

PROJET :

Réduire le transport de ses aliments en encourageant les producteurs locaux



POURQUOI :

L'agriculture industrielle et le transport de nos aliments produisent une grande quantité de gaz à effet de serre (GES). Il est important de poser des actions concrètes et de sensibiliser la population face aux enjeux environnementaux qui se retrouvent dans notre assiette.

OBJECTIFS :

L'achat local permet entre autres d'encourager les producteurs locaux, de renforcer l'activité économique de la région et de réduire le transport de nos aliments.

Sensibiliser les élèves et la communauté à une consommation alimentaire plus responsable. Mettre en lumière l'importance de l'achat local et ses nombreux avantages sociaux, économiques et environnementaux.

QUELQUES OUTILS ET ACTIONS POSSIBLES :

La trousse pédagogique À la soupe!- Équiterre (primaire-secondaire) 20 Clé en main, cette trousse propose des activités faciles à réaliser sur l'alimentation responsable. Elle invite les élèves à explorer les envers du système agroalimentaire actuel et à réfléchir aux impacts de leurs choix alimentaires sur leur santé, leur environnement et le monde qui les entoure.

Devenir un point de dépôt pour les fermiers de famille (communauté) 21 Sensibiliser les parents et les élèves à l'abonnement aux paniers bio, la solution la plus simple pour manger biologique, local et de manière solidaire avec nos fermiers québécois! Pourquoi ne pas en profiter pour recevoir la visite d'un fermier(e) de la région?

Visiter une ferme

POUR L'ÉCOLE : Vous retrouverez rapidement sur internet, selon votre région, des fermes prêtes à accueillir les groupes scolaires.

POUR LA FAMILLE : L'Union des Producteurs Agricoles (UPA) invite la population, dans le cadre de son événement : *Portes ouvertes sur les fermes du Québec* à visiter 22 des fermes du Québec. La famille pourra alors déguster des produits régionaux, rencontrer les producteurs et avoir un contact privilégié avec les gens de passion qui se cachent derrière nos bons produits d'ici.



ÉCOLES ENRACINÉES: POUR UNE ALIMENTATION SAIN, LOCALE ET DURABLE

Écoles enracinées 23. Ce projet propose à différents milieux (écoles, services de garde, associations et garderies/CPE) d'amasser des fonds pour leur établissement grâce à la vente de paniers de légumes locaux et biologiques fournis par une ferme du réseau des fermiers de famille d'Équiterre. Une cinquantaine d'établissements partout à travers le Québec participent à cette campagne chaque année.

Animer un atelier de cuisine avec les aliments locaux! Atelier cuisine et alimentation durable.

GUIDE PÉDAGOGIQUE 24. Ce guide propose de faire découvrir aux élèves du primaire et du secondaire les trésors alimentaires, le plaisir de bien manger, l'apprentissage de la cuisine et les liens entre la terre et l'assiette...