



Formation écoalimentaire à l'école (FEE)

Article 2 – Mai 2011

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

Le projet FEE aura eu un franc succès. D'ici la mi-juin, soixante-et-onze (71) activités auront été animées, dont quarante-et-une (41) dans le volet A - Atelier du goût et découverte des aliments locaux, offert depuis février, et la balance dans le volet B - Des aliments locaux dans la boîte à lunch, offert depuis la mi-mars. Cinquante (50) d'entre elles auront été présentées dans des classes de niveau primaire et quatorze (14) de niveau secondaire. Précisons que sept (7) activités ont été données dans des classes de maternelle, en réponse à la demande, même si le projet ne visait pas ce niveau au départ. Au total, plus de mille-quatre-cents (1 400) élèves et professeurs de quatorze (14) écoles de la Mauricie auront assisté à ces activités. Les professeurs ont évalué très positivement les activités tenues dans leurs classes.

Une trousse d'animation spécifique à chaque niveau a été produite pour les deux activités de chacun des volets : Volet A Pomme, goût et odorat et Saveurs et légumes-mystères; Volet B Des légumes racines dans ma boîte à lunch et Le muffin BPJ (Bon, propre et juste). Ces trousse comprennent entre autres une fiche détaillée de l'activité, un guide de préparation de la dégustation, un feuillet et/ou feuille d'exercice, du matériel pédagogique (ex : affiches, présentoirs des saisons, photos d'aliments locaux). Elles ont été mises à la disposition des étudiantes de 3^e année du programme de Techniques de diététique qui ont animé ces activités. Le fait que chaque thème a été présenté à plusieurs reprises nous a permis de bonifier ce matériel tout au long du projet.

Les étudiantes du programme ont été très motivées par leur expérience auprès des élèves dans les classes. Il a été particulièrement intéressant que ces dernières puissent développer leur savoir-faire sur le terrain, par le biais d'activités de promotion de l'écoalimentation s'adressant directement aux écoliers de la région. Cet apprentissage leur a permis de se sensibiliser davantage à la philosophie d'alimentation durable et à la dimension écocitoyenne prônées par le département de Techniques de diététique du Cégep de Trois-Rivières et de devenir porteur d'un message influent en matière d'éducation écocitoyenne.

Nous escomptons que suite à leur implication dans ce projet, nos diplômées deviennent des porteurs de changement dans leur milieu de vie et de travail et contribuent à promouvoir l'importance du développement durable. Nous comptons bien faire profiter les étudiantes de Techniques de diététique des années à venir, de ce qui a été développé dans le cadre de ce projet, en organisant à nouveau des activités de communication de ce genre dans les écoles de la région.