



Formation écoalimentaire à l'école (FEE)

Article 2 – Avril 2011

Par Maryse Côté, Coordonnatrice du projet, Cégep de Trois-Rivières

Le projet *FEE* «Formation écoalimentaire à l'école» a le vent dans les voiles. À ce jour, cinquante-et-une (51) activités ont été animées, rejoignant plus de mille élèves. Dans un premier temps, le volet A du projet **Atelier du goût et découverte des aliments locaux** a été offert. Les outils pédagogiques et le matériel d'animation spécifiques aux différents cycles, produits par l'équipe du projet ont été mis à la disposition des animatrices. Ainsi, à la mi-mars, huit (8) ateliers *Pommes, goût et odorat* et douze (12) ateliers *Saveurs et légumes-mystères*, avaient été animés dans trois (3) écoles de Trois-Rivières, par les étudiantes de 3^e année de Techniques de diététique, dans des classes de niveau primaire et dans quelques classes de maternelle.

Depuis, le volet B intitulé **Des aliments locaux dans la boîte à lunch** s'est ajouté. Trente-et-une (31) nouvelles activités, dont seize (16) dans le volet B, ont eu lieu dans sept (7) autres écoles primaires et secondaires de la région de la Mauricie. Ces ateliers ont été animés par des stagiaires en Techniques de diététique, en collaboration avec les membres de l'équipe du projet.

Selon notre évaluation actuelle, l'appréciation des activités par les élèves et les titulaires de classe est très positive. Les thèmes du volet B, *Des légumes-racines dans ma boîte à lunch* et *Le muffin BPJ* (Bon, propre et juste), intègrent des recettes simples et des notions de choix et de substitutions d'ingrédients dans une optique écoalimentaire. Ces thèmes suscitent une bonne participation des groupes d'élèves, plus spécifiquement à partir du 2^e cycle du primaire.

Depuis le début des animations, les animatrices ont témoigné au fur et à mesure de leur expérience, en participant à des forums de discussions, dans une communauté de pratique créée pour le projet. La synergie entraînée par ces échanges a contribué au dynamisme du projet de même qu'à l'amélioration continue du matériel et du déroulement des ateliers.