






# Créer des livres

Réseau Indisp. 

06:24

 25 % 

Section 4

Abécédaire des fruits de par chez-nous!

---

Pp

pommes



J'aime aller au verger de **pommes**!

À l'automne on peut se rendre à St-Antoine au verger Uris Williams et fils ou à Cogne à La fleur du pommier pour cueillir des pommes.

# Patates



La ferme est située à Grande-Digue.

Les **patates** que vous mangez à la cafétéria proviennent de la ferme **Les Dignes**.





# Rencontre tes producteurs de bleuets

La ferme Wild Blueberry Meadows à Kouchibouguac



Propriétaire: Diane et Murray Tweedie

**Saviez-vous que:**

**Les bleuets sont une excellente source d'antioxydants.**

**Les bleuets sauvages contiennent plus d'antioxydants que la majorité des autres fruits.**

**Les bleuets sauvages sont disponibles frais pendant le mois d'août et surgelés tout au long de l'année.**

# Coordonner la visite d'une personne ressource



# Créer un vidéo d'une transformation





# Organiser une session de dégustation



# Concours culinaire





# Concours culinaire



# Développement durable









Santé - Justice - Durabilité



**RAD**

Réseau pour une alimentation durable



# HAUSSER LA BARRE POUR LES PROGRAMMES D'ALIMENTATION SCOLAIRES

Pouvez-vous imaginer que chaque jour à l'école, tous les élèves canadiens puissent manger un repas sain, délicieux et nourrissant? C'est le but que nous poursuivons avec notre initiative intitulée Hausser la barre pour les programmes scolaires.

Bien qu'il n'existe aucune solution facile à l'actuelle crise de malnutrition, un programme alimentaire scolaire universel pourrait faire partie du remède. Tout en assurant qu'aucun élève n'est affamé, le RAD s'appuie sur le travail déjà accompli afin de leur enseigner tous les secrets d'une saine alimentation.

Nos partenaires dans ce projet travaillent aussi à :

- Faire en sorte que les aliments locaux et produits durablement fassent partie du quotidien des écoles.
- Implanter des jardins dans les cours d'école.
- Mettre sur pied des activités de formation touchant le jardinage, la cuisine et la transformation des aliments.
- S'assurer que les écoles sont des environnements alimentaires sains en éliminant la malbouffe des levées de fonds, des machines distributrices, des cafétérias et des événements scolaires.
- Nourrir les enfants à partir de sources de financement et de soutiens multiples, par l'entremise d'une gamme variée de programmes (programmes de déjeuners, de collations, lait-école, de dîners et parascolaires).

Ce projet n'en est qu'à ses débuts. Nous continuons de créer des partenariats, d'effectuer de la planification et d'amasser des fonds afin de réaliser notre vision.



Government of Canada

Gouvernement du Canada

Canada.ca | Services | Departments | English

Canada

# Office national du film du Canada



- À propos de l'ONF
- Notre collection
- Où trouver nos films
- Produire avec l'ONF
- Salle de presse
- Emplois

Site Films

Accueil > Produire avec l'ONF > Aide aux cinéastes émergents > Produire avec l'ONF

- Produire avec l'ONF**
- Programme français de l'ONF – (Co)produire
- Programme Anglais de l'ONF – (Co)produire
- Aide aux cinéastes émergents
- Partenariat ONF/UQAM
- Partenariat ONF/INIS
- Cinéaste recherché(e)
- Hothouse
- Tremplin
- Aide au cinéma indépendant (ACIC)
- Projets numériques
- Projets en production au Programme français de l'ONF
- Programme Équité
- Nos studios



Cyrus Sundar Singh

## Tremplin

**8<sup>e</sup> ÉDITION – CONCOURS TREMLIN – 2014**

**RÉALISEZ VOTRE PREMIÈRE OU DEUXIÈME ŒUVRE DOCUMENTAIRE PROFESSIONNELLE AVEC L'ONF, EN COLLABORATION AVEC LA SOCIÉTÉ RADIO-CANADA.**



# Partenaires



- Alyson Chisholm
- Chris Choiniere, Senior Art Director at Hawk
- Chris Farella, Associate Creative Director at Hawk
- Didier Rayjal
- Jean-Coutu, Dieppe
- Broderie Express
- Dupuis Printing



Canada 



PLACE AUX COMPÉTENCES

