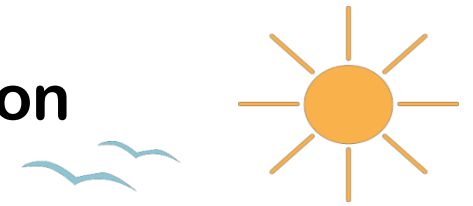
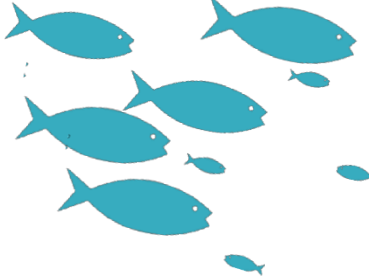
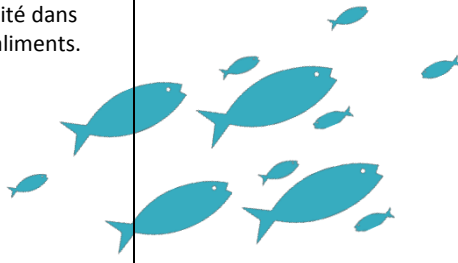
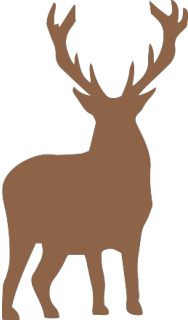


Boîte à outils — Charte alimentaire de Nipissing et de la région



Pour les écoles – Que pouvons-nous faire ?

Santé et bien-être	Développement et durabilités économiques	Équité sociale	Environnement	Compétences alimentaires	Culture
<p>Offrez aux élèves des choix alimentaires sains et abordables au quotidien, à l'occasion d'événements spéciaux et dans le cadre de campagnes de collecte de fonds.</p> <p>Créez des possibilités permettant aux élèves et au personnel des écoles de donner leur opinion sur les aliments servis et vendus à l'école.</p> <p>Appuyez les programmes de bien-être à l'école afin de définir et de mettre en œuvre des activités axées sur l'alimentation saine. Mettez à contribution le personnel enseignant, les élèves, l'administration, les parents, le personnel des services alimentaires et le personnel du Bureau de santé.</p> <p>Demandez au personnel du Bureau de santé de quelle manière il peut vous aider avec des initiatives à la nutrition en milieu scolaire.</p>	<p>Organisez une collecte de fonds utilisant les aliments et les articles cultivés et produits localement.</p> <p>Achetez et préparez des aliments cultivés localement.</p> <p>Collaborez avec des agriculteurs locaux dans le cadre des programmes de bonne nutrition des élèves.</p> 	<p>Participez au programme « Grow a Row ». Semez un rang supplémentaire dans votre jardin et donnez les fruits et les légumes à un programme alimentaire communautaire.</p> <p>Assurez-vous que les programmes de bonne nutrition des élèves ne favorisent pas la stigmatisation.</p> <p>Créez des possibilités sans obstacle d'activités alimentaires telles que le jardinage et la cuisine.</p> <p>Recherchez les possibilités de sensibiliser les élèves à la sécurité alimentaire.</p> <p>Encouragez la communauté scolaire à ne donner que des aliments sains et de qualité dans le cadre des collectes d'aliments.</p>	<p>Sensibilisez la communauté scolaire à l'importance de réduire le nombre de kilomètres-aliments en achetant des produits locaux.</p> <p>Réduisez les déchets en ayant recours au compostage et au recyclage.</p> <p>Faites la promotion des événements ou des concours « dîners sans déchets » afin de réduire la quantité de déchets ainsi que la consommation d'aliments transformés.</p> 	<p>Créez un potager à l'école.</p> <p>Organisez une sortie à une ferme locale pour en apprendre sur les sources alimentaires.</p> <p>Recherchez, dans le curriculum, des occasions d'apprentissage sur l'alimentation et les compétences alimentaires (p. ex. établir un budget d'épicerie en mathématiques ou travailler dans le jardin en éducation physique).</p> <p>Demandez aux élèves de collaborer à la préparation de nourriture pour les programmes de bonne nutrition des élèves.</p> <p>Engagez et habilités les élèves à améliorer la culture alimentaire dans les écoles. Sollicitez leurs suggestions et leurs idées.</p> <p>Demandez à un diététicien du Bureau de santé de vous fournir de l'aide et des ressources.</p>	<p>Offrez des produits alimentaires divers à saveurs variées.</p> <p>Participez aux festivals et événements alimentaires locaux afin de célébrer la diversité des aliments.</p> <p>Mettez en valeur les célébrations favorables à la santé au sein de la communauté scolaire (p. ex. offrir des brochettes de fruits pour souligner les anniversaires).</p> <p>Utilisez la nourriture pour célébrer d'autres cultures et faire un lien avec le curriculum.</p> 

Nous tenons à reconnaître l'excellent travail des participants à la table ronde alimentaire « Guelph Wellington Food Roundtable », qui ont créé la boîte à outils sur la charte alimentaire dont s'inspire le présent document.