'école a obtenu la meilleure évaluation qualitative de son histoire de la part du département de l'éducation de la Ville de New York. La Community School 55, un établissement où personne ne voulait enseigner, est devenue une école où les nouveaux postes étaient très convoités!

C'EST LÀ QU'EST NÉ LE NATIONAL HEALTH, WELLNESS & LEARNING CENTER...

Oui. Ce centre d'apprentissage était un projet que je portais depuis plusieurs années. Il a pris forme au 4^e étage de l'école C-55, dans une grande bibliothèque désaffectée qui servait de débarras. Je voulais en faire un véritable laboratoire de production commerciale. Grâce, en partie, aux 25 000 \$ du Global Teacher Prize et au soutien indéfectible de Luis Torres, mes élèves ont travaillé durant 18 mois pour faire de ce lieu une ferme urbaine à la fine pointe de la technologie. Il y avait foule le jour de l'inauguration et les jeunes ont accueilli tous ces gens avec panache et brio.

« Je le dis souvent, mais c'est tellement important : il est plus facile d'élever des enfants en bonne santé que de "réparer" des humains mal en point. »



« Certains de mes élèves sont trop timides : pour bâtir leur confiance, je leur propose de faire la lecture aux plantes plutôt qu'à toute la classe. »

Chaque jour, en m'arrimant soigneusement au curriculum scolaire, j'ai appris à présenter tous les aspects de la croissance, de l'entretien et de la récolte des plantes de façon à éveiller les enfants à la magie du vivant. J'ai commandé des chrysalides – 1000! – pour qu'ils observent les étapes de transformation jusqu'au papillon. Et aussi des vers de terre, sur lesquels un groupe d'élèves a veillé avant de les relâcher dans le jardin extérieur. De plus, la culture hydroponique est un support pédagogique remarquable pour leur faire découvrir et apprécier la technologie.

COMMENT FAITES-VOUS POUR ABATTRE AUTANT DE TRAVAIL ?

Je me lève très tôt, je suis complètement passionné, irrémédiablement optimiste et bien entouré! Nous avons un camp d'été, un jardin dont la récolte est remise à une banque

alimentaire et aux patients défavorisés qui reçoivent des traitements au Memorial Sloan Kettering Cancer Center, sans oublier les activités parascolaires, les activités pour la communauté et l'approvisionnement de la cafétéria.

En février 2019, en partenariat avec l'assureur Empire Blue Cross Blue Shield, nous avons inauguré un jardin potager intérieur et une cuisine accessible pour les élèves en fauteuil roulant de l'école spécialisée 721 X. Dix autres classes vont être aménagées l'année prochaine.

Les enfants, les autres enseignants et même les parents se demandent souvent quel sera le prochain projet! J'en ai des tonnes en banque, même si mon rêve premier s'est réalisé : des enfants vivant dans un quartier défavorisé qui ont accès à des aliments sains et frais et qui apprennent comment les faire pousser, les cuisiner, les partager et les vendre.



« Le cycle de croissance d'un légume ou d'un fruit offre une possibilité infinie d'apprentissages scolaires. Veiller sur une plante forge le caractère, car la patience, la persévérance, la capacité de résoudre des problèmes, la responsabilité et le travail d'équipe font partie intégrante de l'expérience du jardinage. »



PARLANT DE CUISINER, VOUS UTILISEZ UNE CUISINE MOBILE PARTICULIÈREMENT BIEN ADAPTÉE AU MILIEU SCOLAIRE...

Au cours d'un grand événement culinaire tenu en 2013, j'ai vu Greg Chang, un chef renommé, utiliser ce qui ressemblait à une cuisine mobile pour faire une démonstration culinaire, et j'ai instantanément saisi le potentiel de cet équipement dans une classe.

Un an plus tard, après bien des tests, nous avons reçu en cadeau du fabricant le prototype de la Green Bronx Machine Mobile Kitchen. Cette cuisine est fabriquée par la compagnie canadienne Stephenson Custom Case, et elle est conforme à toutes les normes de sécurité en vigueur dans les écoles américaines et canadiennes.

Non seulement elle coûte beaucoup moins cher (environ 6 500 \$ CA) que l'aménagement d'une cuisine dans une école, mais elle peut être

déplacée d'une classe à l'autre. Nous avons bouclé le cycle de la graine à la table! Et la cerise sur le gâteau, c'est que l'ex-chef pâtissier de la Maison-Blanche, Bill Yosses, vient animer des ateliers une fois par mois à l'école!

« En faisant pousser des légumes, nous créons la vie, nous récoltons l'espoir et cultivons les esprits. Des citoyens en bonne santé et bien équipés pour la vie, c'est ma récolte préférée! »

PARLEZ-NOUS DU CURRICULUM VERT DE GREEN BRONX MACHINE...

Lorsque Green Bronx Machine s'est installée à la Community School 55 et que j'ai donc cessé de me promener d'une école à l'autre, les conditions étaient réunies pour que je mène à bien un autre projet fou : produire un curriculum complet pour faciliter les projets d'autres enseignants avec la création d'un outil complet utilisable dans toutes les écoles.

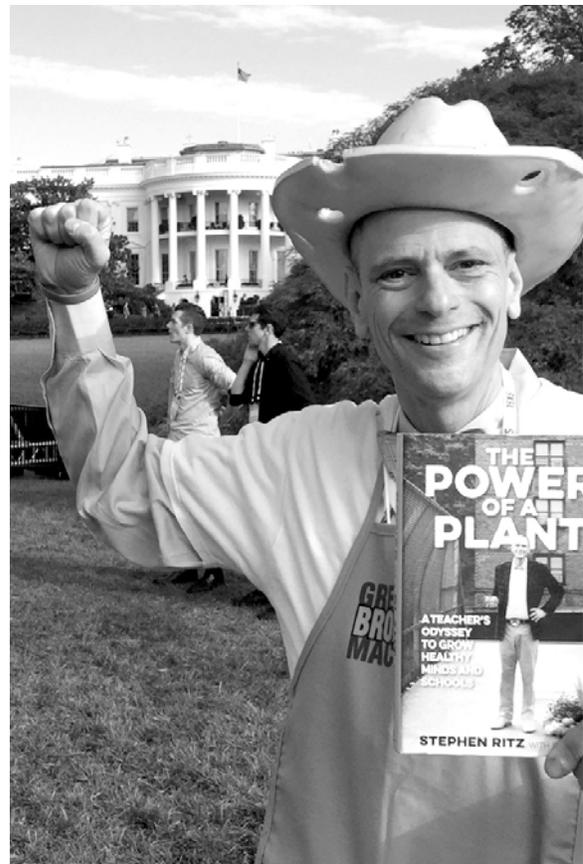
Il faut dire qu'à force d'expérimentations, d'essais et d'erreurs, j'avais accumulé une banque de cours « gagnants » auprès des jeunes. En m'appuyant sur cette banque, j'ai travaillé en étroite collaboration avec les autres enseignants de l'école afin d'optimiser le contenu du curriculum. Celui-ci s'arrime avec l'enseignement des sciences et des mathématiques, mais aussi de la lecture, de l'écriture et de l'expression orale.

Ce curriculum, que j'ai monté en trois ans, est actuellement utilisé dans 5 000 écoles aux États-Unis et dans des centaines d'écoles ailleurs dans le monde. Il est vendu sous licence uniquement à des établissements scolaires, des organismes communautaires et des OBNL et donne accès à une plate-forme en ligne, une communauté de pratique et de la formation à distance.

Nous recevons beaucoup de demandes de collaboration : nous sommes présents en Amérique du Sud, en Italie, au Japon, en Australie et même à la Fairgreen International School aux Émirats arabes unis.

VOUS AVEZ AUSSI RÉCEMMENT ESSAIMÉ AU CANADA...

Oui. C'est l'organisme Food Share de Toronto qui a pris ça en main, en baptisant ce programme Good Food Machine et en adaptant le contenu du curriculum et des outils connexes à la réalité canadienne. Après seulement trois ans, le programme est déployé dans 250 écoles et centres communautaires au Nunavut, dans le nord du Québec et du Manitoba, en Colombie-Britannique et au Nouveau-Brunswick ! Le soutien financier de l'entreprise LoyaltyOne va permettre d'implanter le programme dans 1 000 écoles d'ici 2021.



ET QUI SOUTIENT GREEN BRONX MACHINE AUX ÉTATS-UNIS?

Après des années de vaches maigres, le TED Talk de 2012 a été un moment décisif. Ensuite, les articles, les reportages, les documentaires, ainsi que les prix remportés, nous ont donné une visibilité incroyable. Green Bronx Machine est maintenant soutenu par plusieurs fondations et entreprises privées. Le partenariat avec la Fondation du hockeyeur Jonathan Toews et l'équipe des Blackhawks finance actuellement le programme dans 60 écoles de Chicago ! Nous sommes toujours en mouvement !

AVEZ-VOUS ENCORE DES RÊVES ?

Tellement ! Je rêve d'un monde composé de communautés saines, aimantes et résilientes. Je rêve d'un monde inclusif et généreux. Je rêve d'un monde sans faim.



JOANNE BAYS

Grande architecte du réseau canadien
De la ferme à l'école



Cofondatrice de Farm to Cafeteria/De la ferme à la cafétéria Canada, Joanne Bays aura été pendant près de 10 ans le porte-étendard d'un mouvement dédié à l'éducation alimentaire et à l'approvisionnement local, avant de passer le flambeau en avril 2020. Convaincue que notre santé et celle de la planète reposent sur un lien intime et concret avec notre nourriture et ceux qui la produisent, elle a choisi la voie du plaidoyer et de l'action politique pour faire avancer sa cause. Cette infatigable battante caresse le rêve que toutes les écoles du Canada possèdent un potager, une cuisine et une salle à manger, et que l'éducation alimentaire soit reconnue comme une matière académique au même titre que les autres. Chaque année, grâce à son travail, plus de 850 000 écoliers et étudiants canadiens jardinent, compostent, vont à la ferme et mangent des aliments locaux à la cafétéria. Chapeau!



QUEL A ÉTÉ L'ÉLÉMENT DÉCLENCHEUR DE LA CRÉATION DU MOUVEMENT DE LA FERME À LA CAFÉTÉRIA?

J'étais nutritionniste en santé publique en Colombie-Britannique, ce qui m'a amenée à travailler de diverses façons sur la problématique de l'insécurité alimentaire. Ce cheminement professionnel m'a fait prendre conscience de l'influence majeure du système alimentaire et des politiques publiques sur le contenu de notre assiette.

Le « déclic » personnel s'est cependant produit lorsque ma fille a commencé l'école. J'ai alors réalisé que ses habitudes alimentaires étaient beaucoup plus influencées par l'environnement scolaire et par les politiques et les systèmes alimentaires que par les connaissances et les habiletés qu'elle avait acquises à la maison.

C'est à ce moment que j'ai décidé d'agir pour améliorer les systèmes et les politiques alimentaires afin qu'ils facilitent, pour les élèves, l'accès à des aliments sains, locaux et produits de façon durable. C'est à cette époque qu'a germé en moi l'idée de créer des liens directs entre les agriculteurs locaux et les écoles.

COMMENT ET OÙ AVEZ-VOUS MIS EN PLACE LA PREMIÈRE INITIATIVE?

Alors que j'étais nutritionniste en santé des populations pour Northern Health, j'ai obtenu une subvention fédérale pour financer un des premiers projets pilotes à Quesnel, en Colombie-Britannique. J'ai ensuite exercé en pratique privée et j'ai été mandatée par l'Association de la santé publique de la Colombie-Britannique pour implanter le programme Farm to School dans 16 autres établissements, ainsi que pour mettre en place et diriger un réseau provincial qui compte maintenant 120 écoles!

Le succès de Farm to School en Colombie-Britannique a attiré l'attention de nombreux

acteurs de changement partout au pays. Afin d'élargir notre mandat à d'autres institutions, nous avons créé l'organisme Farm to Cafeteria/De la ferme à la cafétéria Canada, en 2011, qui pilote les réseaux De la ferme à l'école, De la ferme aux campus ainsi que De la ferme aux établissements de santé. Actuellement, 1 200 écoles et campus offrent à plus de 850 000 étudiants l'occasion de participer à des activités liées à une alimentation saine, locale et durable.

COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS LE SUCCÈS NATIONAL DU RÉSEAU DE LA FERME À L'ÉCOLE?

C'est un mouvement qui est en phase avec les préoccupations actuelles des Canadiens et des gouvernements : la santé de la population, la résilience des collectivités locales et régionales et la protection de l'environnement.

Derrière notre slogan, « Plus d'aliments sains et locaux dans l'esprit et dans les assiettes des enfants », nous avons trois piliers qui ont beaucoup de ramifications : l'approvisionnement des écoles en aliments sains et locaux, des occasions d'apprentissages expérientiels pour les jeunes, ainsi que le resserrement des liens entre les agriculteurs et la collectivité.





« Rétablir le lien entre la ferme et la fourchette est un puissant moyen d'aiguiser et d'élargir la littératie alimentaire des jeunes. »

De la ferme à la cafétéria leur donne l'occasion de voir pousser des légumes, de les manger et de les cuisiner, mais aussi de rencontrer des agriculteurs et de prendre conscience de l'importance de leur travail.

Un de nos objectifs est en effet de « faire pousser » de jeunes écocitoyens ayant une vue d'ensemble du système alimentaire doublée d'un sens critique qui leur permet de le remettre en question et de s'impliquer pour l'améliorer. Tout est là : trois fois par jour, nous sommes tous des acteurs du système alimentaire.

LE MOUVEMENT DE LA FERME À LA CAFÉTÉRIA AURAIT DONC, SELON VOUS, LE POTENTIEL DE TRANSFORMER LE SYSTÈME ALIMENTAIRE ?

Ça peut paraître ambitieux, mais oui, c'est notre vision. Et nous le faisons, une ferme, un établissement et une bouchée à la fois. Un des exemples les plus parlants de ce pouvoir transformateur du mouvement est, selon moi, celui de Haïda Gwaïi, un archipel au large de la Colombie-Britannique.

Ce sont les chefs de cette communauté qui nous ont contactés en 2011. Au cours des trois premières années, chaque école a mis en place ses propres projets. Mais la pérennité de ces initiatives était fragile. Nous avons alors proposé de mettre en place une démarche concertée qui avait fait ses preuves aux États-Unis : le Laboratoire d'apprentissage. Cette approche innovante, qu'ils ont préféré nommer « Cercle d'apprentissage », a permis de réaliser des avancées majeures.

Pendant deux ans, de 2014 à 2016, ce cercle a rassemblé deux fois par année des représentants de tous les maillons du système alimentaire de l'archipel, entraînant une forte mobilisation autour d'une vision commune. Ainsi est née l'idée des « garde-manger » communautaires (community food pantries) dont le but est de renforcer l'autonomie alimentaire de la collectivité en hiver. Les trois garde-manger de l'archipel sont réservés à l'approvisionnement, l'entreposage et la distribution d'aliments locaux destinés aux écoles, aux garderies, aux deux hôpitaux et aux organismes communautaires.

En partenariat avec le district scolaire et des organismes locaux du secteur de l'alimentation, les coordonnateurs de ces garde-manger ont organisé 43 ateliers sur une période de deux ans. Les jeunes ont mis des aliments en conserve, fumé du poisson, pêché, chassé, visité des fermes et contribué aux activités dans les serres et les jardins scolaires.

Alors, oui, on peut dire que le système alimentaire de l'archipel Haïda Gwaïi a beaucoup changé en 10 ans, et pour le mieux! Et, grâce à diverses sources de financement, le Cercle d'apprentissage de Haïda Gwaïi poursuit ses activités.



EST-CE QU'IL EXISTE D'AUTRES LABORATOIRES D'APPRENTISSAGE AU CANADA?

Oui. Le tout premier a été lancé en 2013 par le Vancouver Area Regional Hub du réseau Farm to School BC. La mise en place de fermes pédagogiques commerciales, aménagées sur les terrains de deux écoles secondaires fait partie des réalisations de ce Laboratoire. De plus, le Center for Sustainable Food Systems de l'Université de Colombie-Britannique s'est inspiré de cette initiative pour lancer deux laboratoires d'apprentissage qui visent à faire augmenter l'approvisionnement local dans les établissements de santé. Ces actions ont influencé les chaînes d'approvisionnement institutionnel dans toute la région de Vancouver.

Un Laboratoire d'apprentissage s'est tenu de 2014 à 2016 à Terre-Neuve-et-Labrador sous l'égide de Food First NL. Cette démarche a mené à la conception d'un programme de littératie alimentaire destiné aux écoles primaires de la région de Saint-Jean de Terre-Neuve. Food First NL continue son travail de sensibilisation et le réseau Farm to School est maintenant connu de la plupart des acteurs du système alimentaire scolaire de Terre-Neuve-et-Labrador. Comme ces Cercles d'apprentissage De la ferme à l'école se sont révélés extrêmement fructueux, nous avons récemment publié un guide pratique qui décrit les étapes à suivre pour les implanter.



LA VISION DU MOUVEMENT DE LA FERME À L'ÉCOLE EST-ELLE PARTAGÉE PAR LES DÉCIDEURS CANADIENS?

Nous avons des alliés gouvernementaux, car les organismes qui coordonnent les actions dans chaque province sont intégrés à des ministères, ou bien financés par des fonds publics.

Et la conjoncture est très favorable, car la valorisation de l'agriculture de proximité et la promotion d'une saine alimentation en milieu scolaire sont enchâssées dans la Politique alimentaire nationale du Canada dévoilée en juin 2019. Mais il nous reste du travail à faire, car nous devons convaincre les décideurs que les solutions que nous proposons sont réalisables et que les ressources qui y seront investies porteront fruit. L'évaluation de l'efficacité de nos interventions était d'ailleurs un thème majeur de notre récent colloque national.

De plus, la conjoncture internationale est favorable. Les auteurs de plusieurs rapports récents et majeurs affirment que les aliments ne sont pas des marchandises comme les autres et que leur production, leur transformation et leur distribution devraient reposer sur le bien-être des populations plutôt que d'être régies par le profit et les accords de commerce.

Le réseau De la Ferme à la cafétéria est loin d'être seul dans sa volonté de changer le monde et de mieux le nourrir!

« Je nourris un rêve, un beau rêve, vaste et audacieux, né de mon amour pour ma fille, pour les enfants, pour ma collectivité et pour notre planète. »





Malgré l'annonce de son départ du réseau Farm To Cafeteria, en avril 2020, Joanne Bays restera sans aucun doute une figure marquante du mouvement De la ferme à la cafétéria Canada. Pour illustrer la richesse et la profondeur de sa vision, voici un extrait d'une entrevue qu'elle avait accordée au magazine 100° au printemps 2019, lors du congrès national qui avait eu lieu à Victoria, en Colombie-Britannique.

QUEL EST VOTRE RÊVE POUR LE RÉSEAU CANADIEN DE LA FERME À LA CAFÉTÉRIA ?

Eh bien, je nourris un rêve, un beau rêve, vaste et audacieux, né de mon amour pour ma fille, pour les enfants, pour ma collectivité et pour notre planète ; un rêve né de la prise de conscience que la nourriture et l'amour ne font qu'un.

Ma vision, c'est que toutes les écoles possèdent un potager, une cuisine, une salle à manger et un site de compostage et que l'éducation alimentaire devienne une matière scolaire inscrite au programme partout au Canada.

Je rêve que toutes les écoles demeurent des oasis à l'abri des pressions commerciales, des publicités sur les aliments et qu'elles offrent à leurs élèves des aliments sains, produits localement, peu transformés et minimalement emballés. C'est possible au sein d'un système alimentaire régional, équitable et durable, bien ancré dans la communauté. Je rêve que tous les élèves aient suffisamment à manger et amplement le temps de prendre leur repas. Pour goûter pleinement le plaisir réel d'une vraie nourriture saine!



RACHEL SCHOFIELD MARTIN

La dynamo de l'éducation alimentaire en Acadie



Passionnée, dévouée, créative, rigoureuse : les mots manquent pour décrire Rachel Schofield Martin. Imaginez un peu : cette entrepreneure sociale a non seulement révolutionné le menu de 26 cafétérias scolaires au Nouveau-Brunswick, mais elle a aussi fait entrer des ateliers culinaires à l'école... pendant les heures de classe. Elle a conçu du matériel pédagogique qui enchante les enseignants et même fabriqué un prototype de chariot culinaire mobile! Championne des partenariats, elle a rallié des acteurs de tous les horizons autour de ses idées novatrices qui stimulent la créativité des jeunes et leur engagement dans des projets significatifs et authentiques. Cette femme de cœur et d'action est tellement populaire que certaines élèves envisagent de devenir des « Madames Rachel » et de donner des cours de cuisine plus tard! Portrait, parcours et projets de la cofondatrice d'*Apprenti en action – Labo éducatif en alimentation*.



DEPUIS 2013, VOUS ÊTES COORDONNATRICE EN SAINNE ALIMENTATION ET ENTREPRENEURIAT SOCIAL AU DISTRICT SCOLAIRE FRANCOPHONE SUD DU NOUVEAU-BRUNSWICK, MAIS VOUS TRAVAILLEZ DANS LE MILIEU SCOLAIRE DEPUIS 28 ANS. QUEL A ÉTÉ VOTRE PARCOURS?

J'ai d'abord été professeure d'éducation physique pendant 16 ans, puis j'ai travaillé comme agente de développement communautaire en milieu scolaire de 2007 à 2013.

Mon rôle était de lier l'école et la communauté par l'intermédiaire d'apprentissages réels et authentiques. Et, en mobilisant différents partenaires de la communauté, j'ai mis en place des activités variées et axées sur la vraie vie, dont la création d'un livre de recettes santé sans cuisson en classe et la construction d'un atelier de menuiserie dans la cour de l'école.

Au fil des ans, j'ai développé divers formats d'ateliers culinaires, par exemple, avant le début des classes sur le thème du déjeuner, ou en activité parascolaire, et aussi en mettant sur pied des camps d'été.

VOUS ÉTIEZ DONC DÉJÀ CONVAINCUE DE L'IMPORTANCE DE DÉVELOPPER LA LITTÉRATIE ALIMENTAIRE DES JEUNES...

Tout à fait. Je connaissais les données sur la très faible consommation de légumes et de fruits chez les jeunes, les maladies chroniques liées à l'alimentation et les pertes de compétences culinaires. En 2013, j'ai conçu des ateliers sur la pomme locale, adaptés à chacun des niveaux scolaires de la 1^{re} à la 8^e année. Et c'est là que j'ai non seulement constaté que les jeunes ne connaissaient pas bien les fruits locaux, mais aussi qu'ils avaient très peu de compétences pour les couper, les apprêter et les cuisiner. Bref, on partait de loin!

«Si on veut que les jeunes mangent plus de légumes et de fruits, mais qu'ils ne savent pas comment les couper et les apprêter, on a un problème!»

ET C'EST EN 2018 QUE VOTRE PROJET DE FAIRE ENTRER LES COMPÉTENCES CULINAIRES À L'ÉCOLE A OFFICIELLEMENT PRIS FORME...

En effet, j'ai cofondé l'OBNL Apprenti en action avec Rachel Allain, qui est aussi une employée du district scolaire. Nous voulions offrir des ateliers et des modules culinaires durant les heures de classe parce que, même s'il existe de telles activités au parascolaire, l'école reste le seul moment où on peut rejoindre tous les jeunes, pas seulement ceux dont les parents ont les moyens de payer pour des activités parascolaires. Je suis très sensible aux enjeux de prévention et d'équité en santé.



COMMENT LE MILIEU SCOLAIRE A-T-IL RÉAGI?

Très bien! Rachel et moi travaillons pour le district depuis plus de 20 ans et la collaboration fait partie de notre ADN. Et puis, dans un district scolaire qui a pour slogan « Ici on change le monde », c'est certain que l'ouverture à faire l'école autrement est bien réelle.

De plus, Apprenti en action s'insère très bien dans la triple mission que s'est donné le district : la réussite éducative, le mieux-être global et la construction identitaire des jeunes. Et puis, nous fournissons une panoplie de ressources et de pistes pédagogiques aux enseignants, car notre but est de leur faciliter la tâche, sans toutefois nous ingérer dans leur travail.

« En cuisinant, les jeunes saisissent mieux à quoi servent, par exemple, les mathématiques qu'on leur enseigne quand ils mesurent des ingrédients. »

QUELS GROUPES D'ÂGE VISEZ-VOUS?

Nous avons des activités pour tous les groupes d'âge, que nous animons dans les cafétérias des écoles. Pour les enfants de la maternelle à la 2^e année, nous avons conçu un module de 4 ateliers de 45 minutes chacun sur les collations et l'exploration des aliments à travers les arts.

À partir de la 3^e année, les modules comptent 6 ateliers de 45 minutes : les collations avec les élèves de 3^e et 4^e années, le petit déjeuner avec les 5^e et 6^e années et les repas avec les 7^e et 8^e années. Au cours du premier atelier, les jeunes apprennent à s'organiser pour bien travailler avec une planche à découper : comment utiliser leur main dominante et leur main stabilisatrice pour couper un aliment de façon sécuritaire, où placer les aliments coupés, etc.



COMMENT S'EST PASSÉE CETTE PREMIÈRE ANNÉE?

Jusqu'à présent, Apprenti en action est un succès sur toute la ligne. Les témoignages des enfants, des enseignants et des parents nous confirment que nous répondons à un besoin. Il faut dire que l'alimentation et la préparation des repas représentent une source inépuisable d'activités qui favorisent non seulement la persévérance scolaire et les apprentissages scolaires, mais aussi des apprentissages de vie!

JUSTEMENT, PARLEZ-NOUS DU VOLET ENTREPRENEURIAT SOCIAL D'APPRENTI EN ACTION...

Notre OBNL fait vibrer nos écoles et nos communautés autour de l'alimentation. Nous rassemblons les forces vives de la région en collaborant avec les secteurs public et privé, ainsi qu'avec d'autres OBNL et des citoyens, ce qui nous permet de maximiser les infrastructures locales, ainsi que les ressources humaines, matérielles et financières. Par exemple, grâce à notre choix de donner les ateliers dans les cafétérias scolaires, il n'est pas nécessaire d'aménager à fort prix un local de cuisine dans chaque école.

Nous travaillons également en étroite collaboration avec les diététistes en santé publique du Réseau de santé Vitalité, ainsi qu'avec des consultants en mieux-être de la province et des étudiants du postsecondaire. Sans oublier, bien sûr, notre partenariat avec les producteurs qui nous fournissent les ingrédients nécessaires à la tenue des ateliers, mais aussi les aliments utilisés par le service traiteur d'Apprenti en action. Nous achetons leurs produits au juste prix, en échange d'une collaboration au plan éducatif.



« Mes félicitations à Rachel Schofield Martin et Rachel Allain d’avoir réintégré les compétences culinaires dans le programme scolaire. Elles sont tout aussi importantes que l’apprentissage de la lecture et de l’écriture. »

— *Ginette Petitpas Taylor, ministre fédérale de la Santé - 6 avril 2019, Moncton*

VOUS OFFREZ DONC UN SERVICE DE TRAITEUR?

Oui, principalement pour répondre aux demandes des écoles où Apprenti en action est déployé, et, à l’occasion, des partenaires font appel à nous. Cette première année a été remarquable. Par exemple, plusieurs écoles ont eu recours à nos services pour guider leurs élèves dans la préparation du repas offert lors de la journée de remerciement de leurs bénévoles et partenaires.

De plus, deux mois avant le Congrès mondial acadien qui a eu lieu en août 2019, l’école Père-Edgar-T.-LeBlanc a organisé un mini-congrès. Apprenti en action a été mandaté pour collaborer à la préparation d’un fricot acadien pour 700 personnes, que 171 élèves de 3^e et de 7^e année ont cuisiné avec les Dames de la cafétéria.

Il faut dire que deux mois plus tôt, nous avons bien aiguisé nos couteaux en préparant un repas gastronomique pour plus de 100 personnes venues assister à notre premier événement-signature.

« Pour nos jeunes apprentis en action, préparer des repas pour divers événements est une occasion en or de se sentir valorisé et de vivre une expérience culinaire complète. »

UN REPAS GASTRONOMIQUE? FAIT PAR DES JEUNES QUI NE SAVAIENT PAS COMMENT COUPER DES LÉGUMES UN AN AUPARAVANT!

Eh oui! Nous avons constitué, sur candidature, une brigade de 20 jeunes qui ont travaillé deux jours sous la houlette de cinq chefs accompagnateurs.

Nous avons acheté, ou reçu en dons, des aliments entiers locaux ou régionaux : carottes, panais, basilic, poulet, bœuf, bleuets, sirop d'érable, etc. Bien des légumes ont été lavés, pelés et coupés, pour la préparation de ce grand repas. Et, sous la houlette d'une cheffe, 20 élèves ont réalisé l'exploit de confectionner, en deux heures trente minutes, plus de 250 petits desserts variés!

DONC, VOUS AVEZ RECRUTÉ LES 20 MEILLEURS ÉLÈVES CUISTOTS AYANT SUIVI DES ATELIERS APPRENTI EN ACTION?

Non, l'appel de candidatures était ouvert à l'ensemble des écoles du district scolaire. Les jeunes étaient invités à nous expliquer pourquoi nous devions les choisir pour cuisiner avec des chefs qui accordent une grande place aux aliments locaux dans leur menu.

Nous avons reçu des candidatures sous forme de montage audio, de présentations PowerPoint, de vidéos. La vidéo d'un des élèves, qui présentait sa passion pour la cuisine et ses accessoires culinaires, se terminait par un punch extraordinaire! On sonne à la porte. L'élève ouvre et c'est un livreur de pizza qui se présente. L'élève lui dit alors : « Non merci, je préfère cuisiner par moi-même! »

La créativité des jeunes me fait tellement plaisir, tout comme leur engagement dans des projets signifiants et authentiques. Cette année, deux écoles ont créé des microentreprises alimentaires. Une école primaire avait choisi de préparer des boules d'énergie, tandis qu'une école intermédiaire (NDLR : 6^e à 8^e année) voulait se lancer dans la fabrication de smoothies (frappés aux fruits) en tenant compte du nouveau Guide alimentaire canadien. Dans les deux cas, les élèves nous ont demandé de leur fournir une recette. Dans les deux cas, nous avons dit « Non, nous ne vous fournirons pas de recette. »



« Le pays est prêt pour ce genre de changement. J'espère sincèrement que ce programme servira de modèle pour inspirer des initiatives semblables à l'extérieur du Nouveau-Brunswick. »

— *Ginette Petitpas Taylor, ministre fédérale de la Santé - 6 avril 2019, Moncton*



VOUS AVIEZ CERTAINEMENT DES RECETTES SANTÉ SAVOUREUSES DANS VOTRE BESACE, POURQUOI NE PAS LEUR EN AVOIR FOURNI?

Parce que dans tout ce que je fais, c'est vraiment le processus qui compte. Nous ne leur avons pas fourni de recette, mais nous les avons accompagnés pour qu'ils développent la leur, dans les règles de l'art. Notre animatrice est tout d'abord allée donner un atelier sur la salubrité alimentaire, puis un atelier sur la façon de bien mesurer des ingrédients d'une recette.

Le troisième atelier a porté sur la création des boules d'énergie elles-mêmes, mais, là encore, pas question de livrer une recette toute faite. Plutôt une invitation à créer en utilisant notre guide PDF interactif qui porte sur la composition de base de cette collation : des ingrédients liants, des ingrédients d'enrobage, etc. Une fois tout ça réalisé, l'école était autonome.

Le scénario a été semblable pour les élèves de l'école intermédiaire et les frappés aux fruits. Mais, en plus de la salubrité et de la mesure des ingrédients liquides et solides, ils ont appris comment utiliser une balance. Encore là, le guide des frappés aux fruits donne les principes de base et favorise la création de recettes variées, par exemple, en incorporant des légumes. Cette façon d'aborder les recettes présente un autre avantage très important pour moi : elle augmente de beaucoup les chances que les enfants expérimentent à la maison avec les ingrédients qu'ils ont sous la main.



QUEL ÉTAIT LE COÛT DES ATELIERS POUR LES ÉCOLES?

L'an dernier, l'accompagnement était gratuit, hormis une contribution d'un dollar par enfant et par atelier lorsque les animateurs apportaient des ingrédients. Nous ne savons pas si nous allons poursuivre ce volet de notre travail de cette façon, car bien sûr, nous voulons qu'Apprentis en action soit viable. C'est un beau problème, car les demandes fusent de toutes parts, mais il s'agit de notre première année et nous voulons partir du bon pied.

QUELLES SONT VOS SOURCES DE FINANCEMENT?

Nous sommes allées chercher toutes les subventions possibles et une belle brochette de partenaires publics, privés et communautaires comme le ministère du Développement social, celui de l'Éducation postsecondaire, Formation et Travail et la Société d'inclusion économique et sociale. De plus, la ministre fédérale de la Santé, Ginette Petitpas Taylor, députée de la circonscription Moncton-Riverview-Dieppe, est venue à l'événement signature d'avril 2019. Elle a mentionné le potentiel d'un déploiement dans toute la province et même au niveau national! C'est à suivre...

VOS RESSOURCES SONT-ELLES TRADUITES EN ANGLAIS?

Non, mais nous avons eu des demandes. Plutôt que de passer tout de suite à cette étape, nous avons mené un projet pilote dans les classes d'immersion française de l'Anglophone East School District, en collaboration avec l'organisme Nos aliments Sud-Est NB. Grâce à une subvention du Réseau d'inclusion communautaire de la région de Westmorland-Albert, nous avons embauché une animatrice qui a travaillé de septembre à décembre 2018 dans le district francophone. En janvier 2019, elle a commencé à donner les ateliers dans des classes d'immersion française de trois écoles anglophones. J'ai reçu des témoignages extrêmement favorables. Un enseignant m'a dit qu'il n'avait jamais vu les élèves de son école aussi motivés. Ceci dit, il y a quand même des demandes de traduction de nos ressources en anglais et même en langue mi'kmaq!



C'EST BEAUCOUP DE RÉALISATIONS EN UNE SEULE ANNÉE SCOLAIRE!

En effet, et nous sommes déjà en train de réfléchir au meilleur plan de match pour que ce modèle rayonne dans d'autres écoles. Cette année, nous allons former des enseignants et des élèves de 5^e et 6^e années, qui vont devenir nos ambassadeurs en coanimant la série d'ateliers culinaires avec nous.

Et puis, l'évaluation est notre prochain gros morceau. Nous savons que nos ateliers sont appréciés, mais actuellement, nous n'avons que des témoignages anecdotiques des enseignants et des parents, ainsi que des données qui reposent sur les perceptions que les jeunes ont de leurs compétences avant et après les ateliers.

Les conseils d'un expert du ministère de l'Éducation à la retraite ainsi qu'un partenariat

avec l'Université de Moncton vont nous permettre d'aller beaucoup plus loin dans l'évaluation de l'efficacité de nos interventions. Nous voulons notamment savoir dans quelle mesure nos ateliers incitent les jeunes à cuisiner à la maison.

QU'EST-CE QUE VOUS ANIME AUTANT?

Les jeunes! J'ai à cœur leur motivation à l'école et leur santé. J'aime les outiller afin qu'ils puissent rester curieux, inventifs, créatifs. Dans un monde idéal, les élèves devraient arriver à l'école avec des questions, et nous, comme enseignants, nous devrions les guider pour qu'ils trouvent des réponses à ces questions. Lorsque ça vient d'eux, les jeunes sont plus engagés dans leurs apprentissages, et ça, ça mérite toute mon attention, toute notre attention.

APPRENTI EN ACTION, C'EST AUSSI...

Au cas où, après avoir lu cette entrevue, vous doutiez encore de la passion qui anime Rachel Schofield Martin et de son ingéniosité, voici quelques autres réalisations et idées de son cru.



Du matériel pédagogique extraordinaire

En collaboration avec ses collègues technopédagogues, Rachel a développé des ressources pédagogiques séduisantes. Par exemple, les petits s'approprient du vocabulaire culinaire en programmant un robot-abeille qui se déplace sur différents tapis thématiques. Les plus grands utilisent des robots programmables à distance avec une tablette et pourront éventuellement programmer des sondes pour mesurer le taux d'humidité des fines herbes en pot, ainsi que la température de l'eau et des aliments.



Un îlot culinaire mobile

Rachel a conçu, dans son garage, un chariot qui contient tout ce qu'il faut pour animer un atelier culinaire : 4 plaques à induction, des casseroles, des bols, des couteaux, des cuillères et des tasses à mesurer, des planches à découper, etc. Tous les accessoires ont été dûment testés pour leur efficacité et leur durabilité et se rangent de façon impeccable dans le chariot doté d'une surface en acier inoxydable. Il s'agit donc d'un équipement clé

en main et durable, qu'Apprenti en action prévoit mettre en marché. Son prix devrait tourner autour de 5000 \$, ce qui est immensément moins cher que d'aménager une cuisine dans une école.



Des idées, des idées, et encore des idées!

Le coffre à outils d'Apprenti en action comprend des fiches qui portent sur le maniement sécuritaire d'une poêle, les températures de cuisson, la mesure des ingrédients liquides et solides, etc. Mais, une fois de plus, pas question de tout cuisiner dans le bec : plutôt que de produire des vidéos illustrant ces thèmes, Apprenti en action va plutôt proposer aux écoles de fournir ces fiches à leurs élèves afin qu'ils créent leur propre chaîne YouTube.



Apprenti en action est le deuxième OBNL issu des idées et initiatives de Rachel

Le premier est le Réseau des cafétérias communautaires, qui depuis 2013, gère 26 des 37 cafétérias du District scolaire francophone Sud du Nouveau-Brunswick. Les repas, autrefois livrés par des multinationales, sont cuisinés sur place, à partir d'ingrédients de base. De plus, les aliments locaux représentent 45 % des dépenses alimentaires. Ce réseau est un acteur extrêmement important dans le déploiement de la programmation d'Apprenti en action – Labo éducatif en alimentation dans les écoles.



JEAN-FRANÇOIS ARCHAMBAULT

Un chef en mission pour l'autonomie alimentaire
des jeunes



Entrepreneur social prolifique, Jean-François Archambault multiplie les projets de lutte au gaspillage alimentaire et d'éducation culinaire depuis plus de 15 ans. Fondateur de La Table des chefs, un système de courtage des surplus alimentaires comestibles acheminés vers les organismes communautaires, il a ensuite créé les Brigades culinaires, un programme d'ateliers de cuisine pour les élèves du secondaire, ainsi que bien d'autres projets, notamment dans les centres jeunesse. Au cœur de sa mission : transmettre aux jeunes les connaissances et les compétences nécessaires pour assurer leur autonomie alimentaire. Retour sur la genèse des Brigades culinaires, un programme exemplaire qui essaime maintenant dans 7 provinces canadiennes et qui a même donné naissance à une nouvelle série Web « Jeunes chefs en mission ».



IL Y A 17 ANS, VOUS AVEZ FONDÉ LA TABLÉE DES CHEFS. AU DÉPART, C'ÉTAIT POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ENSUITE NOURRIR LES PLUS DÉMUNIS?

Par ma formation en gestion hôtelière, j'étais vraiment placé aux premières loges du gaspillage alimentaire. Déjà, à l'ITHQ, malgré un comptoir de vente, tous les plats préparés n'étaient pas nécessairement écoulés. Plusieurs étaient jetés à la poubelle. Ensuite, dans le milieu de l'hôtellerie, j'ai constaté que la situation était analogue, sinon pire. On jetait tout simplement la nourriture préparée en trop, qui n'était pas consommée par les clients, comme pour les buffets.

CE QUI HEURTAIT VOS VALEURS?

C'est exact. Des valeurs d'ailleurs héritées de ma mère... Ça m'a donc interpellé. Un constat d'ailleurs amplifié par le fait de savoir que des gens ne mangeaient pas à leur faim. Devant tant de gaspillage, je me suis mis à éprouver un sentiment de révolte en sachant que des personnes dans le besoin auraient pu en bénéficier. De la nourriture, déjà préparée en plus, saine, bonne à manger... et que l'on mettait à la poubelle. Ça n'avait pas de sens!

VOUS AVIEZ UN TRÈS BON EMPLOI, MAIS VOUS AVEZ TOUT QUITTÉ POUR DEVENIR ENTREPRENEUR SOCIAL. QUEL A ÉTÉ LE FACTEUR DÉCLENCHÉUR?

Ma réflexion avait commencé en 1997. Puis en 2000, ma mère est décédée. Elle avait 49 ans, j'en avais 24. Ça change les perspectives. Tu te demandes quand ce sera ton tour à toi. Ça peut être demain. Disons que ça m'a passablement bousculé. Ça a complètement changé ma façon de voir la vie. Là tu te dis : OK, je fais quoi avec ça. C'est à ce moment que je me suis mis en tête de foncer. « Go ! Agissons maintenant sur cet enjeu. » Et c'est, aussi, beaucoup grâce à ma conjointe, qui m'a soutenu à 100 %, et en acceptant tous les sacrifices que ça entraîne!

ET C'EST AINSI QU'EST NÉE LA TABLÉE DES CHEFS...

Disons que c'est un peu plus compliqué que ça... En 2001, je ne voyais pas vraiment ça comme un projet, ou une organisation. Mais l'idée était claire dans ma tête : nourrir à partir des surplus. Et pour y arriver, il a fallu créer un système de courtage des aliments comestibles détournés du chemin des poubelles pour les acheminer vers les organismes communautaires. C'est ce qui a donné la Tablee des chefs.



ET ENSUITE LES BRIGADES CULINAIRES...

Ah! Ça, c'est l'autre révélation! C'est arrivé quand je siégeais au conseil d'administration de Moisson Montréal. À l'époque, une étude sur la perte de connaissances et de compétences culinaires venait d'être publiée. C'était une nouvelle réalité sociale qui prenait une dimension toute particulière à mes yeux, une fois mise en parallèle avec mes lectures du Bilan Faim des banques alimentaires. Et en épluchant les statistiques, comme les indices de fréquentation et les périodes de demandes, j'ai par exemple réalisé qu'une bonne proportion des familles avaient recours aux banques alimentaires seulement quelques fois, et à la fin du mois.



Je me suis tout de suite dit que s'ils avaient possédé les bonnes compétences culinaires, ils auraient peut-être mieux dépensé ou encore fait des achats de groupe avec des voisins. Que s'ils avaient connu les cuisines collectives, ils auraient pu préparer des repas ensemble pour partager et réduire la facture : autrement dit, faire manger plus de monde à moindre coût. Ou alors, congeler, faire des conserves, de manière à nourrir plus avec moins. C'est là que j'ai réalisé que les personnes qui devaient gérer le plus petit budget alimentaire n'étaient pas les mieux outillées pour le faire.

MAIS ALORS, D'OÙ VIENT L'IDÉE DES COURS DE CUISINE AUX ÉLÈVES DU SECONDAIRE?

Une fois le problème posé, je me suis bien sûr demandé s'il fallait montrer à cuisiner aux parents? Ou alors aux jeunes enfants? Aux familles? C'est après avoir fouillé la question que j'ai découvert les Ateliers 5 épices. Un projet d'éveil au goût pour les écoles primaires et préscolaires, créé à bout de bras par Manon Paquette. Wow! Quel beau projet, je me suis dit! C'est à ce moment que je me suis tourné du côté du niveau secondaire pour voir quels étaient les besoins. Qu'est-ce que je pouvais faire.

ET J'IMAGINE QU'IL Y AVAIT BEAUCOUP À FAIRE...

Tout était à faire et même à refaire. Il faut se rappeler que, à l'époque, en 2008, la ministre de l'Éducation venait de retirer la malbouffe des écoles. Elle a donc enlevé les friteuses et implanté l'Approche Écoles en santé. Très bien. Par contre, du même coup, les cours d'économie familiale ont été abolis. Alors, les classes-cuisine, qui étaient déjà aménagées dans presque toutes les écoles, mais qui devenaient inutiles, on a commencé à les démolir pour gagner de l'espace.

En 2008, tout ce que je demandais, c'était simple : ne pas démanteler les classes-cuisine. Parce que j'avais déjà la vision des 150 écoles qui, cette année, vont participer aux Brigades culinaires. C'est 150 écoles sur 400. Ce n'est pas rien!

«Au fond, la cuisine, c'est simple. Si tu possèdes les bases, tu avances, inévitablement. Le principe est le suivant : ce que l'on réussit nous réussit. Ça nous rend fiers, pour aller plus loin et essayer autre chose.»



ÉVIDEMMENT, SANS CLASSES-CUISINE, PAS DE COURS DE CUISINE...

Le gros problème, si tu détruis ta cuisine, c'est que pour ensuite la reconstruire, ça va coûter 4 à 5 fois le prix parce qu'elle va devoir être mise aux normes. Alors que les anciennes cuisines, elles pouvaient jouir d'un droit acquis. Exemple : une hotte de cuisine domestique, ça convient dans une classe-cuisine d'origine. Mais dans une nouvelle cuisine, ça prend une hotte commerciale. Alors les coûts explosent... Mais bon. Je ne me suis pas découragé. J'ai continué à faire mon travail. Sauf que cette décision de ne pas protéger les classes-cuisine a eu de lourdes conséquences. Parce que, quand elles existent encore, ce sont souvent des locaux décrépis, qui en plus servent à bien d'autres activités. On arrive à donner nos cours, mais ce n'est pas l'idéal.

LES 150 ÉCOLES ACTUELLES SONT-ELLES BIEN ÉQUIPÉES?

Disons qu'elles sont fonctionnelles.

ET MALGRÉ TOUT, VOUS AVEZ, JE SUPPOSE, L'INTENTION D'ÉTENDRE LE PROGRAMME DES BRIGADES CULINAIRES?

Notre capacité de croître tourne autour de 25 à 30 écoles supplémentaires par année. Donc, notre engagement auprès du ministère de l'Agriculture c'est d'être présents dans 200 écoles d'ici la rentrée de 2022. Après, on verra si on peut placer la barre plus haut. On pourrait sans doute atteindre 225 écoles. Mais ensuite, l'obstacle majeur, ce sera les infrastructures. Ça, c'est certain. D'ailleurs, selon moi, les écoles qui possèdent déjà des locaux adéquats, dans 30 % des cas, ils seront à refaire d'ici les 3 prochaines années.

C'est ironique de penser que pendant une décennie on a négligé d'entretenir les classes-cuisine, de les garder en place, alors que maintenant, on réalise que c'est devenu une priorité de discuter d'alimentation, et d'avoir des programmes en alimentation...

D'OÙ LA PERTINENCE DU PROGRAMME DES BRIGADES CULINAIRES...

Si personne à la maison ne montre à un jeune comment cuisiner, où va-t-il apprendre à le faire si ce n'est pas à l'école? Et c'est vraiment important de savoir se faire à manger. Après tout, on mange 3 fois par jour! Moi, ma mère cuisinait tous les jours et c'est elle qui m'a appris à me débrouiller dans la cuisine. Bon, c'est vrai que j'étais gourmand... Mais, de la même manière, les jeunes, on va les avoir par le ventre. C'est vrai! Ils vont venir aux Brigades peut-être aussi parce qu'ils savent qu'ils vont pouvoir manger dans le cadre du cours. Et c'est tant mieux! Qu'ils viennent écouter, apprendre... Même s'ils ne retiennent pas tout. Ils vont quand même avoir brisé la glace.

MAIS LE COURS NE S'ADRESSE PAS À TOUTES ET TOUS.

Ce sont généralement des jeunes passionnés par la cuisine, comme il en existe d'autres qui se passionnent pour le théâtre ou le basket. Notre travail, c'est d'offrir à ces jeunes des environnements favorables pour qu'ils puissent exprimer leur passion. Développer leur leadership, leur autonomie. Et les directions d'école nous le disent, les professeurs nous le disent aussi : les comportements de ces jeunes-là changent, leurs qualités se révèlent à travers la cuisine.



ILS DOIVENT ÊTRE D'AUTANT PLUS INSPIRÉS QUE LES COURS SONT DONNÉS PAR DE VRAIS CHEFS. C'EST QUAND MÊME UN EXPLOIT DE RECRUTER DES GENS AVEC TANT DE COMPÉTENCES!

Oui et non. Comment expliquer ça? Mon père a été avocat de la société des chefs cuisiniers et pâtisseries du Québec, pendant 25 ans. De sorte que j'ai grandi dans cet univers-là. Je l'accompagnais souvent, et chaque fois j'étais tellement curieux d'entrer dans les cuisines. Quand tu en as visité une, tu veux toutes les voir... Alors, explorer l'arrière-scène d'un restaurant, d'un hôtel, ça m'a toujours fasciné. Et c'est comme ça que j'ai découvert la générosité des chefs, leur passion, leur dévouement. Toutes les heures qu'ils consacrent à leur art... à le transmettre...

SAUF QUE LE BUT ICI, CE N'EST PAS DE CRÉER DES CHEFS.

Absolument pas. C'est de développer l'autonomie des jeunes et de faire la promotion d'une culture alimentaire plus responsable, plus saine, plus critique, notamment sur ce que l'on mange, et à ses impacts sur notre corps, notre santé. C'est enseigner l'autonomie alimentaire. Être capable de prendre en charge son alimentation, au début, de manière occasionnelle. Mais d'y prendre goût en mettant la main à la pâte.

« J'ai réalisé que ceux qui devaient gérer le plus petit budget alimentaire n'étaient pas ceux qui étaient les mieux outillés pour le faire. »

CETTE AUTONOMIE CULINAIRE DES JEUNES, EST-CE QUE ÇA PEUT EN FAIRE DES VECTEURS DE TRANSMISSION DANS LEUR FAMILLE ?

C'est ce que l'on souhaite. Mais en même temps, on ne veut pas leur faire porter le poids de ce genre de responsabilité. Ils en ont en masse à cet âge-là. Déjà, le passage au secondaire, faire ses devoirs, s'organiser... Bien sûr que pour les jeunes dans un milieu défavorisé, on contribue vraiment à les outiller pour mieux se débrouiller. Mais personne ne souhaite qu'un jeune de 13 ans soit seul à la maison pour se faire à manger. Tant mieux s'il est capable de le faire, mais le programme n'est pas là pour que les jeunes prennent en charge les repas familiaux.

Moi, je dis toujours qu'entre 12 et 17 ans, c'est une période de prise d'autonomie normale. De responsabilités. Et pour toutes sortes de raisons, il peut arriver que les jeunes soient absents à l'heure des repas. Alors oui, c'est bon qu'ils soient capables de se préparer un repas une fois de temps en temps, qu'ils se sentent en confiance, capables de se débrouiller eux-mêmes. Qu'ils se sentent compétents. D'ouvrir le frigo, de mélanger des ingrédients et de créer. Totalement!

Et tant mieux si, dans des milieux très défavorisés, le jeune formé aux Brigades redonne le goût à sa mère de cuisiner. On me l'a déjà dit : « sais-tu, je vois mon enfant cuisiner, et ça me donne le goût de l'aider... je vais revenir à la cuisine ». Oui. Ça se fait. On le voit. C'est documenté. Mais on ne cherche pas à ce que ce soit la norme.

LA DÉFAVORISATION DEMEURE POUR VOUS UNE PRÉOCCUPATION CONSTANTE...

C'est au cœur des Brigades culinaires. Tout a d'ailleurs commencé par un projet pilote déployé dans 10 écoles très défavorisées. Elles avaient été identifiées avec le concours de Diane De Courcy, qui était alors la présidente de la Commission scolaire de Montréal. Ce projet d'ateliers culinaires et de nutrition pour initier les adolescents à la cuisine et à la saine alimentation s'est d'abord appelé Les Ateliers du Frère Toc. Puis, au bout de 6 ans, on l'a rebaptisé Brigades culinaires. Et, d'année en année, on l'a étendu à un nombre toujours plus grand de nouvelles écoles...



« La littératie alimentaire, au-delà de la planification et de la préparation de repas sains, ça veut aussi dire des habitudes de consommation qui reposent sur la connaissance des produits. »



NE DEVRAIT-ON PAS ÉTENDRE LE CONCEPT DES BRIGADES À TOUS LES ÉLÈVES?

Au début, je prônais le retour des cours d'économie familiale, du moins réinventés. Sauf que ce serait une entreprise énorme! En ce qui concerne les classes-cuisine, en particulier, ça signifierait la réfection des locaux, ou leur aménagement, dans toutes les écoles! Et comment s'assurer que tous les jeunes vont passer au travers du processus? Et combien d'heures doit-on programmer? Les 42 heures des Brigades? Et, à quel coût? Parce que pour cuisiner, ça prend des aliments. Et ça, c'est une matière première qui coûte cher. Avec les Brigades, faire cuisiner 25 jeunes, pendant 24 semaines, ça nous coûte 3 000 \$, seulement en aliments.

Juste pour donner une idée, notre programme, pour une classe, coûte au total 8 500 \$. Tout ce qu'on demande à l'école c'est d'investir 1 000 \$ et de nous fournir une personne-ressource. Donc, tout le reste est subventionné, à 50 % par le MAPAQ et l'autre part est assumée par des donateurs comme Saputo, Sobeys et d'autres fondations philanthropiques. Ça fait donc des années que je travaille sur ce projet d'économie sociale, à constamment chercher du financement philanthropique et gouvernemental. Mais, honnêtement, je n'ai pas encore trouvé de véritable solution au problème de l'accessibilité universelle.

EST-CE UN PROBLÈME INCONTOURNABLE?

Il faut d'abord se demander si l'accessibilité universelle est un objectif essentiel, ou même réalisable. Moi, ma solution, pour le moment, c'est de miser sur l'éveil. C'est de me dire : j'ai 20 à 25 jeunes par école dans 150 écoles. En 2022, on va passer à 200. Les Brigades vont donc rayonner dans une école secondaire sur deux! Après, on va s'attaquer aux 200 écoles qui restent, parce que notre objectif est bien sûr d'être, un jour, dans toutes les écoles! Mais notre travail ne s'arrête pas à ce qu'on fait déjà. Notre travail, aujourd'hui, c'est de se dire qu'on a une cohorte de 3 500 jeunes dans nos 150 écoles. Alors, comment faire en sorte qu'ils deviennent des ambassadeurs dans leurs milieux pour influencer les saines habitudes de vie? Comment peuvent-ils éveiller les autres jeunes à l'importance de prendre en charge leur propre alimentation?

C'est sûr que l'on voudrait offrir les cours aux autres jeunes, pas seulement à ceux qui sont passionnés. Par contre, ces jeunes, justement passionnés, peuvent sans doute avoir un impact contagieux sur les autres. Ne serait-ce que pour les convaincre de briser la glace. De s'imaginer que, eux aussi, ils sont capables de se débrouiller dans une cuisine avec un minimum de connaissance. Pas besoin de tous devenir des Ricardo.



L'AUTONOMIE EN CUISINE, N'EST-CE PAS JUSTEMENT LA CAPACITÉ D'IMPROVISER, DE FAIRE DU « TOUSKI » ?

Clairement! Être capable de faire quelque chose avec ce qui se trouve déjà à portée de main. Ou, encore, être en mesure d'évaluer précisément ce qui manque pour faire un repas complet et aller se le procurer. Et s'en tenir à ça. Ne pas acheter autre chose au passage, parce que c'est là que, très souvent, on commence à gaspiller. La planification, c'est très important en cuisine, car elle permet d'économiser et d'éviter de gaspiller.

L'autonomie, ou si l'on veut, la littératie alimentaire, c'est bien sûr d'être capable d'aller au supermarché et de profiter au maximum des rabais parce qu'on a confiance d'en tirer le meilleur parti possible sans rien perdre. D'ailleurs, c'est tout à fait possible parce que, de nos jours, dans les épiceries, il y a toujours des rabais. Mais la littératie alimentaire, au-delà de la planification et de la préparation de repas sains, ça veut aussi dire des habitudes de consommation qui reposent sur la connaissance des produits. D'ailleurs, les Brigades culinaires offrent l'occasion aux jeunes de faire la rencontre de producteurs-ambassadeurs de l'Union des producteurs agricoles. C'est important de connaître l'origine des aliments que l'on cuisine pour en apprécier toute la valeur.

AUTREMENT DIT, ÇA OUVRE UN MONDE DE DÉCOUVERTES...

Il suffit de briser la glace pour réaliser que, au fond, la cuisine, c'est simple. Si tu possèdes les bases, tu avances, inévitablement. Le principe est le suivant : ce que l'on réussit nous réussit. Ça nous rend fiers, plus confiants d'aller plus loin et d'essayer autre chose. Et oui, de découvrir dans le plaisir!

Pour moi, la littératie alimentaire, c'est aussi quelque chose de concret, absorbé, appris, assimilé. Ce n'est pas juste, d'une part, la technique, et, de l'autre, le contenu : c'est l'intégration des deux. C'est autant ce que l'on a accumulé comme connaissances que ce que l'on a développé comme compétences. C'est ça les Brigades culinaires. C'est l'occasion idéale de mettre les mains à la pâte. C'est là, dans la cuisine, qu'il faut s'inspirer, se faire saliver, se donner des idées, apprendre à créer, à travailler avec les produits et les mettre en valeur.

SANS OUBLIER LES VALEURS D'ENTRAIDE ET LE PARTAGE...

Totalement!

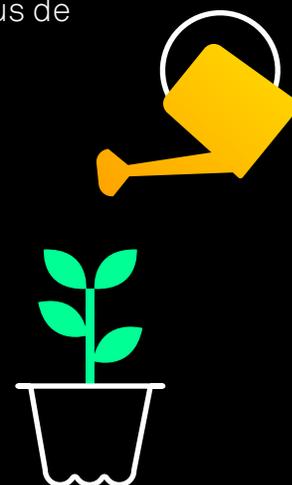


MARTINE DAVID

Pionnière de l'éducation au goût et du jardinage
pédagogique



Véritable visionnaire, Martine David a semé les graines du mouvement de jardinage pédagogique qui prolifère maintenant dans tout le Québec. C'est en 2005, après un solide parcours professionnel en santé publique, qu'elle a fondé l'organisme Jeunes pousses, aujourd'hui connu sous le nom de Croquarium. Objectif : favoriser le développement global des enfants en leur permettant de se connecter à leurs sens et à la nature par le biais de l'éducation au goût et le jardinage pédagogique. Depuis 15 ans, à force de persévérance, la vision holistique de cette pionnière a fait son chemin au Québec : plus personne aujourd'hui ne doute des effets bénéfiques de cette approche sur l'épanouissement et les apprentissages des enfants. À ce jour, les activités proposées par Croquarium ont rejoint plus de 120 000 enfants au Québec!



VOUS AVEZ ÉTUDIÉ EN DÉVELOPPEMENT INTERNATIONAL, VOUS DÉTENEZ UNE MAÎTRISE EN SANTÉ PUBLIQUE ET VOUS AVEZ TRAVAILLÉ POUR MÉDECINS DU MONDE AU VIETNAM. COMMENT VOUS EST VENUE L'IDÉE DE CRÉER JEUNES POUSSÉS APRÈS UN TEL PARCOURS?

C'est arrivé grâce à mes enfants. Lorsque je me suis installée en Estrie, j'ai fait un jardin potager dans lequel je les ai vus s'émerveiller et s'épanouir. À 1 an et 3 ans, ils découvraient le monde avec leurs sens, comme tous les enfants, mais dans le jardin. Cette exploration était encore plus intense, plus profonde.

Les voir ainsi a fait émerger en moi le rêve d'offrir cette expérience à chaque enfant. J'ai mûri mon projet pendant 18 mois en m'inspirant de deux initiatives américaines : Edible Schoolyard en Californie et FEED, au Vermont. Après avoir suivi les formations de FEED, actif depuis 10 ans au sein du réseau Farm to School, et soigneusement colligé les données probantes issues de ces deux projets, j'étais prête à passer à l'action!

COMMENT AVEZ-VOUS TROUVÉ LE FINANCEMENT NÉCESSAIRE AU DÉMARRAGE DE JEUNES POUSSÉS?

La Fondation Lucie et André Chagnon a financé un projet pilote de trois ans en Estrie. Nous étions trois au début et nous faisons de l'animation déguisés en fruits et légumes... Une enseignante et une conseillère pédagogique en petite enfance se sont jointes à l'équipe, ce qui nous a permis de produire le matériel pédagogique pour les niveaux primaire et préscolaire. C'est ainsi que le premier programme de jardinage éducatif est né. Après trois ans et une évaluation positive, le soutien financier de Québec en Forme nous a permis d'essaimer dans les autres régions.

DE QUELLE FAÇON LE PROJET S'EST-IL DÉPLOYÉ?

Au début, ce sont surtout des CPE qui voyaient l'intérêt du jardinage pour les tout-petits. Le milieu scolaire a été plus difficile à convaincre, mais la réussite du projet pilote et les évaluations positives des activités d'Edible Schoolyard ont ouvert la voie. Ces études démontraient que le jardinage éducatif augmente la motivation et le sentiment d'appartenance des élèves, et réduit la violence.



Croquarium

COMMENT FONCTIONNE L'IMPLANTATION D'UN JARDIN DANS UNE ÉCOLE?

Ce qui fait la force de Croquarium, c'est l'intégration du jardinage au quotidien pédagogique des enseignants et le transfert d'une expertise solide à l'école. Plutôt que de revenir chaque année pour « animer » le jardin, nous formons durant un an l'équipe-école pour qu'elle s'approprie la démarche et devienne autonome. L'objectif, c'est que le jardin perdure, qu'il ne soit pas abandonné faute de ressources ou de compétences.

CROQUARIUM EST ÉGALEMENT UN PIONNIER DE L'ÉDUCATION AU GOÛT AU QUÉBEC...

En effet. Au cours d'une tournée en Europe en 2010, ce qui se fait en France nous a inspirés, notamment l'Institut du Goût, fondé par Jacques Puisais en 1976. Notre approche de l'éducation au goût est ludique, axée sur le plaisir et sur les cinq sens dans leur globalité.

On a tendance à penser qu'un aliment, ça se goûte avec la bouche, mais ça s'explore aussi avec les yeux, les mains, le nez, les oreilles même! Par exemple, nous proposons aux enfants de se boucher les oreilles lorsqu'ils goûtent, pour bien « entendre » l'aliment et le ressentir de façon globale.

ET SI UN ENFANT N'AIME PAS L'ALIMENT PRÉSENTÉ PAR L'ANIMATEUR OU L'ENSEIGNANT?

Il est essentiel d'aborder l'éducation au goût dans l'ouverture et le respect : il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses, il y a des sensations personnelles. Par exemple, si un enfant n'aime pas les carottes cuites, les ateliers lui donnent l'occasion de mettre des mots sur ses sensations, sans jugement. Dans ce contexte, il a la possibilité de dire que la texture molle de la carotte cuite lui déplaît, qu'il la préfère crue et qu'il aime le bruit qu'elle fait quand il la croque. Cette ouverture peut donner à des enfants plus réservés l'occasion de s'exprimer et de s'affirmer à travers leurs préférences.

La bouffe-minute peut séduire un enfant à un moment donné, mais ce n'est pas la fin du monde. Si son rapport aux aliments s'est développé dans le plaisir, l'ouverture et la variété, tôt dans la vie, il y a de bonnes chances que le jeune adulte revienne à ses sens...

« Éveiller le goût d'un enfant, c'est lui offrir une expérience qui s'imprègne dans l'ensemble de son être, pas juste au niveau cérébral. Et cette expérience le suivra toute sa vie. »





Croquarium par Illustre Maison

L'ÉDUCATION AU GOÛT POURRAIT-ELLE ÊTRE ENSEIGNÉE DANS TOUTES LES ÉCOLES DU QUÉBEC?

Nous travaillons dans ce sens, en offrant des formations qui intègrent les objectifs du Programme de formation de l'école québécoise. Nous avons créé le cartable Groseille et Pimbina, ancré dans les objectifs du Programme éducatif pour les services de garde à l'enfance du ministère de la Famille. Jusqu'à présent, nous avons formé des éducatrices dans de nombreux CPE et services de garde scolaire. Mais, dès l'automne 2020, nous offrirons une formation et une trousse pédagogique complète aux enseignants des trois cycles du primaire, ainsi qu'un suivi à distance durant une année.

VOUS AMÉLIOREZ CONSTAMMENT LES OUTILS ET LES PROGRAMMES QUE VOUS OFFREZ...

Absolument! Le jardinage et l'éducation au goût peuvent se décliner à l'infini. Par exemple,

nous avons lancé, en 2015, les Jardins jeunes entrepreneurs dans le but de rejoindre les jeunes de 10 à 14 ans de la région de Sherbrooke. Cette immersion dans le monde de la culture maraîchère et de l'entrepreneuriat s'est révélée un succès dès la première année.

Pendant toute la saison, grâce au généreux parrainage de citoyens et d'entreprises de la région, 15 jeunes cultivent chacun une parcelle de 10 m² sous la supervision de personnes qualifiées et participent à divers ateliers. Ils sont beaux à voir. Ils sont tellement fiers de voir leurs semis pousser, puis récolter, transformer et vendre leur production dans les marchés publics de la région. Ils réalisent que la culture de légumes exige beaucoup de travail et saisissent mieux la valeur réelle des aliments.

Et certains se découvrent. Ils nous disent qu'ils n'auraient jamais pensé aimer travailler la terre, être capables d'échanger avec les clients au marché, ou de parler aux journalistes qui, chaque année, couvrent cette initiative à la radio, à la télévision et dans les journaux. Ils apprennent bien plus que des techniques agricoles!



«Il est essentiel d'aborder l'éducation au goût dans l'ouverture et le respect : il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses, il y a des sensations personnelles.»



JARDINER EST UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE ET TRÈS SIGNIFICATIVE!

Tout à fait. Et travailler la terre va bien au-delà des habiletés acquises. Chez les jeunes peu exposés à la nature, le discours ambiant sur l'environnement menacé et menaçant provoque de l'écoanxiété ou de l'écophobie. Les jardiniers entrepreneurs, eux, voient l'autre côté de la médaille : la nature est aussi apaisante, productive et belle!

C'est aussi une expérience fondamentale sur un plan plus intangible. Selon Thomas Berryman, professeur en éducation relative à l'environnement au Département de didactique de l'UQAM, de nombreuses recherches et réflexions suggèrent que le sentiment de parenté avec la nature et le désir d'en prendre soin chez l'adulte s'ancrent dans des expériences sensorielles vécues en nature durant l'enfance.



EN 2017, VOUS AVEZ MIS EN PLACE DES ÉCOLES/COMMUNAUTÉS MODÈLES QUI INTÈGRENT L'ENSEMBLE DES ACTIVITÉS DE CROQUARIUM ET MÊME PLUS. DE QUOI S'AGIT-IL ?

Nous avons en effet regroupé nos actions sous le thème Un jardin pour chaque enfant dans le but de créer un mouvement dans tout le Québec. Grâce au soutien financier de nos partenaires, notamment La Fondation Bon Départ, La Coop fédérée et Desjardins, chaque année nous offrons un accompagnement sur deux ans à quelques écoles primaires et leur communauté. Le but est de mobiliser les acteurs du milieu autour du développement de l'enfant.

La démarche inclut la formation du personnel de l'école, du service de garde et de la communauté au jardinage éducatif et à l'éducation au goût. Des producteurs et transformateurs soutiennent cette initiative en animant une fois par mois des ateliers clés en main conçus par nous. Ces 22 ambassadeurs, qui œuvrent actuellement dans 15 écoles, sont très fiers de ce rôle éducatif qui valorise leur métier. Et les enfants sont tellement contents de les voir à l'école, puis en été, au marché public!

Nous misons sur le fait que, en plus de nous lier à notre environnement, de savoir comment poussent et d'où viennent les aliments, cette démarche nous relie aussi les uns aux autres. Quand je vous disais que le jardinage et l'éducation au goût peuvent se décliner à l'infini...



DES FORMATIONS GRATUITES DANS 150 ÉCOLES

De 2019 à 2022, grâce à un financement gouvernemental de 1 750 000 \$, Croquarium, outillera 150 écoles en milieu défavorisé pour qu'elles deviennent autonomes dans leurs projets de jardinage éducatif ou d'éducation au goût.

Dans le cadre de ce mandat, Croquarium forme les enseignants pour qu'ils soient en mesure d'intégrer le jardinage éducatif ou l'éducation au goût au programme. Cet accompagnement, qui se déploie pendant toute une année scolaire, vise à créer une mobilisation durable du milieu scolaire. La direction de l'école, les éducatrices du service de garde, les surveillants de dîner et les parents impliqués au sein de l'école sont donc invités à suivre la formation.

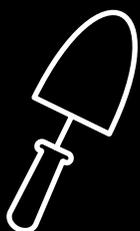
La démarche inclut également la mise en place d'un réseau de formateurs régionaux qui pourront offrir leur expertise dans l'ensemble du Québec. Actuellement, 25 écoles ont été outillées et 45 sont en cours de formation. Ce vaste projet, financé par les ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Éducation, est issu du Plan d'action interministériel (PAI) de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS).



ALAIN MASSÉ

**Éternel bourlingueur, maraîcher de l'espoir
et producteur de bonheur**

NDLR : À titre posthume, nous publions ici cette entrevue réalisée avec Alain Massé quelques mois avant son décès, en mars 2020. Un entretien qui témoigne, selon nous, du précieux héritage que cet homme exceptionnel aura laissé derrière lui en semant espoir et résilience tout au long de son passage sur cette terre qu'il a cultivée avec tant de soins.



Pendant plus de 30 ans, Alain Massé aura fait la preuve que l'éducation alimentaire est un puissant vecteur de changement social. Ce pédagogue hors du commun n'a eu de cesse de transmettre sa passion du jardinage à la prochaine génération. Une passion communicative dont les impacts extraordinaires sur les jeunes ont souvent conduit à réorienter leur parcours de vie. Son cheminement exceptionnel, qui l'a mené des Laurentides jusque dans les communautés autochtones de la Côte-Nord et enfin celles de la Colombie-Britannique, témoigne de son ardeur infatigable à développer l'autonomie alimentaire des enfants et des adolescents. Autant de jeunes pousses qui, par leur engagement exemplaire, finissent par mobiliser leur propre communauté. Et leur insuffler une fierté retrouvée pour nouer des liens plus serrés, assurant ainsi le bien-être des individus et, pourquoi pas, de la planète.

En juin 2018, Alain Massé laissait sa Côte-Nord pour traverser le fleuve et mettre pied au pays des Basques. Chaleureusement accueilli, il a présenté, à l'école secondaire de Trois-Pistoles, une conférence captivante organisée par le comité 100° du Bas-Saint-Laurent et que l'on peut voir à cette adresse. <https://centdegres.ca/conferences/conference-alain-masse>

ENTREVUE 100°
AVEC ALAIN MASSÉ

VOUS PARLEZ AVEC ÉMOTION DE VOTRE LIEN AVEC LA TERRE. D'OÙ VIENT CETTE PASSION?

J'ai passé mon enfance sur la ferme de ma grand-mère, à Champlain, en Mauricie. Il y avait des poules, des vaches, des cochons, des légumes, des petits fruits, et de la barbotte dans le Saint-Laurent. Tout ce dont on avait besoin pour se nourrir était là. Ma grand-mère avait douze enfants et faisait tout elle-même. Elle n'achetait rien, sauf des petits gâteaux Vachon une fois par mois. C'était une folle dépense et son unique gâterie! La vie sur la ferme a donc été ma première école et le souvenir de ma relation avec ma grand-mère m'a accompagné toute ma vie. C'est vraiment ce qui m'a amené à être qui je suis.

ET COMMENT EST NÉ CE DÉSIR DE TRANSMETTRE VOS CONNAISSANCES AUX ENFANTS? EST-CE QU'ON PEUT PARLER DE VOCATION?

Il y a eu des chocs dans ma vie, des moments décisifs. Jeune adulte, je faisais attention à mon alimentation. J'aimais cueillir, j'aimais pêcher et chasser, mais je le faisais pour moi. À la fin de mes études collégiales, j'ai commencé à travailler au camp de vacances La Perdrière, à Saint-Donat, dans les Laurentides. Comme directeur du centre,

j'avais la responsabilité de 250 enfants. On leur demandait de performer toute la journée, mais j'étais atterré de voir ce qu'on leur donnait à manger. J'ai alors discuté avec le cuisinier et j'ai entrepris des démarches pour offrir des produits frais aux enfants en nous affiliant avec les commerces locaux. Non seulement les enfants aimaient la nourriture et se sentaient bien, mais ça coûtait moins cher. Je suis resté douze ans dans ce camp et on a élaboré des programmes éducatifs visant l'acquisition d'une certaine littératie alimentaire. En quelques années, l'importance accordée à l'alimentation est devenue un atout distinctif du camp.



« Quand les enfants mettent les mains dans la terre et qu'ils voient les pousses en sortir, ce sont ces plantes qu'ils veulent dans leur assiette. »



ON PARLE DE PLUS EN PLUS DE L'ÉCOLE EN NATURE. VOUS AVEZ ÉTÉ EN QUELQUE SORTE UN PRÉCURSEUR DE CE MOUVEMENT ?

À la fin des années 1990, la Commission scolaire des Laurentides vivait un gros problème de décrochage et m'a approché pour voir de quelle façon on pourrait retenir les jeunes au secondaire. On commençait alors à parler de programmes spéciaux dans les écoles. Avec Lorraine Vaillancourt, qui était directrice adjointe, et Françoise Nadon, du mouvement des Écoles vertes Brudtland, on a développé un programme Nature-Études pour permettre aux jeunes de faire 40 % d'activités à l'extérieur, comme de l'escalade, du canot-camping, de l'aménagement en forêt. L'alimentation s'est naturellement intégrée au programme. Qu'est-ce qu'on mange quand on va en ski? Comment maintenir son corps en santé? On préparait des aliments pour nos activités de plein air. Tout l'apprentissage se faisait dans le plaisir et par le contact avec la nature et non pas à travers des connaissances théoriques. On est passé rapidement de 27 à 150 étudiants. Ce programme, qui a connu un grand succès, est toujours offert aujourd'hui.



LA LITTÉRATIE ALIMENTAIRE, QU'EST-CE QUE ÇA SIGNIFIE POUR VOUS?

Mon approche pédagogique avec les enfants, c'est l'alimentation. Mais la prise en charge alimentaire des jeunes, bien plus que l'éducation. La différence, c'est dans l'action. Si on dit aux jeunes que c'est important de bien manger, ils vont écouter, mais une semaine plus tard, ils sont chez McDonald's. S'ils font pousser leur laitue, s'ils tranchent les tomates qu'ils ont récoltées, s'ils préparent une collation pour des aînés, là ça va rester. On développe la littératie alimentaire en amenant les jeunes à faire quelque chose, à mettre les mains dans la terre.

Après le projet à la Commission scolaire des Laurentides, j'en suis venu à diriger la Ferme pédagogique Marichel, à Sainte-Agathe-de-Lotbinière. C'est l'un des plus beaux projets d'éducation à l'alimentation que je connaisse! La ferme accueille une trentaine d'enfants de 5 à 16 ans chaque été. Ils récoltent les légumes, prennent soin des moutons, assistent à la traite des vaches, ramassent des œufs... Ils comprennent tout le processus de la production alimentaire et découvrent le plaisir de cultiver un jardin et d'être en contact avec la nature. C'est ce plaisir-là que je veux leur faire vivre. Les jeunes sont fiers quand ils tiennent une carotte qu'ils ont fait pousser eux-mêmes. Ils ne la lavent même pas tellement ils ont hâte d'y goûter! La nourriture contribue à nous rendre heureux.



COMMENT A-T-ON PERDU LA RELATION AVEC CE QU'ON MANGE?

Les jeunes d'aujourd'hui ont peu d'occasions d'être en contact direct avec le lieu de provenance des aliments. Quand les enfants arrivaient à la ferme Marichel, on leur posait des questions sur leurs connaissances. Ils ne savaient pas d'où vient le beurre, comment on transforme le lait ou même qu'on mange les agneaux de la ferme. Leurs parents ne leur avaient tout simplement pas montré. Mais quand les jeunes cultivent leur jardin et apprennent à cuisiner leurs propres aliments, ils commencent à comprendre la relation entre ce qu'on mange aujourd'hui et le commerce. Même les petits de 3^e année, ils vont à l'épicerie et regardent d'où viennent les produits.

L'autonomie alimentaire devient actuellement un enjeu planétaire. Quand je repense à mon enfance sur la ferme, je crois que c'est ce que j'essaie de transmettre aux jeunes, cette autonomie-là sur le plan de l'alimentation. Mais pendant une ou deux générations, les baby-boomers ne se sont pas occupés de cela : le supermarché leur a fourni la nourriture. Mais tout est là, dans la nature. On peut très bien se nourrir et même se nourrir mieux à partir de ce qu'il y a autour de nous.

COMME VOUS AVEZ PU LE CONSTATER DE PRÈS, CETTE PERTE DE LIEN AVEC L'ALIMENTATION EST PARTICULIÈREMENT DRAMATIQUE POUR LES COMMUNAUTÉS AUTOCHTONES?

J'ai fait le tour du Québec dans toutes les communautés autochtones. Partout, les Premières Nations vivent les mêmes problèmes : une hausse marquée de l'obésité chez les jeunes et un taux de diabète qui fait des ravages chez les adultes. Les Innus ont passé 7 000 ans à se nourrir dans la forêt, mais ces connaissances se sont perdues quand on les a forcés à se sédentariser. Aujourd'hui, ils sont conscients qu'ils doivent revoir leur système alimentaire et que la meilleure façon d'y arriver, c'est d'axer le programme éducatif sur l'alimentation. Sur la Côte-Nord, à l'école innue de Natashquan, on a ainsi conscientisé les aînés à apprendre aux enfants quoi cueillir en forêt.



VOUS AVEZ ÉGALEMENT POURSUIVI VOTRE TRAVAIL D'ÉDUCATION AUPRÈS DES ENFANTS EN TANT QUE DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GRENIER BORÉAL ?

Oui. Peu de temps après, je suis devenu directeur de la Coop de solidarité agroforestière de Minganie - Le Grenier boréal, qui fournit en légumes frais tous les villages de Minganie. Le Grenier boréal a tout un volet de sensibilisation des jeunes aux saines habitudes de vie et à l'agriculture locale. Une immense serre a ainsi été construite sur le terrain de l'école primaire Saint-François-d'Assise de Longue-Pointe-de-Mingan, où les jeunes découvrent le plaisir et la fierté de produire leurs propres aliments. Les enfants sèment entre avril et juin et récoltent à la rentrée scolaire. Pour eux, c'est magique ! On a entre autres planté des pousses de maïs, de courge et de haricot selon le principe des trois sœurs et, à l'automne, on a fait une farine avec laquelle on a cuisiné une vraie banik autochtone selon la recette

vieille de 7 000 ans. C'est un projet magnifique qui rassemble la communauté blanche et celle des Innus et qui devient presque spirituel par le mélange des cultures.

Les Innus d'Ekuanitshit m'ont également demandé de créer un programme d'éducation aux adultes pour permettre aux décrocheurs de reprendre leurs études. Ils m'ont donné carte blanche et j'ai proposé à ces jeunes adultes de travailler en classe une heure ou deux, puis de faire ensemble des plantations d'arbres, des plants de légumes et des fleurs. Ils se sont mis à cuisiner avec leur récolte et à offrir leurs produits dans la communauté. Notre projet est devenu une entreprise. Je suis alors allé voir le chef avec l'idée d'implanter une serre en plein cœur de la réserve. Tout en poursuivant leur formation en agriculture agroécologique au Grenier boréal, ces ex-décrocheurs sont devenus les gestionnaires de ce projet structurant.

SI JE COMPRENDS BIEN, CULTIVER LA TERRE, C'EST AUSSI POUR VOUS UNE FAÇON D'AIDER LES JEUNES À SE PRENDRE EN MAIN OU MÊME À RETROUVER UN SENS À LEUR VIE?

Jardiner, ça nous réenracine complètement dans notre réalité d'humain, à notre relation avec l'environnement. L'écologie de la planète est bâtie avec ce qui nous entoure. Cultiver ce que tu manges, ça change tout! Ça te reconnecte avec toi-même et ça redonne le goût de l'effort et de la persévérance. Au début des années 2000, j'ai lancé un projet avec le Père Emmett Johns, connu sous le nom de Pops. L'idée, c'était d'encourager les jeunes à arrêter de consommer de l'héroïne en les sortant de la ville. L'organisme a alors acheté une terre à Sainte-Émélie-de-l'Énergie où on apprenait aux jeunes à planter des tomates et des piments pour faire de la salsa. J'ai travaillé avec la première cohorte de 15 jeunes. 13 d'entre eux se sont installés là-bas et ne sont jamais rentrés en ville. Ils ne touchent plus à l'héroïne. Ils ont atteint un équilibre de vie en nature qu'ils étaient incapables de trouver en ville.

À TRAVERS TOUS CES PROJETS QUE VOUS AVEZ MIS EN ŒUVRE, L'ASPECT COMMUNAUTAIRE SEMBLE ÉGALEMENT PRIMORDIAL?

Tout à fait. S'occuper d'un jardin, ça crée des contacts. Il n'y a personne qui fait ça tout seul. Il y a quelque chose de très social, de très collaboratif, de coopératif dans le fait de produire sa nourriture. Je travaille présentement pour le Conseil scolaire francophone de la Colombie-Britannique, dans une région qui s'appelle Powell River où vit une communauté salish. J'ai été engagé pour faire la francisation de ces enfants-là, donc leur apprendre à créer des liens en parlant français. Il y avait derrière l'école une vieille serre abandonnée. J'ai tout de suite vu l'occasion de leur enseigner le français en les faisant travailler sur un projet. On a complètement reconstruit la serre et on l'a remise en marche. À la fin de l'année scolaire, on faisait des collations complètes pour les 150 enfants de l'école avec des légumes qu'on avait semés à partir de la graine. Quand la serre a été entièrement remplie, on est allés voir un club de personnes âgées qui avaient un grand terrain, mais qui

n'avaient plus l'énergie pour le cultiver seuls. Ils nous ont fourni l'espace, et nous les bras. C'est une chance extraordinaire de réunir les générations.

«Je ne fais pas de politique, mais à mon échelle à moi, c'est important d'éprouver le sentiment qu'on peut changer les choses en étant conscient des gestes qu'on pose tous les jours. Cet engagement est exponentiel. Chaque jeune animé par ce désir-là va le transmettre à ceux qui l'entourent.»



AVEZ-VOUS LE SENTIMENT DE CONTRIBUER À PRÉPARER L'AVENIR PAR VOTRE TRAVAIL AUPRÈS DES JEUNES?

Oui, depuis le début, je suis préoccupé par l'avenir de la planète, des générations futures, de la Terre. Quand j'ai commencé à transmettre des connaissances aux enfants, c'était toujours en vue de bâtir un avenir meilleur.



C'est ce que j'ai réalisé à travers ma propre expérience familiale. J'ai cultivé ces valeurs-là toute ma vie. Je ne les ai pas enseignées à mes enfants, mais elles sont complètement intégrées à leur mode de vie et c'est ce qu'ils vont transmettre à leurs enfants. Ma fille vit à Shawinigan, quasiment au centre-ville, et toute sa terrasse est un jardin. Les gens viennent cueillir chez elle. C'est sa façon de rendre les choses belles autour d'elle et de montrer à son petit d'un an à cueillir sa fraise.

Quand tu as appris à cultiver, tu gardes ça toute ta vie. C'est comme apprendre à faire du vélo, ça ne se perd pas. J'ai beaucoup d'exemples de jeunes de Saint-Donat que j'ai connus, à qui j'ai enseigné et avec qui je suis encore en contact aujourd'hui. J'ai une ancienne élève qui court les forêts pour trouver les plus beaux chagas, un champignon qui pousse sur le bouleau et qui a des propriétés très intéressantes pour la santé. Aujourd'hui, elle a son entreprise de chagas et elle est tellement heureuse.

« Il y a quelque chose de très social, de très collaboratif à s'occuper d'un jardin. Personne ne fait ça tout seul. »

AVEC LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET TOUT CE QU'ON NOUS ANNONCE EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT, ARRIVEZ-VOUS À RESTER OPTIMISTE ?

Beaucoup ! Sur la Côte-Nord, j'ai rencontré tellement de jeunes qui cherchent une autre façon de vivre. Ce sont des jeunes qui s'installent ensemble, des petites familles qui se regroupent, qui font des jardins, qui consomment des aliments plus locaux, qui créent de nouveaux produits. C'est beau ! Je trouve ce modèle-là fantastique et on le voit partout. À Matane, à Amqui, en Gaspésie, c'est la même chose. Je suis allé à Matapédia, cet été, pour rencontrer des familles qui lancent un projet d'autonomie alimentaire. Ils savent ce que ça apporte à leur vie et à l'environnement et ils ont confiance de pouvoir changer les choses.

Tous ces jeunes influencent les gens autour d'eux et ils partagent leurs passions sur les réseaux sociaux. C'est puissant ça ! Il y a des jeunes à Montréal qui voient ça et quand ils viennent faire un tour en région, ils ont envie d'embarquer eux aussi. Ils sont intelligents nos jeunes. Ils travaillent bien et ils sont beaux à voir aller. Ils prennent des chemins qu'on n'aurait jamais pris et arrivent à des résultats concrets. Ce sont eux, la société de demain. Si je n'ai pas cet espoir-là, je perds toute ma passion.

100

POUR DES
COLLECTIVITÉS
EN SANTÉ

JOIGNEZ LE MOUVEMENT!

info@centdegres.ca
centdegres.ca

UNE INITIATIVE DE

M361 ||| MOTEUR
D'IMPACT
SOCIAL

Québec 