

École Chavigny, Trois-Rivières



À l'école Chavigny, le projet De la ferme à l'école s'inscrit dans son large programme éducatif centré sur l'approvisionnement local, l'alimentation saine et la participation à la communauté. La première phase du programme a permis de développer les compétences relatives au système alimentaire des 1 200 élèves fréquentant l'établissement. Un laboratoire culinaire, des jardi-bacs extérieurs et une serre où les élèves cultivent des fines herbes, des pousses et des légumes ont vu le jour!

La seconde phase du projet a permis de mettre en place un bar à salades. Ce dernier est approvisionné par plusieurs sources : les légumes cultivés à l'école, les récoltes des fermes locales et les produits québécois dénichés par le service alimentaire. D'ailleurs, le service alimentaire de l'école détient la reconnaissance Aliments du Québec au menu des institutions.

Le projet de bar à salades est intégré dans divers programmes. Ainsi, les classes de jeunes atteints de déficience intellectuelle participent à des activités éducatives de jardinage dans la serre de l'école. Par la suite, ce sont les élèves du laboratoire culinaire qui transforment les « produits coup de cœur » qui aboutissent dans le bar à salades! Le programme se résume ainsi : « On plante, on récolte et on déguste nos salades à Chavigny ».

De plus, de nombreux arbres fruitiers seront prochainement plantés sur le terrain de l'école. Un pas de plus pour faire de l'école Chavigny une école nourricière!