

Conference report:

Food Security & Education in NB: A Recipe for Success

Tuesday, March 1st, 2016

Killarney Lake Lodge, Fredericton, NB



Rapport de la conférence :

La sécurité alimentaire et l'éducation au N.-B. : une recette gagnante

Le mardi 1^{er} mars 2016

Loge du lac Killarney, Fredericton, N.-B.

This conference was jointly organized by:



Funding for this event was provided by/ Cet évènement fut financé par:

The Department of Environment and Local Government/Le Ministère de l'environnement et des Gouvernements locaux



Table of content / Table des matières

Summary	2
Sommaire	3
Agenda	5
Ordre du jour.....	6
Shifting Food Education and Production in the Province.....	7
Apporter des changements à l'éducation et à la production alimentaire dans la province.....	7
What's cooking in NB?.....	8
Qu'est-ce qui mijote au N.-B.?	10
Acquiring a Taste for Food Education in the Province.....	12
Prendre goût à l'éducation sur l'alimentation dans la province.....	12
Collaborative Sessions	13
Séances de collaboration.....	14
Evaluations.....	15
Évaluations.....	16
Participants.....	17

Summary

The Sustainability Education Alliance (SEA-NB) conference, “Invest now, Harvest Later: Education for a Sustainable Economy in New Brunswick” was organized by the New Brunswick Environmental Network in partnership with the New Brunswick Food Security Action Network and Farm to Cafeteria Canada. The event was held at Killarney Lake Lodge just outside of Fredericton, New Brunswick, on March 1st 2016. A total of 82 participants attended the conference, representing a wide range of sectors including schools, school districts, postsecondary institutions, non-governmental organizations, local food banks, and provincial government departments.

The outcomes for this conference were to:

- Explore the connection between education, food security, and sustainability,
- Bring the participants up to date on the current school-based and educational initiatives around food security in NB,
- Explore ways to expand education around food security in NB,
- Provide an opportunity for teams to meet and new teams to form, and
- Provide an opportunity for participants to network.

The outcomes were successfully met over the course of the day. The participants had the opportunity to hear from Michael Carr, farmer and owner of Jemseg River Farm, who urged the importance of educating NewBrunswickers on food security using a synergistic approach and explained that the environmental and sustainability challenges we face are interrelated and should be addressed in such a manner.

Eight New Brunswickers who are leading educational initiatives related to food security in the province were present to share information on those initiatives with the participants. Another topic, food insecurity, was addressed by three panelists. They shared insights on what they think the population needs to know to support meaningful change.

The participants also had the chance to learn more about the work accomplished by SEA-NB. The SEA-NB team leads presented each team’s accomplishments and current initiatives, and the *Great Minds Think Outside* team led an outdoor activity linked to food security.

At the end of the day, the room was filled with positive energy and optimism to move food security education ahead. This shows the importance of the platform SEA-NB provides to work collaboratively on sustainability education related issues in the province.

Sommaire

La conférence de l'Alliance pour l'éducation à la viabilité (AÉV-NB) « La sécurité alimentaire et l'éducation au N.-B. : une recette gagnante » a été organisée par le Réseau environnemental du Nouveau-Brunswick en partenariat avec le Réseau action pour la sécurité alimentaire au Nouveau-Brunswick et avec « De la ferme à la cafétéria Canada ». Cet événement a eu lieu à la loge du lac Killarney juste à l'extérieur de Fredericton le 1^{er} mars 2016. Un total de 82 participants a pris part à cette conférence et ils représentaient une vaste gamme de secteurs, dont notamment des écoles, des districts scolaires, des institutions postsecondaires, des organisations non gouvernementales, des banques alimentaires locales et des ministères du gouvernement provincial.

Les résultats poursuivis par la conférence étaient les suivants :

- Explorer les relations entre l'éducation, la sécurité alimentaire et la viabilité ;
- Mettre les participants à jour, à propos des initiatives menées au Nouveau-Brunswick dans les écoles et en éducation concernant la sécurité alimentaire ;
- Explorer les façons d'étendre la formation concernant la sécurité alimentaire au N.-B. ;
- Fournir aux équipes l'occasion de se rencontrer et à de nouvelles équipes de se former, et ;
- Fournir une occasion aux participants d'établir un réseau.

Tous ces résultats ont été réalisés durant la journée. Les participants ont eu l'occasion d'entendre Michael Carr, agriculteur et propriétaire de la Ferme de la Jemseg, qui a souligné l'importance d'informer les Néobrunswickois sur la sécurité alimentaire en utilisant une approche synergique et a expliqué que les défis environnementaux et de viabilité qui nous confrontent sont reliés et doivent être considérés comme un tout.

Huit Néobrunswickois qui dirigent des initiatives pédagogiques concernant la sécurité alimentaire dans la province étaient présents pour partager avec les participants des renseignements à propos de ces initiatives. Un autre sujet, l'insécurité alimentaire, était discuté par trois intervenants.. Ils ont partagé leur perspective sur ce que la population devrait savoir afin que de véritables changements surviennent.

Les participants ont aussi eu l'occasion d'en apprendre davantage sur les travaux accomplis par l'AÉV-NB. Les responsables des équipes de l'AÉV-NB ont présenté leurs réalisations et leurs initiatives en cours, et l'équipe des *Grands penseurs se rencontrent dehors* a animé une activité à l'extérieur reliée à la sécurité alimentaire.

À la fin de la journée, la salle était remplie d'énergie positive et d'optimisme à l'idée que l'éducation en vue de la sécurité alimentaire marquerait des progrès. Ce qui démontre la

pertinence de la plateforme fournie par l'AÉV-NB qui travaille en collaboration à travers la province sur les enjeux de l'éducation à la viabilité.

Agenda

- 8:30 Registration & networking
- 9:00 Welcome & introductions, Raissa Marks & Marie-Pierre Poirier, NB Environmental Network; Rick Hutchins, NB Food Security Action Network; Roxana Atkinson, Farm to Cafeteria Canada
- 9:25 SEA-NB in a nutshell
- 9:55 Shifting food education and production in the province, Michael Carr, Jemseg River Farm
- 10:55 Break
- 11:10 What's cooking in NB?, Katherine Aske and Courtney Burk, UNB Campus Food Strategy Group; Roxana Atkinson, Farm to Cafeteria Canada; Nicole Comeau, Community School Coordinator, Francophone South School District; Edee Klee, New Brunswick Community Harvest Gardens; Laurie-Anne Patenaude, NB Department of Agriculture, Aquaculture and Fisheries; Aaron Shantz, Nutritious Food in Our Schools Committee; Patrick Thibeault, Agrofolie & Bouffe Média
- 12:25 Lunch & outdoor activity with the *Great Minds Think Outside* team
- 1:35 Acquiring a taste for food education in the province, Chad Duplessis, Eel Ground First Nation; Scott Macafee, Economic and Social Inclusion Corporation, Kim Randall, Real Food Connections; Rick Hutchins, NB Food Security Action Network
- 2:55 Break
- 3:10 Cooking up a storm: Moving collaborative initiatives ahead
- 4:00 It's a wrap!

Ordre du jour

- 8h30 Inscription et réseautage
- 9h00 Bienvenue et introductions, Raissa Marks et Marie-Pierre Poirier, Réseau environnemental du N.-B.; Rick Huchthins, Réseau d'action sur la sécurité alimentaire du N.-B.; Roxana Atkinson, De la ferme à l'école Canada
- 9h25 L'AÉV en bref
- 9h55 Apporter des changements à l'éducation et à la production alimentaire dans la province, Michael Carr, Ferme Jemseg River
- 10h55 Pause
- 11h10 Qu'est-ce qui mijote au N.-B.?, Katherine Aske et Courtney Burk, UNB Campus Food Strategy Group; Roxana Atkinson, De la ferme à la cafétéria Canada; Nicole Comeau, Agente communautaire, District scolaire francophone sud; Edee Klee, New Brunswick Community HarvestGardens; Laurie-Anne Patenaude, Ministère de l'Agriculture, Aquaculture et Pêches du N.-B.; Aaron Shantz, Nutritious Food in Our Schools Committee; Patrick Thibeault, Agrofolie et Bouffe Média
- 12h25 Casser la croûte et activité en plein air avec l'équipe *Les grands penseurs se rencontrent dehors*
- 13h35 Prendre goût à l'éducation sur l'alimentation dans la province, Chad Duplessis, Première Nation Eel Ground; Scott Macafee, Société d'inclusion économique et sociale; Kim Randall, Real Food Connections
- 14h55 Pause
- 15h10 Se mettre les mains à la pâte
- 16h00 Clotûre

Shifting Food Education and Production in the Province

Micheal Carr, Jemseg River Farm

Michael Carr is a farmer and experienced university educator. He operates Jemseg River Farm, a certified organic farm which uses sustainable practices to grow a variety of vegetables for sale year round. The farm increasingly functions as an education center. Every year, the establishment hosts several interns for the season, providing hands-on educational opportunity that can only be found on a working farm. Students from local schools also visit so they can learn about farming and food systems. Carr is regularly invited to speak to students at local schools and universities. He considers one of the greatest challenges in farming to be the lack of new farmers. To address this challenge, he promotes ecological literacy in education and awareness of farming in schools. He hopes to get youth interested in the sector by explaining the role that agriculture can play in a sustainable society.

According to Carr, sustainability, if it is to be achieved, must be approached from a holistic perspective where agriculture is central to many of the challenges we face such as food security, climate change, health, culture, and economy. Regenerative agricultural practices can sequester large amounts of carbon dioxide, create more resilient and productive food systems, provide more nutritious health-promoting foods, and stimulate the local economy. There is a synergy to be found by people trying to address problems in these various areas working together around agriculture. One of the challenges is getting farmers to the table as they are busy just trying to run their farms.

Some concrete actions suggested by Carr include bringing children to visit farms, using food as a learning tool in the classroom, buying local and supporting farmers that are using sustainable practices, celebrating food, getting fresh local food into hospitals, and lobbying for effective policies.

Apporter des changements à l'éducation et à la production alimentaire dans la province

Michael Carr, agriculteur, ferme Jemseg

Michael Carr est un agriculteur et un éducateur universitaire expérimenté. Il dirige la ferme de la Jemseg, une ferme certifiée biologique qui utilise des pratiques durables pour cultiver une gamme de légumes en vente durant toute l'année. Cette ferme fonctionne de plus en plus comme centre de formation. Chaque année, l'établissement accueille plusieurs internes pour la saison, offrant ainsi une occasion de formation pratique qui ne peut que provenir d'une ferme en exploitation. Les étudiants des écoles locales visitent cette ferme où ils peuvent apprendre l'agriculture et les systèmes alimentaires. Carr est aussi régulièrement invité à s'adresser aux élèves des écoles locales et aux étudiants des universités. Il considère qu'un des défis les plus difficiles en agriculture est le manque de nouveaux fermiers. Pour faire face à ce défi, il fait la

promotion des connaissances écologiques en éducation et la promotion de l'agriculture dans les écoles. Il espère intéresser les jeunes à son secteur en expliquant le rôle que peut jouer l'agriculture dans une société viable.

Selon Carr, la viabilité si elle peut être réalisée doit être approchée avec une perspective holistique dans laquelle l'agriculture est essentielle pour relever plusieurs des défis auxquels nous faisons face comme la sécurité alimentaire, les changements climatiques, la santé, la culture et l'économie. Les pratiques d'agriculture régénérative peuvent séquestrer de grandes quantités de CO₂, créer des systèmes alimentaires plus résilients et plus productifs, permettre et promouvoir des aliments plus nourrissants et stimuler l'économie locale. On observe une synergie chez les gens qui s'occupent des problèmes dans divers domaines lorsqu'ils travaillent ensemble en agriculture. Un des défis est de réunir les agriculteurs autour d'une table parce qu'ils sont très occupés à exploiter leur ferme.

Parmi les actions concrètes à promouvoir, il inclut faire visiter les fermes par les enfants, utiliser des aliments comme outil d'apprentissage dans les classes, acheter la nourriture localement et appuyer les agriculteurs qui utilisent des pratiques durables, célébrer les légumes, approvisionner les hôpitaux avec des produits frais locaux et faire pression pour des politiques efficaces.

What's cooking in NB?

Katherine Aske and Courtney Burk, UNB Campus Food Strategy Group

The UNB Campus Food Strategy Group's mission is to increase access to sustainable, healthy, and affordable food on campus, and to educate students on food systems. They currently have one garden at Renaissance College, and are hoping to pilot a second one on the main campus. They are also working on a participatory food security assessment, getting more local food served at the campus pub, and having a farmers market on campus. For more information, consult Katherine Aske and Courtney Burk's Power Point presentation: <http://bit.ly/1RUe6Pj>

Roxana Atkinson, Farm to Cafeteria Canada and Nicole Comeau, Community School Coordinator Francophone South School District

Farm to Cafeteria Canada's vision is to work towards getting healthy, local, and sustainable food on the mind, on the plates, and in the mouths of students across the country. They work with partners to educate, build capacity, strengthen partnerships, and influence policy. Through the Nourishing School Communities initiative, Farm to School programs are currently being piloted in seven schools in New Brunswick and a provincial Farm to School NB network is growing.

Clément Cormier High School, in Bouctouche, is a great example of how Farm to Cafeteria can influence food knowledge and security in the school and in the community. Since 2012, a functional garden and greenhouse have been installed on the school grounds. They also have a growing room inside the school, and have a salad bar in the cafeteria with fresh foods from local

farmers. In the near future, they hope to have electricity installed in the greenhouse, to expand the use of the food they grow for seedling sales, a cooking laboratory, and the cafeteria, and to involve senior clubs and local food banks in the project. Whether it's building the greenhouse or helping prepare the food, students and the community are continuously involved in the process. For more information, visit <http://www.farmtocafeteriacanada.ca/> and consult Roxana (farmtoschoolnb@gmail.com) and Nicole's Power Point presentation: <http://bit.ly/1YtM25Y>

Edee Klee, New Brunswick Community Harvest Gardens (NBCHG)

NBCHG has been working on a variety of food and garden-related projects in the Fredericton area. More specifically, they offer hands-on mentoring, gardening and preserving workshops, a speaker series, and they host the Annual Sustainable Gardening Expo. Other programs in the works for this year are the Seed Library, the Garden Classroom, the U-Pick by donation, and the Garden Host Program. For more information on these programs, visit <http://www.nbchg.org/> or consult Edee Klee's Power Point presentation: <http://bit.ly/1Vm6xmS>

Laurie-Anne Patenaude, NB Department of Agriculture, Aquaculture and Fisheries

The Department is currently working on developing the Local Food and Beverage Strategy, and conducted a survey from July to October 2015 to gather input from the population. Over 2100 people filled out the survey. When asked to identify which issues the Department should focus on regarding local foods and beverages, the most popular responses from New Brunswickers were education and awareness for local food and identifying local foods in stores.

Aaron Shantz, Nutritious Food in Our Schools Committee

The Nutritious Food in our Schools Committee, which is mainly led by volunteers, is currently working with over 10 schools in southeastern NB on various initiatives ranging from cooking clubs and classes (during and after school hours), breakfast and lunch programs, incorporating practical assignments around food access, knowledge and security in the curriculum, and ambitious community gardens and greenhouses projects. Consult Aaron Shantz's Power Point presentation for more information: <http://bit.ly/20BUWQk>

Patrick Thibeault, Agrofolie&BouffeMédia

Patrick is the host of Agrofolie, a humorous and authentic comedic TV series that follows his successes and mishaps in trying to achieve food self-sufficiency for him and his family. Visit <http://www.agrofolie.ca/> for more information.

Patrick is also part of a team that developed BouffeMédia, a magazine for foodies that explores topics around food with a fresh lens. Visit <http://bouffemedia.ca/> for more information.

Qu'est-ce qui mijote au N.-B.?

Katherine Askeet Courtney Burk, UNB Campus Food Strategy Group

La mission du « UNB Campus Food Strategy Group » est d'accroître l'accès à de la nourriture viable, saine et abordable sur le campus, et d'enseigner aux étudiants les systèmes alimentaires. Ils possèdent en ce moment un jardin au Collège Renaissance, et espèrent en ouvrir un deuxième sur le campus principal. Le groupe travaille aussi sur l'évaluation participative de la sécurité alimentaire, à obtenir que plus d'aliments locaux soient servis au pub du campus, et que les producteurs locaux soient présents sur le campus. Pour plus de renseignements, consultez la présentation PowerPoint de Katherine Aske et de Courtney Burk: <http://bit.ly/1RUe6Pj>

Roxana Atkinson, « De la ferme à la cafétéria Canada » et Nicole Comeau, Agente communautaire, District scolaire francophone sud

La vision de « De la ferme à la cafétéria Canada » est de travailler pour obtenir de la nourriture saine, locale et durable dans les esprits, les assiettes et les bouches des étudiants de tout le pays. Ce groupe travaille avec ses partenaires pour éduquer, accroître les capacités, renforcer les partenariats et pour influencer les politiques. Par l'entremise de l'initiative Nourrir l'avenir de nos écoles, les programmes de la ferme aux écoles sont à l'heure actuelle pilotés dans sept écoles au Nouveau-Brunswick et un réseau provincial de la ferme aux écoles se développe.

L'École secondaire Clément Cormier de Bouctouche est un bon exemple de la façon dont « De la ferme à la cafétéria » peut influencer les connaissances et la sécurité alimentaires dans une école et dans la collectivité. Depuis 2012, un jardin et une serre ont été installés sur le terrain de l'école. On a aussi équipé une salle de croissance à l'intérieur de l'école, et un comptoir à salade offre à la cafétéria des légumes frais provenant d'agriculteurs locaux. Dans un proche avenir, on espère que l'électricité sera installée dans la serre, accroître l'utilisation de la nourriture produite en vendant des semis à une cuisine laboratoire et à la cafétéria et impliquer des clubs de personnes âgées et des banques alimentaires locales dans le projet. Que ce soit dans la construction de la serre ou dans l'aide à la préparation de la nourriture, les élèves et la collectivité sont constamment impliqués dans le processus. Pour plus de renseignements, visitez <http://www.farmtocafeteriacanada.ca/> et consultez la présentation PowerPoint de Roxana (farmtoschoolnb@gmail.com) et de Nicole: <http://bit.ly/1YtM25Y>

Edee Klee, New Brunswick Community Harvest Gardens (NBCHG)

Les NBCHG ont travaillé avec une variété d'aliments et de jardins en relation avec des projets dans la région de Fredericton. Plus précisément, ils offrent un mentorat pratique, des ateliers de jardinage et de mise en conserve, une série de conférences et organisent une exposition annuelle de jardinage durable. Parmi les autres programmes à l'étude pour cette année on retrouve une

bibliothèque de semences, une classe de jardinage, une cueillette pour un don, et un programme d'animation de jardin. Pour plus de renseignements sur ces programmes, visitez <http://www.nbchg.org/> ou consultez la présentation PowerPoint de Edee Klee: <http://bit.ly/1Vm6xmS>

Laurie-Anne Patenaude, ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches du N.-B.

Ce ministère travaille actuellement sur la préparation d'une Stratégie pour les aliments et les boissons locales, et de juillet à octobre 2015, a fait un sondage pour collecter les commentaires de la population. Plus de 2 100 personnes ont rempli ce questionnaire. Quand on demandait quels étaient les enjeux dont le ministère devrait s'occuper concernant les aliments et les boissons locales, les réponses les plus populaires des Néobrunswickois étaient l'éducation et la sensibilisation aux produits alimentaires locaux et l'étiquetage des aliments locaux dans les magasins.

Aaron Shantz, Nutritious Food in Our Schools Committee

Le « Nutritious Food in Our Schools Committee » est principalement dirigé par des bénévoles et œuvre actuellement dans plus de 10 écoles du Sud-Est du N.-B. sur diverses initiatives des clubs et de classes de cuisine (durant et après les heures de classe), aux programmes pour les déjeuners et des diners, l'incorporation de devoirs pratiques relatifs à l'accès aux aliments, les connaissances et la sécurité dans le programme, et des programmes ambitieux de projets de jardinage communautaire et de serres. Consultez la présentation PowerPoint d'Aaron Shantz pour plus de renseignements : <http://bit.ly/20BUWQk>

Patrick Thibeault, Agrofolie & Bouffe Média

Patrick anime l'émission Agrofolie, une série télévisée humoristique et originale qui suit ses succès et ses mésaventures dans ses tentatives de réaliser l'autosuffisance alimentaire pour lui-même et sa famille. Visitez <http://www.agrofolie.ca/> pour plus de renseignements.

Patrick fait aussi partie d'une équipe qui prépare Bouffe Média, une revue pour les fines bouches qui explore des sujets portant sur l'alimentation avec une vision originale. Pour plus de renseignements, visitez <http://bouffemedia.ca/>.

Acquiring a Taste for Food Education in the Province

“In our society, growing food yourself has become the most radical of acts. It is truly the only effective protest, one that can—and will—overturn the corporate powers that be. By the process of directly working in harmony with nature, we do the one thing most essential to change the world—we change ourselves.”-Jules Dervaes

Chad Duplessis, Eel Ground First Nation, Scott Macafee, Economic and Social Inclusion Corporation, and Kim Randall, Real Food Connections, responded to a question that aimed at identifying what students and community members need to know about food insecurity to support real and meaningful change.

It was noted that there is a paradox that exists in between food security and food insecurity, therefore, understanding both is crucial to trigger change.

Food security depends on both knowledge and access. This is where education becomes relevant. All panellists agreed that change starts at the individual level. Whether it is growing your own food, sharing the joy of cooking with others in your community, or buying one new local product every month, those small actions lead to more and greater actions and create stronger relationships in between New Brunswickers and their food, while enhancing knowledge and access to food. These small but meaningful acts can and will support the already existing food and educational related initiatives that are happening throughout the province. In order to live in a province that has change, we need to support it.

Prendre goût à l'éducation sur l'alimentation dans la province

« Au sein de notre société, produire sa propre nourriture est devenu une des actions les plus radicales qui soit. Il s'agit du seul moyen de protestation efficace-un moyen qui peut et qui va renverser les pouvoirs corporatifs. En travaillant en harmonie avec la nature, nous accomplissons une des choses les plus essentielles afin de changer le monde-nous nous changeons nous-mêmes. »-Jules Dervaes

Chad Duplessis, de la Première nation de EelGround, Scott Macafee, de la Société pour l'inclusion économique et sociale, et Kim Randall, de Real Food Connections, ont répondu aux questions concernant l'identification de ce que les élèves et les membres de la communauté ont besoin de savoir concernant l'insécurité alimentaire afin d'appuyer des changements réels et significatifs.

On a souligné qu'il existait un paradoxe entre la sécurité alimentaire et l'insécurité alimentaire ; c'est pourquoi il est très important de distinguer ces deux concepts pour déclencher le changement.

La sécurité alimentaire dépend à la fois de connaissances et de l'accès. C'est là que l'éducation devient pertinente. Tous les panélistes étaient d'accord que les changements commençaient à l'échelle individuelle. Que ce soit la culture de nos propres légumes, le partage de la joie de cuisiner avec d'autres personnes de la collectivité ou l'achat d'un nouveau produit local chaque mois, toutes ces petites actions en suscitent d'autres et de plus grandes actions encore qui créent des relations plus fortes entre les Néobrunswickois et leur alimentation, tout en augmentant les connaissances et l'accès à l'alimentation. Ce sont de petites actions, mais elles sont importantes et elles peuvent et vont appuyer les initiatives alimentaires et éducatives déjà existantes qui surviennent partout dans la province. Pour arriver à vivre dans une province qui change, nous devons appuyer le changement.

Collaborative Sessions

At the end of the day, the participants divided themselves among the existing teams for meetings, and had the opportunity to create new working groups or teams. Many participants decided to join in on the discussions with existing teams while others explored new topics such as school-run cafes, a living wage, and food surplus.

SEA-NB Team Strategy is working with the draft Green Schools Policy for New Brunswick Schools, which was first drafted in 2008. Over the past year, the team has decided to shift their efforts to getting support for the policy at the district level, more specifically in the North-West region of the province. The team is currently compiling data on waste management and reduction, which is an area of focus in the policy, through a project in the North-West, to build an economic argument for future presentations with the district councils.

Team PD has been expanding the circle of folks interested in learning outside, creating opportunities for children to play and learn outside in nature, sharing ideas and best practices, and delivering professional development sessions through *Great Minds Think Outside*, a training program for teachers and educators. The program was piloted during the 2015-2016 school year and has been very well received throughout the province. The team is currently exploring different business models for the program to ensure its sustainability and has already identified specific aspects to work on to make the program even better for the upcoming school year.

Team Sustainable Farming has developed a brochure on "How to be a Farmer in New Brunswick," which contains information and resources on current farming internships programs and grants in the province and beyond. The team is also exploring the possibility of developing a production strategy for the province and is looking at green roofs projects. After their meeting, the team has identified a funding source that will allow translating, printing, and distributing the brochure.

Séances de collaboration

En fin de journée, les participants se sont divisés parmi les équipes existantes pour les rencontrer et ils ont aussi eu l'occasion de créer de nouveaux groupes de travail ou de nouvelles équipes. Plusieurs participants ont décidé de se joindre aux discussions des équipes existantes alors que d'autres ont choisi d'explorer de nouveaux sujets, comme les cafés gérés par les écoles, les salaires décents et les surplus alimentaires.

L'équipe stratégie travaille avec l'ébauche d'une politique des écoles vertes du Nouveau-Brunswick qui a été rédigée en 2008. En cours d'année l'an dernier, l'équipe a décidé de déplacer ses efforts pour obtenir des appuis pour cette politique au niveau des districts, et plus spécifiquement dans la région du nord-ouest de la province. L'équipe fait la compilation de données sur la gestion des déchets et leur réduction par l'entremise d'un projet au nord-ouest, afin de bâtir un argument économique pour de futures présentations aux conseils de districts.

L'équipe « PD » (développement professionnel) a augmenté le cercle des gens intéressés aux apprentissages en plein air, à la création d'occasions pour les enfants de jouer et d'apprendre en plein air dans la nature, à partager des idées sur les meilleures pratiques et à offrir des séances de développement professionnel par l'entremise des *Grands penseurs se rencontrent dehors*, un programme de formation pour les enseignants et les éducateurs. Un projet pilote de ce programme a été mis en place durant l'année scolaire 2015-2016, et celui-ci a été très bien reçu dans toute la province. L'équipe explore présentement différents modèles de gestion du programme pour garantir sa durabilité et elle a déjà identifié des aspects spécifiques sur lesquels travailler dans le but d'améliorer le programme durant la prochaine année scolaire et le rendre encore plus performant.

L'équipe sur l'agriculture durable a préparé une brochure intitulée « Comment devenir agriculteur au Nouveau-Brunswick, » qui contient des renseignements et des ressources sur les programmes et les subventions pour les stages en agriculture dans la province et ailleurs. L'équipe explore aussi la possibilité de préparer une stratégie de production dans la province et recherche des projets pour des toits verts. Après la rencontre, l'équipe a identifié une source de financement qui permettra la traduction, l'impression et la distribution de la brochure.

Evaluations

Evaluations were completed by thirty-nine participants. On a scale of 1-5, the conference was given an average rating of 4.5, which indicates a high level of satisfaction with the outcomes of the day.

Many indicated the keynote address by Michael Carr as the highlights of the conference:

“La présentation de Mike Carr”, “Listening to Mike's keynote”, “Michael Carr's talk”

Another highlight identified by the majority of the participants was the opportunity to learn about different educational food related initiatives that are happening in the province:

“En général, prendre conscience ou être mise au courant de tout ce qui se fait dans le domaine. Les initiatives.”, “What's cooking session, see what's happening in NB”, “learning about the different programs in NB”

The participants also valued the opportunities for networking and discussing with their colleagues, and for the most part, indicated they would attend another similar event.

“The inspiring collaboration of so many attendees”, “Rencontres, échanges, inspirations”

“Lots of nice sharing/cross pollination along with some new ideas.”, “Networking and making connections I wouldn't have had the chance to otherwise.”

Lastly, participants also provided constructive feedback for future conferences:

“I would have liked to acknowledge the challenges we face in creating/achieving our common visions.”, “More specific programs discussed.”

Évaluations

Les évaluations ont été complétées par trente-neuf participants. Sur une échelle de 1 à 5, la conférence a reçu une évaluation moyenne de 4,5, ce qui indique un taux de satisfaction élevé parmi les participants.

Plusieurs ont indiqué que pour eux, les faits saillants de la conférence étaient la présentation du conférencier Michael Carr:

« La présentation de Mike Carr », « Listening to Mike's keynote », « Michael Carr's talk »

Un autre fait saillant identifié par la majorité des participants était l'occasion d'en apprendre davantage sur les diverses initiatives éducatives liées à l'environnement qui sont en cours dans la province :

« En général, prendre conscience ou être mise au courant de tout ce qui se fait dans le domaine. Les initiatives. « What's cooking session, see what's happening in NB », « learning about the different programs in NB »

Les participants ont également valorisé les occasions de réseautage et de discussion avec leurs collègues et la plupart ont indiqué qu'ils participeraient à un autre événement similaire :

« The inspiring collaboration of so many attendees », « Rencontres, échanges, inspirations »

« Lots of nice sharing/cross pollination along with some new ideas. », « Networking and making connections I wouldn't have had the chance to otherwise. »

Les participants ont également partagé des commentaires constructifs pour les conférences futures:

« I would have liked to acknowledge the challenges we face in creating/achieving our common visions. », « More specific programs discussed. »

Participants

Agricultural Alliance of NB	Josee	Albert
Agrofolie et BouffeMédia	Patrick	Thibeault
Anglophone East School District	Christine	Allain
Anglophone South School District	Marcy	Malloy
	Valerie	Carmichael
City of Saint John	Emilie	Murphy
	Greg	Cutler
Conservation Council of New Brunswick	Pascale Lea	Ouellette
	Nadine	Ives
District scolaire francophone sud	Nicole	Comeau
	Rachel	Schofield Martin
Ecolecommunautaire Le Tremplin	Julie	Basque
Economic and Social Inclusion Corporation	Scott	Macafee
Eel Ground First Nation	Chad	Duplessis
Falls Brook Centre	Holly	Pacey
	Shannon	Herbert
Farm to Cafeteria Canada	Roxana	Atkinson
Farms to Schools, Educator, Bernice MacNaughton High School.	Heather	Lewis
Fédération des jeunes francophones du Nouveau-Brunswick	Chloé	Richard
	Pauline	Abel
	Simon	Maillet
Food Depot Alimentaire	Chantal	Senecal
Food for the Fundy Valley	Leah	Williams
Fredericton High School	Darren	Hanscomb
	Pamela	Hatheway
Geary Elementary Community School	Roberta	Akcakiryan
Groupe Aster	Roland	Chiasson
Groupe de développement durable du Pays de Cocagne	Serge	LaRoche
	Wiebke	Tinney
Healthy Eating Physical Activity Coalition of NB	Andrew	Holloway
Horizon Health Network	Eric	Comeau
Jemseg River Farm	Michael	Carr
Le comité de mieux-être de Memramcook / Canadian School of Natural Nutrition	Veronic	Cormier
Le réseau des cafétérias communautaires inc.	Rachel	Allain
Lincoln Elementary Community School	Christine	Cliff
Mennonite Central Committee	Christina	Dunfield
Ministère de l'Agriculture, Aquaculture et Pêches du N.-B.	Laurie- Anne	Patenaude

Moncton Headstart/Mapleton Teaching Kitchen	Janet	Hamilton
National Farmers Union	Amanda	Wildeman
New Brunswick Community Harvest Gardens	Edee	Klee
New Brunswick Department of Health, Office of the Chief Medical Officer	Laura	Brennan
New Brunswick Department of Social Development	Mélanie-Ève	Bourque
New Brunswick Food Security Action Network	Rick	Hutchins
OCIA Atlantic	Susan	Linkletter
Office of the New Brunswick Child and Youth Advocate	Gavin	Kotze
	Wendy	Cartwright
Our Food Southeast NB	Aaron	Shantz
PEACE-NB	Paul	Bundschuh
	Sharon	Murphy
People United in the Lower South End	Mary	LeSage
Public Health	Shauna	Miller
	Colleen	MacDonald Briggs
	Gillian	Salmon
Queens North Community Health Centre	Kim	Miller
Real Food Connections	Kim	Randall
Sackville Farmers Market	Michael	Freeman
Sarah Tracy Centre for Women - Bridges of Canada	Amanda	Noseworthy
	Misty	McLaughlin
Simonds High School	Michele	Banks
Slow Food	Christina	Allain
Speerville Flour Mill	Richard	Wetmore
Sunrise Partnership for Agriculture Development and Education (SPADE)	Sue	Rickards
The Gaia Project	Jimmy	Therrien
The University of New Brunswick	Morgan	Brophy
UNB Campus Food Strategy Group	Katherine	Aske
	Courtney	Burk
UNB Sustainability	Danielle	Smith
United Way	Jessica	Hughes
West End Food Bank	Benjamin	MacMichael
	Angele	Levesque
	Ara	Soderman
	Brad	Longard
	Katie	Jewett
	Kayla	Neil

	Keith	Reece
	Kim	Osepchhook
	Laura	Reinsborough
	Melanie	Wood
	Mira	Dietz Chiasson
	Renee	Cool
	Rick	Stephen
	Brandi	Riddoch