

## Coup de cœur :

### Manger local en milieu scolaire au Nouveau-Brunswick



***Cette rubrique vise à mettre en lumière certaines initiatives ou réussites de partenaires ou conseils scolaires de langue française en contexte minoritaire.***

Depuis septembre, les cafétérias de 25 écoles du District scolaire francophone Sud au Nouveau-Brunswick offrent des produits locaux à leurs élèves du primaire et du secondaire. Ces produits occupent en moyenne près de la moitié du contenu de l'assiette au sein de ces écoles.

Les menus qui se veulent nutritifs sont élaborés avec l'aide de diététistes. Les prix des repas offerts sont restés sensiblement les mêmes qu'au cours des dernières années.



Ce service est administré par le Réseau des cafétérias communautaires. L'organisme offre des repas nutritifs, encourage l'achat de produits locaux et développe une culture entrepreneuriale dans les communautés et les écoles afin de contribuer au développement économique des communautés du Nouveau-Brunswick. Quel bel exemple de bidirectionnalité entre l'école et la communauté!



Ce virage alimentaire a débuté en 2012. Cette année-là, une dizaine de producteurs agricoles commencèrent à approvisionner les cafétérias scolaires entre Miramichi et Memramcook. Comme l'expérience s'avérait prometteuse, elle s'est poursuivie dans 22 établissements en 2013.

L'initiative est née de la volonté du District scolaire francophone Sud de se réapproprier ses espaces de cafétéria dans le but de permettre aux écoles de les utiliser pour des activités pédagogiques et d'entrepreneuriat social.

La directrice générale de DSFS, Monique Boudreau, explique : « le contrat qui nous unissait avec notre ancien fournisseur de services alimentaires ne nous permettait pas d'accéder aux cuisines pour faire des activités éducatives avec les élèves. La création du Réseau des cafétérias communautaires est positive à plusieurs égards, entre autres en raison de sa constitution qui répond tout à fait à nos valeurs institutionnelles et à l'approche communautaire et entrepreneuriale que nous développons dans nos écoles depuis quelques années. »



Monique Boudreau, directrice générale du District scolaire francophone Sud

*(suite sur la prochaine page)*



L'entente d'approvisionnement entre le Réseau des cafétérias communautaires et la Récolte de chez nous (coopérative agricole du Sud-Est du NB) prévoit qu'un maximum de produits locaux soit utilisé dans la préparation des repas qui seront servis aux élèves. L'objectif : offrir aux 8 500 élèves des repas préparés avec des ingrédients de haute qualité, donc plus nutritifs et cultivés plus près de chez eux.



Qu'en pensent les principaux intéressés? Charles Hémon étudie à l'école Carrefour de l'Acadie, à Dieppe : « Ça goûte plus authentique. Comme le fricot qu'on fait ici... je me rappelle du fricot de ma grand-mère. Ça goûte presque pareil. »

Alors qu'auparavant la sauce à spaghetti provenait d'une boîte de conserve, maintenant elle est fabriquée à l'école à partir d'ingrédients frais. Grâce à des collaborations avec des fermiers de la région, les viandes et les légumes sont des produits régionaux. Un changement important au niveau du goût et de la qualité des aliments! Et ceci sans augmenter les prix des repas.

Rachel Schofield-Martin est coordonnatrice du projet. Elle affirme que ce projet s'articule autour de quatre piliers soit l'entrepreneuriat, l'éducation, la santé et le développement durable. Les occasions pédagogiques sont nombreuses : des classes s'occupent de la collation santé à la récréation du matin en gérant une cantine alors que d'autres fabriquent et vendent leurs propres produits : de la pizza, des boissons aux fraises et des sous-marins. Ces différentes initiatives ont été appuyées par Entreprise Kent qui est venu offrir des formations en entrepreneuriat aux élèves.



Rachel Schofield-Martin explique la démarche qui a permis la création des cafétérias

**Pour plus de détails, cliquez sur les titres ci-dessous :**

[Cafétérias entrepreneuriales au Nouveau-Brunswick \(vidéo\)](#) 

[Cafétérias scolaires du Nouveau-Brunswick : place aux produits locaux \(Reportage de l'émission radiophonique \*Bien dans son assiette\* de Radio-Canada\)](#)

[Réseau des cafétérias communautaires](#)

[Des buffets à salades du réseau De la ferme à l'école prennent racine au Nouveau-Brunswick](#)

[Découvrez comment une idée géniale a permis aux écoles du Sud-Est du Nouveau-Brunswick de servir des repas plus sains.](#)

[Les produits locaux ont la belle part dans les écoles de Fredericton \(Radio-Canada\)](#)

