



## École de l'Escale, Asbestos



Le programme De la ferme à l'école de l'Escale est mis en œuvre par la Coopérative de solidarité alimentaire des Sources pour qui la saine alimentation et le développement durable sont au cœur de leur mission. Son engagement envers les producteurs de la région fait de la mise sur pied d'un bar à salades rempli de produits locaux un projet plein de sens. La coopérative a d'ailleurs déjà une politique d'approvisionnement local bien établie. Grâce au bar à salades, elle a pu renforcer ses partenariats avec de nombreuses entreprises de la région : la Boucherie du terroir, la Fromagerie Latino, L'érablière le Coureur des bois, la Boulangerie Ppain (marchés de producteur), La clé des champs, BioProVIEidence et Les petites pousses vert tendre.

Depuis septembre 2018, les élèves peuvent profiter du bar à salades tous les jours. Il est même offert gratuitement les jeudis! Ils y découvrent de nouveaux aliments, comme en témoigne une élève : « Grâce au bar à salade, j'ai découvert les radis-melon, c'est comme le radis, mais en moins piquant et en plus beau! ».

En accueillant des stagiaires, la coopérative est un outil pédagogique qui s'inscrit dans le projet éducatif de l'école l'Escale. Les stagiaires participent activement à la création et à la mise en place du bar à salades, au quotidien. Ils y développent leurs compétences culinaires et apprennent l'importance de gestes comme le compostage. Dans les prochains mois, l'établissement scolaire souhaite jumeler une classe en adaptation scolaire avec la coopérative pour faire des activités pédagogiques dans la cuisine et intégrer des notions d'alimentation saine avec celle-ci.

