



**Les collations
de la ferme à
l'école**
Nourrir la Nouvelle-Écosse

Comment démarrer

avec les collations de la ferme à l'école



Introduction

Le programme de collations « De la ferme à l'école » permet aux élèves de goûter des produits frais de la Nouvelle-Écosse à l'heure de la collation. Les élèves ont l'occasion de goûter des produits frais cultivés localement tout en découvrant la culture des différents fruits et légumes. Des cerises de terre juteuses aux poivrons croquants, en passant par le chou frisé croustillant et les carottes arc-en-ciel éclatantes, les élèves se voient offrir une variété de fruits et légumes à découvrir et à savourer. Les ressources du programme comprennent des fiches d'information, des activités pédagogiques et une série de vidéos montrant la culture des fruits et légumes.

Le programme de collations « De la ferme à l'école » est dirigé par des bénévoles dévoués. Chaque école désigne un responsable de programme qui gère les détails du programme, collabore avec le coordonnateur des collations « De la ferme à l'école » et assure la liaison avec la communauté scolaire. Ce rôle peut être assumé par un parent bénévole, un membre du personnel scolaire, un enseignant, un administrateur ou un membre de la communauté.

Le guide « Comment démarrer avec les collations de la ferme à l'école » guide les écoles à travers les dix étapes de la mise en œuvre d'un programme de collations locales.

Planification

Étapes 1 - 5



Préparation

Étapes 6 - 8



Élaboration

Étapes 9 - 10



Étape 1

Rencontre avec la coordonnatrice des collations de la ferme à l'école

Contactez **Dawn Hare**, **coordinatrice des collations de la ferme à l'école**, pour organiser une réunion de présentation et discuter du programme de votre école.



dawn.hare@nourishns.ca



(902) 670-1321

Étape 2

Organiser le financement

Le programme « De la ferme à l'école » soutient les agriculteurs locaux en achetant des fruits et légumes à leur juste valeur marchande. Le budget du programme peut être calculé en fonction des effectifs scolaires et en concertation avec la coordonnatrice des collations.

Les options de financement comprennent :

- Accéder aux subventions de démarrage de Nourrir la Nouvelle-Écosse
- Utiliser les fonds scolaires existants
- Participer aux programmes de collecte de fonds scolaires
- Demander des subventions communautaires

Étape 3

Sélectionnez l'horaire des collations

Choisissez une journée de collation mensuelle en fonction de l'horaire de votre école, de la disponibilité des bénévoles et de l'accès à la cuisine ou à la cafétéria.

N'oubliez pas d'ajouter la date choisie (par exemple, le premier jeudi du mois) au calendrier scolaire.



Étape 4

Choisissez la méthode d'approvisionnement locale

L'approvisionnement en fruits et légumes locaux dépendra de l'accès de l'école aux fermes, aux marchés de producteurs, aux épiceries proposant des produits locaux, aux services de livraison mobiles et aux plateformes alimentaires. La coordinatrice des collations de la ferme à l'école collaborera avec les écoles pour explorer les meilleures options d'approvisionnement en produits frais et locaux pour le programme.

Voici quelques exemples d'options d'approvisionnement local :

- Livraisons régulières par le fournisseur de services de restauration de l'école si des produits locaux sont disponibles (par exemple, OH Armstrong).
- Collecte par le personnel de l'école ou des bénévoles dans un marché fermier ou une épicerie à proximité.
- Livraison directe à l'école par un grossiste en produits frais (par exemple, Keddy Bros Wholesale Produce Ltd, Mobile Food Market).

Étape 5

Recruter des bénévoles

Le responsable du programme recrutera des bénévoles pour le programme de collations. Les bénévoles consacrent généralement une à deux heures par mois, le jour de la collation. Le nombre de bénévoles varie en fonction de la taille de l'école et du temps de préparation nécessaire pour chaque produit du mois.

Idées de recrutement

- Présenter les informations du programme à l'association parents-enseignants et à l'association foyer-école.
- Recruter les bénévoles actuels des programmes de petit-déjeuner et de déjeuner.
- S'adresser aux membres du personnel ou aux groupes d'élèves plus âgés de l'école intéressés.
- Publier les demandes de bénévolat sur le site web de l'école, sur les réseaux sociaux et/ou dans les bulletins d'information mensuels.
- Contacter les groupes communautaires et les organismes de service locaux.



Étape 6

Commander les produits

Au début de chaque mois, la coordinatrice de « La ferme à l'école » enverra un courriel à tous les responsables du programme avec des idées de collations saisonnières. Avec le soutien continu de la coordinatrice, le responsable du programme sélectionnera un légume ou un fruit en fonction des disponibilités locales, déterminera l'origine des aliments et calculera la quantité à commander en fonction de l'effectif scolaire.

Le responsable du programme passera la commande mensuelle de produits auprès du fournisseur désigné à la date fixée, en garantissant une livraison ou une collecte en temps opportun, et coordonnera les détails de facturation avec l'école.

Étape 7

Accéder aux ressources du programme

Chaque collation de légumes et de fruits comprend des ressources pour améliorer l'expérience de dégustation, notamment :

- Une fiche d'information expliquant la culture du légume/fruit, sa consommation à travers le monde et des anecdotes amusantes.
- Les fiches pédagogiques « Histoires fraîches » d'Agriculture en classe proposent des activités en classe pour améliorer les connaissances alimentaires (disponibles pour certains produits).
- Une vidéo « **une aventure de la ferme à la collation** » présentant la culture des produits dans une ferme néo-écossaise.

Les responsables de programme peuvent accéder à toutes les ressources sur la page web [des collations « De la ferme à l'école »](#). Afin de laisser aux enseignants le temps de préparer les activités supplémentaires (si intéressés), le matériel pédagogique peut être partagé numériquement avant la collation. Des fiches d'information peuvent également être imprimées et livrées avec le plateau de collations.



Étape 8

Organiser la préparation des collations

Pour la préparation des collations, choisissez un endroit de l'école avec accès à un évier, des planches à découper, des couteaux et des plateaux ou des bols pour la livraison en classe ou à la cafétéria. Tous les bénévoles doivent respecter les précautions de sécurité relatives à la manipulation des aliments, notamment le lavage des mains et des fruits et légumes. Assurez-vous que des gants ou des pinces sont à disposition des personnes qui servent les collations.

Les bénévoles laveront, découperont, prépareront et disposeront les collations sur des plateaux ou des bols prévus à cet effet. Chaque plateau ou bol sera divisé en portions en fonction du nombre d'élèves dans chaque classe ou de ceux qui auront accès aux collations à la cafétéria ou dans un autre espace commun. Le temps de préparation variera en fonction du légume ou du fruit du mois : certains produits ne nécessiteront qu'un lavage, tandis que d'autres nécessiteront d'être épluchés et coupés avant d'être servis.

Étape 9

Organiser la livraison de collations

Les écoles peuvent choisir de servir les collations « De la ferme à l'école » dans des salles de classe individuelles ou dans un espace commun, selon l'endroit où les élèves prennent habituellement leur goûter de récréation. Pour la distribution en classe, il est important de prévoir une heure de distribution appropriée (généralement avant une pause naturelle) et de sélectionner le mode de distribution le plus adapté à votre programme :

- Les bénévoles peuvent déposer discrètement le plateau afin de minimiser les interruptions en classe, permettant ainsi à l'enseignant de présenter le goûter pendant la pause.
- Les bénévoles peuvent interagir activement avec les élèves en annonçant le goûter, en lisant la fiche d'information et en le distribuant.

Identifiez et répondez à tous les problèmes d'accessibilité qui pourraient empêcher les élèves de participer pleinement au programme de collations (comme les allergies ou les barrières linguistiques).



Étape 10

Communication et promotion scolaire

Pour présenter le programme aux familles et au personnel scolaire, pensez à inclure des informations dans le bulletin scolaire ou à envoyer une lettre aux familles et une note au personnel. Des exemples de modèles sont disponibles sur la page web « De la ferme à l'école ».

Incitez les enseignants à explorer les ressources du programme avant la journée de collation afin d'améliorer l'expérience de dégustation et d'apprentissage de la cuisine. Communiquez les détails de la collation à l'administration de l'école afin que la collation mensuelle soit présentée dans les annonces du matin.

Incitez les élèves et les familles à participer en partageant les détails de la collation sur les réseaux sociaux de l'école ou dans les bulletins mensuels. Incluez des photos du légume ou du fruit mis en avant, promouvez la ferme locale où il a été cultivé et soulignez les commentaires et la participation des élèves.

Le cas échéant, les écoles peuvent également intégrer la collation mensuelle à leur programme de repas scolaires en la présentant comme ingrédient d'un repas, soit cuit, soit intégré à un buffet de salades.

Conseils pour l'engagement des jeunes

Voici quelques façons pour les élèves de s'impliquer dans le programme de collations :

- Lire les informations sur les collations dans les annonces du matin
- Aider à préparer la collation (laver, éplucher et/ou couper)
- Livrer les plateaus de collations dans les salles de classe ou les espaces communs de récréation
- Animer la dégustation
- Prendre des photos de la préparation et de la dégustation de la collation
- Rédiger un texte mensuel pour les réseaux sociaux ou le bulletin d'information de l'école (partageant des informations sur la collation, la ferme et les commentaires des élèves)

Les écoles peuvent avoir des clubs ou des cours qui pourraient être un excellent moyen d'impliquer les jeunes (comme les clubs de leadership ou les cours d'aliments et nutrition).

