

# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

## Un modèle opérationnel d'alimentation scolaire universelle à Maskwacîs, en Alberta

### Maskwacîs Education Schools Commission (MESC)

9 h 45 – Séance plénière principale : Salle Beaver Deer Eagle

Cette séance donne un aperçu de Nanâtohk Mîciwin, un programme complet d'alimentation scolaire universelle dirigé par la communauté, qui sert plus de 2 300 élèves dans dix écoles de Maskwacîs.

### Brady Weiler (directeur de Nanâtohk Mîciwin – MESC)

Brady est directeur de la stratégie alimentaire scolaire universelle Nanâtohk Mîciwin à Maskwacîs. Nanâtohk Mîciwin fournit quotidiennement et tout au long de l'année scolaire des petits-déjeuners, des déjeuners et des collations riches en nutriments à plus de 2 300 élèves dans 10 écoles. Brady effectue sa septième année au sein de l'organisation. Issu du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, il apporte plusieurs décennies d'expérience locale et internationale dans différents domaines : restauration, logistique, formation et gestion.

### Vernon Sylvester (facilitateur en souveraineté alimentaire – MESC)

Vernon est un enseignant de longue date, doté d'une vaste connaissance des traités et de la terre. Il se passionne pour la souveraineté alimentaire autochtone et l'enseignement des pratiques traditionnelles de respect de la terre. Il transmet également ses connaissances sur les méthodes historiques et culturellement appropriées de récolte et de préparation des dons de notre Mère la Terre.

## Promouvoir la souveraineté alimentaire autochtone par des programmes alimentaires scolaires : apprendre des points de vue des Autochtones

### Urban Indigenous Education Centre (Conseil scolaire du district de Toronto et de l'Université de Toronto)

10 h 45 – Séance plénière principale

Cette séance présente les travaux en cours qui visent à promouvoir la souveraineté alimentaire autochtone par l'intermédiaire de programmes alimentaires scolaires menés par l'Urban Indigenous Education Centre (UIEC) au sein du Conseil scolaire du district de Toronto, dans le cadre de nouveaux partenariats établis avec des entités de l'Université de Toronto. Fondé par Tanya Senk en 2019 avec le soutien du ministère de l'Éducation de l'Ontario, l'Indigenous Food Sovereignty Program (IFSP) est l'un des premiers du genre au sein d'un conseil scolaire financé par des fonds publics en Ontario, illustrant une approche axée sur les forces, dirigée par des Autochtones et ancrée

# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

dans la communauté, la culture et les relations. Sous la houlette du Conseil des aînés, l'UIEC/IFSP propose des programmes axés sur la culture dans trois écoles, dont l'école Kâpapâmachakwêw - Wandering Spirit (maternelle à la 12<sup>e</sup> année), spécialisée dans l'enseignement autochtone. Les chefs/formateurs du programme de souveraineté alimentaire autochtone de chaque lieu veillent à ce que les élèves autochtones aient accès à une alimentation préparée selon des points de vue autochtones holistiques sur la durabilité, le rétablissement des pratiques pédagogiques liées à la terre ainsi que la protection et l'avenir des systèmes alimentaires autochtones. Ce travail s'inscrit dans un parcours continu d'apprentissage et de transformation, comprenant de nouvelles possibilités de collaboration en matière de recherche, d'engagement des élèves et de transmission des connaissances, fondées sur des méthodes et principes autochtones. Les participants seront invités à dialoguer afin de réfléchir à la manière dont ces pratiques prometteuses pourraient soutenir et inspirer les programmes alimentaires scolaires autochtones dans divers contextes.

## **Tanya Senk (directrice d'Indigenous Initiatives and Indigenous House – Campus de Scarborough de l'Université de Toronto; présidente du Conseil des aînés – Urban Indigenous Education Centre : Conseil scolaire du district de Toronto)**

Tanya Senk est membre de la Première Nation Cowessess, signataire du Traité n° 4, et une enseignante et une dirigeante communautaire très respectée. Elle est actuellement directrice d'Indigenous Initiatives and Indigenous House au campus de Scarborough de l'Université de Toronto. En tant que première et unique surintendante autochtone du système d'éducation autochtone, elle soutient l'éducation autochtone grâce à son leadership de longue date au sein du Conseil scolaire du district de Toronto. Elle est aujourd'hui présidente du Conseil des aînés de l'Urban Indigenous Education Centre (UIEC) / TDSB. Elle a joué un rôle fondamental dans la promotion de l'éducation autochtone tout au long de ses décennies de carrière. Elle a dirigé l'UIEC et l'école Kâpapâmachakwêw - Wandering Spirit et a fondé l'Indigenous Food Sovereignty Program, le premier du genre dans la province au sein du système scolaire public. Elle continue de se consacrer au bien-être et à la réussite des élèves autochtones, à l'éducation autochtone axée sur la terre, à la souveraineté alimentaire, à la revitalisation des langues et à la renaissance culturelle.

## **Nicole Weber (chargée de recherche – Université de Toronto, Joanna and Brian Lawson Centre for Child Nutrition)**

Nicole Weber est diététicienne agréée, chercheuse en santé publique et descendante de la troisième génération de colons franco-allemands. Elle travaille au Joanna and Brian Lawson Centre for Child Nutrition de l'Université de Toronto. Elle a contribué à des initiatives de recherche nationales avec la Coalition for Healthy School Food, le George Brown College et le Centre Lawson, tirant des enseignements et apportant sa contribution aux travaux qui éclairent le nouveau Programme national d'alimentation scolaire du Canada. Ses travaux actuels s'inscrivent dans le cadre d'un partenariat collaboratif entre l'Urban Indigenous Education Centre du Conseil scolaire du district de Toronto, le campus de l'Université de Toronto à Scarborough et le Centre Lawson. Ce partenariat soutient la recherche menée par des Autochtones, qui s'inspire de pratiques prometteuses des programmes alimentaires

# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

scolaires axés sur les Autochtones. Son travail met l'accent sur des approches ancrées dans la culture et vise à renforcer la souveraineté alimentaire des élèves autochtones. Elle s'est engagée à faire progresser la vérité et la réconciliation par une responsabilité relationnelle et en travaillant de manière constructive avec des partenaires et des communautés autochtones; son travail est guidé par les principes de respect, de pertinence, de réciprocité et de responsabilité.

## Nourrir les nations, rendre autonomes les générations

### National Circle for Indigenous Agriculture and Food (NCIAF)

11 h 30 – Séance plénière principale

Nourishing Nations, Empowering Generations (nourrir les nations, rendre autonomes les générations) est un programme alimentaire scolaire des Premières Nations axé sur la communauté, qui vise à renforcer la culture alimentaire, la sécurité alimentaire et les voies menant à la souveraineté alimentaire autochtone grâce à un apprentissage précoce et pratique. Dirigé par le National Circle for Indigenous Agriculture and Food, le programme englobe la culture hydroponique en intérieur et le jardinage saisonnier en pleine terre dans des connaissances autochtones locales, des enseignements culturels et une éducation axée sur la terre.

Cette séance interactive permettra de présenter les enseignements tirés de l'élaboration d'un projet pilote par étapes qui doit être mis en œuvre dans des communautés des Premières Nations en Saskatchewan et qui présente un intérêt pour divers contextes régionaux au Canada. Grâce à l'utilisation de Slido, qui permet la participation en temps réel du public, les participants seront invités à donner leur point de vue sur l'état de préparation des communautés, les infrastructures scolaires, les considérations culturelles et les priorités du programme. Des sondages et des questions ouvertes permettront de cerner les possibilités et les défis communs auxquels sont confrontées les initiatives alimentaires scolaires des Premières Nations. Le but est de déterminer comment les programmes pourront être mis à l'essai de manière respectueuse et déployés de façon durable.

La séance met l'accent sur la conception conjointe, la flexibilité et l'évaluation conforme aux principes PCAP, plaçant les aînés, les enseignants et les dirigeants communautaires au cœur de la conception et de la mise en œuvre du programme. Les participants repartiront avec des connaissances pratiques pour effectuer une mise en œuvre par étapes, élaborer des stratégies de mobilisation communautaire et favoriser une compréhension commune de la manière dont les programmes alimentaires scolaires peuvent favoriser la souveraineté alimentaire autochtone à long terme dans toutes les régions.

**Monique Desjarlais (spécialiste ReconcilAG – NCIAF)**



# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

Monique Desjarlais est fière d'appartenir à la Première Nation Muskowekwan (Traité n° 4) et occupe le poste de spécialiste ReconciliAG au sein du National Circle for Indigenous Agriculture and Food (NCIAF), une organisation dirigée par des Autochtones qui promeut la souveraineté alimentaire par des systèmes alimentaires autochtones et d'une agriculture communautaire. Forte d'une formation en soins infirmiers, Monique considère son travail avec un point de vue axé sur la santé. Elle est consciente que l'accès à une alimentation nutritive et culturellement pertinente est un déterminant fondamental de la santé. Son expérience, acquise en travaillant aux côtés de communautés autochtones et en soutenant des initiatives dirigées par des Autochtones, lui a permis de perfectionner ses compétences en matière de renforcement des capacités, de mise en œuvre de programmes et de mobilisation communautaire. Au sein du NCIAF, elle aide les nations, les enseignants et les partenaires à renforcer leurs capacités par l'intermédiaire d'un apprentissage axé sur la terre, de programmes alimentaires scolaires et d'initiatives d'éducation agricole. Monique s'est engagée à promouvoir la souveraineté alimentaire autochtone en tant que moyen d'améliorer les résultats en santé, de renforcer l'autonomie des jeunes et de mettre en place des systèmes alimentaires durables dirigés par les communautés.

## **Kate Fraser (directrice, Renforcement des capacités – NCIAF)**

Kate Fraser est directrice du service Renforcement des capacités au sein du National Circle for Indigenous Agriculture and Food (NCIAF), où elle dirige des initiatives visant à renforcer l'échange de connaissances, la formation et l'information dans les domaines de l'agriculture et des systèmes alimentaires autochtones. Ayant grandi dans une ferme du sud-ouest de l'Ontario, elle entretient un lien de longue date avec l'agriculture et possède une connaissance approfondie de ce secteur dans de nombreuses régions et disciplines. Forte d'une expérience réunissant plusieurs domaines de l'industrie agricole canadienne, elle se passionne pour le développement des capacités par la mobilisation des jeunes, l'information du public et des programmes communautaires. Titulaire d'un diplôme de l'Université de Western Ontario et certifiée en gestion de projet Agile, Kate met ses compétences au service de la conception et de la mise en œuvre d'initiatives collaboratives à fort potentiel. Elle s'est engagée à soutenir les communautés des Premières Nations, des Inuits et des Métis par l'intermédiaire de partenariats respectueux, de l'information et de la promotion de systèmes alimentaires durables et ancrés dans la culture.

## **Programme alimentaire scolaire de la nation dénée de Clearwater River et analyse des retombées économiques**

**Programme alimentaire scolaire de la nation dénée de Clearwater River**

*13 h – Séance plénière principale*

**Barb Hannah (directrice – École de la nation dénée de Clearwater River)**

**Omid Mirzaei (professeur – Université de Regina)**

## **Ateliers A**



# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

13 h 30

## **A1 : Promenade consacré aux bisons**

*Hall d'entrée (point de rendez-vous pour la promenade)*

Découvrez l'une des méthodes de chasse au bison grâce au nēwo asiniyak Bison Jump. Les participants découvriront la relation spirituelle qu'entretiennent les peuples autochtones des Plaines du Nord avec le bison, ainsi que la manière dont le troupeau de bisons de Wanuskewin contribue à la revitalisation de la culture et de l'environnement.

## **A2 : Promenade consacrée aux plantes indigènes**

*Hall d'entrée (point de rendez-vous pour la promenade)*

Découvrez les plantes médicinales et comestibles de la vallée d'Opimihāw que les Autochtones utilisent pour se nourrir, s'abriter et fabriquer des outils. Ce programme met l'accent sur la relation qu'entretiennent les Autochtones avec la terre, notre rôle en tant que gardiens des écosystèmes dans lesquels nous vivons et l'utilisation et la survie passées et présentes des ressources. Conformément à notre règlement sur les sentiers, les participants ne seront pas autorisés à récolter, cueillir, ramasser ou consommer des plantes, des arbres ou des objets naturels pendant le programme.

## **A3 : Valoriser les traditions alimentaires autochtones : l'alimentation scolaire au fil des saisons**

*Séance plénière principale*

L'Indigenous School Food Circle est co-organisé par la Coalition for Healthy School Food, Farm to Cafeteria Canada et Kinvia. Il a pour but de soutenir le plaidoyer en faveur du financement des programmes d'alimentation scolaire dans les communautés autochtones et de favoriser la reproduction, le réseautage et l'échange des pratiques exemplaires. Au cours de la présentation, nous passerons en revue le travail du Cercle ainsi que les différents aspects de l'initiative Indigenous Foods and Foodways in Schools de Farm to Cafeteria Canada. Cela comprend notre volet de subventions, l'élaboration d'un programme de cours visant à décoloniser les systèmes alimentaires scolaires de la maternelle à la 12<sup>e</sup> année, le Power Flower de l'alimentation scolaire, la création du cahier d'exercices 13 Moons, des discussions et ressources sur les solutions alimentaires scolaires et des leçons et ressources alimentaires scolaires saisonnières. Nous prévoyons du temps pour la discussion, une séance de remue-méninges et un échange de points de vue concernant les formations, l'échange de connaissances et le développement de ressources nécessaires pour que les élèves autochtones puissent constater des traces de leur culture et de leur histoire dans les repas servis à l'école.

## **Sue-Anne Banks (coordonnatrice – Indigenous School Food Circle)**

Sue-Anne est une fervente défenseuse de l'alimentation scolaire autochtone et des systèmes alimentaires autochtones. Elle co-anime aussi le Indigenous School Food Circle. Étudiante multidisciplinaire dans les domaines de

# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

la technologie, des arts et de l'enseignement supérieur, elle prépare actuellement sa thèse sur la narration et la phénoménologie dans le cadre d'un programme de maîtrise en leadership de l'Université Royal Roads. Dans ses différentes fonctions, elle insiste sur l'importance de décoloniser et d'autochtoniser les espaces dans lesquels elle évolue. Lorsqu'elle ne travaille pas, elle aime écrire de la poésie, faire du perlage, jardiner et cuisiner. Elle prend aussi beaucoup de plaisir avec sa famille.

## Conseil tribal de Meadow Lake

14 h 45 – Séance plénière principale

**Patricia St. Denis (directrice principale de l'éducation – Conseil tribal de Meadow Lake)**

**Tammy Shakotko (diététicienne – Conseil tribal de Meadow Lake)**

## Jour 2

### Mi'kmaw Kina'matnewey / Union des Mi'kmaq de la Nouvelle-Écosse

9 h Séance plénière principale

La présentation portera sur des enseignements tirés d'un projet provincial de mobilisation et de cartographie des atouts des systèmes alimentaires autochtones en Nouvelle-Écosse, mené en partenariat avec les 13 communautés des Premières Nations de la province. Ce travail a permis d'explorer les atouts, les valeurs, les infrastructures et le leadership communautaires actuelles qui soutiennent déjà les systèmes alimentaires mi'kmaq. Elle s'appuiera sur ces travaux pour permettre aux participants de réfléchir à la manière dont les investissements dans l'alimentation scolaire peuvent renforcer les systèmes alimentaires autochtones locaux et comment ce travail favoriser plus d'engagement auprès des communautés scolaires des Premières Nations dans le but de permettre et soutenir des investissements provinciaux dans l'alimentation scolaire.

#### **Chelsey Purdy (diététicienne – Mi'kmaw Kina'matnewey)**

Chelsey Purdy, MSc, diététicienne autorisée (elle), est membre de la Première Nation Wasoqopa'q. Ayant grandi à Kespu'kwitk, au Mi'kma'ki (sud-ouest de la Nouvelle-Écosse), elle vit actuellement à Kjiptuk (Halifax). Chelsey est une diététicienne autorisée qui travaille au sein de l'Union des Mi'kmaq de la Nouvelle-Écosse, où elle participe à la stratégie, à la recherche, à la mobilisation et aux politiques sur les systèmes alimentaires à l'échelle de la province auprès des 13 communautés des Mi'kmaw en Nouvelle-Écosse. Son travail porte sur les systèmes alimentaires dirigés par les Mi'kmaw, l'alimentation scolaire, la souveraineté alimentaire, la mobilisation communautaire et la coordination intersectorielle. Elle travaille en étroite collaboration avec Mi'kmaw Kina'matnewey, Nova Scotia Health, Services aux Autochtones Canada et des partenaires communautaires pour soutenir les approches dirigées par les Mi'kmaw en matière de systèmes alimentaires et de développement de l'alimentation scolaire dans la région.

# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

## Programme alimentaire de la Yukon First Nation Education Directorate (YFNED)

*9 h 45 Séance plénière principale*

La présentation donnera un aperçu du programme alimentaire de la YFNED, notamment son intégration dans le modèle de services globaux de la YFNED et le Programme national d'alimentation scolaire du Canada.

### **Melanie Bennett (directrice générale – YFNED)**

Melanie Bennett est directrice générale de la Yukon First Nation Education Directorate et membre de la Première Nation Tr'ondëk Hwëch'in. Au cours de ses 30 années de carrière dans l'éducation, elle a occupé les fonctions d'agente de liaison avec les Premières Nations, d'enseignante et d'administratrice dans des écoles des Premières Nations et des écoles gérées par le ministère en Colombie-Britannique et au Yukon. Elle est fière des modes d'apprentissage et des connaissances traditionnelles des Premières Nations du Yukon et défend avec force l'idée selon laquelle un apprentissage culturellement approprié aux Premières Nations devrait être proposé quotidiennement aux élèves dans toutes les écoles.

### **Bill Bennett (enseignant et administrateur – YFNED)**

## Ateliers B

*10 h 45*

### **B1 : Programme Agriculture des Premières Nations sur sept générations**

*Séance plénière principale*

Les communautés des Premières Nations ont toujours joué un rôle essentiel dans l'histoire de l'agriculture, qui a façonné ce secteur à l'échelle mondiale. L'objectif de First Nations Agriculture and Finance Ontario (FNAO) est de sensibiliser les jeunes des Premières Nations aux possibilités offertes par le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Pour les élèves des Premières Nations du niveau secondaire, quatre cours de 75 minutes ont été créés, et un enseignant Sept générations dûment formé guidera les élèves durant chaque cours.

Thèmes des cours

- Les impacts alimentaires locaux et mondiaux,
- Le passé, le présent et l'avenir de l'agriculture des Premières Nations
- Honorer notre relation avec notre Mère la Terre



# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

- La souveraineté alimentaire : quand les connaissances écologiques traditionnelles croisent l'agriculture du XXI<sup>e</sup> siècle

Les représentants de FNAFO sont issus des Premières Nations et ont à cœur de partager avec vos élèves des connaissances sur l'agriculture, l'alimentation, la santé et l'environnement. Tous les ateliers sont liés au programme scolaire de l'Ontario, équilibrés, précis et fondés sur des données scientifiques. Tous les cours sont adaptés au niveau scolaire concerné.

**Annette Peltier-Flamand (coordonnatrice de la sécurité alimentaire – FNAFO)**

**Jen Hunter-O'Brien (responsable du programme Sept générations – FNAFO)**

## **B2 : Nourrir les communautés : Guide pour élaborer un programme alimentaire scolaire**

*Salle Rabbit*

Rachel et Stefanie présenteront leur Guide pratique de l'alimentation scolaire axé sur les communautés (<https://harvest.usask.ca/items/ce00cd57-c5ae-4326-9736-7d9e47b54c61>). Ce guide comprend : 15 cas prometteurs, un guide d'évaluation des besoins, un guide sur la culture alimentaire qui met l'accent sur la culture alimentaire autochtone et son intégration dans les programmes culturels scolaires, un guide sur le fonctionnement et le coût, ainsi qu'un guide d'évaluation et de suivi. Élaboré en partenariat avec des collectivités et des organisations communautaires, ce guide vise à être un outil pratique pour aider toute personne qui souhaite mettre en place ou développer davantage un programme alimentaire scolaire.

## **Rachel Engler-Stringer (professeure – Université de la Saskatchewan)**

La Dre Rachel Engler-Stringer est une chercheuse engagée auprès des communautés de colons et une professeure du Département de santé communautaire et d'épidémiologie de la Faculté de médecine de l'Université de la Saskatchewan. Elle est aussi chercheuse au sein de l'Unité de recherche sur la santé et l'évaluation de la population de la Saskatchewan. Figurant parmi les principales expertes canadiennes des programmes alimentaires scolaires, elle dirige plusieurs études sur l'alimentation scolaire, notamment des projets de conception de programmes alimentaires scolaires autochtones. Elle a récemment publié conjointement un premier ouvrage sur l'alimentation scolaire d'un point de vue canadien, intitulé *School Food Programs in Canada: Models for Success*.

## **Stefanie Foster (gestionnaire de projet – Université de la Saskatchewan)**

Stefanie Foster, titulaire d'un baccalauréat en arts et d'un baccalauréat en éducation, est passionnée par l'alimentation scolaire. Actuellement chef de projet à l'Université de la Saskatchewan, elle compte plus de 10 années d'expérience dans la conception, la mise en œuvre et l'évaluation de programmes d'alimentation scolaire, qu'elle a

# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

acquises à divers postes, notamment celui de directrice d'école primaire, de gestionnaire d'organisme sans but lucratif et de chercheuse. Son expertise englobe l'élaboration de programmes, la recherche qualitative et l'engagement communautaire.

## **B3 : Renforcer la sécurité alimentaire : Bâtir un avenir autochtone souverain**

*Salle Coyote*

La séance présente un nouveau cadre structurel de souveraineté alimentaire autochtone, qui est fondé sur la psychologie végétale, une nouvelle discipline scientifique qui étudie la manière dont les plantes interprètent la signification, choisissent un comportement et réagissent à des environnements cohérents. Elle présente aussi une approche systémique de la sécurité alimentaire qui va au-delà des modèles axés sur les programmes : elle est centrée sur des infrastructures à long terme gérées par des communautés capables d'assurer un accès à une alimentation riche en nutriments tout au long de l'année.

Les participants découvriront le Regional Food Engine (RFE), un modèle évolutif destiné à renforcer la sécurité alimentaire grâce à des environnements adaptés aux comportements, à la coopération régionale et à une gouvernance dirigée par des Autochtones. Ce cadre englobe les sciences de l'environnement, la continuité culturelle et la formation des jeunes. Le but est d'aider les nations à bâtir des systèmes alimentaires souverains qui sont à l'écoute de la terre et au service des générations futures.

La séance offre un point de vue futuriste sur la souveraineté alimentaire, qui met l'accent sur la stabilité, la signification et l'édification des nations. Elle s'adresse aux dirigeants, aux enseignants et aux communautés cherchant des solutions structurelles qui sont en phase avec l'identité autochtone, la gouvernance et l'autodétermination à long terme.

## **Connor Zaichkowski (membre – Algonquins de Pikwakanagan; fondateur – Life Cycle Horticulture Corp.; chercheur – Comportement végétal et signification environnementale)**

Connor Zaichkowski est le fondateur et l'architecte principal de Life Cycle Horticulture Corp., ainsi que l'auteur de *Plant Psychology: A Behavioral Framework for Perception-Driven Horticulture*. Fort d'une décennie d'expérience dans le développement de systèmes alimentaires souverains utilisant des techniques de culture fondées sur le comportement, il s'efforce d'aligner les technologies humaines sur la perception des plantes afin de créer des infrastructures alimentaires locales résilientes. Son modèle Regional Food Engine (RFE) offre une approche évolutive permettant aux communautés et aux institutions de cultiver des fruits, des légumes et des herbes aromatiques tout au long de l'année, réduisant ainsi la dépendance vis-à-vis de chaînes d'approvisionnement fragiles. Sa pratique lie la recherche scientifique, les connaissances axées sur la terre et la conception de systèmes pratiques afin d'assurer la souveraineté alimentaire à long terme dans des divers milieux. Life Cycle Horticulture Corp. continue de faire

# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

progresser cette discipline émergente par l'intermédiaire de la recherche, de publications et du développement de systèmes adaptés aux communautés.

## Ateliers C

11 h 30

### **C1 : Revitaliser la langue et la culture sur la terre, ancrer l'identité et promouvoir l'apprentissage et le bien-être grâce aux aliments traditionnels**

*Séance plénière principale*

Il s'agit d'une présentation sur l'utilisation des aliments traditionnels pour soutenir les élèves des Premières Nations dans la revitalisation de la langue, de la culture et des traditions de la communauté de la Première Nation de Walpole Island, qui est basée sur le concept Kinomaagewin d'apprentissage sur la terre et l'eau. Ce format d'apprentissage mise sur l'identité et le mieux-être des élèves, car les liens avec les aînés, les gardiens du savoir et les ressources communautaires sont utilisés dans toutes les activités pour renforcer l'apprentissage dans le programme scolaire. Les résultats positifs de ce format d'apprentissage seront abordés durant la séance, ainsi que des stratégies de mise en œuvre pour votre école afin de soutenir les élèves des Premières Nations.

### **Paulette Wrightman (directrice adjointe – Bkejwanong Kinomaagewgamig)**

Paulette Wrightman est une Anishinaabe Kwe qui compte plus de 25 années d'expérience en tant qu'enseignante de la petite enfance à la 8<sup>e</sup> année. Elle a travaillé en crèche et dans une école primaire au sein de sa Première Nation. Elle a occupé divers postes au sein de l'école de sa communauté autochtone : enseignante en salle de classe, enseignante sur la terre et l'eau, soutien à la culture et à l'immersion, enseignante en informatique et, plus récemment, directrice adjointe. Paulette est une apprenante permanente. Elle a obtenu le titre de spécialiste de la maternelle, celui de spécialiste de l'éducation spécialisée (AQ) et un diplôme en autisme et sciences du comportement pour s'assurer que les besoins de ses élèves sont satisfaits. Paulette estime qu'il est important de nouer de solides relations avec les aînés et les gardiens du savoir de la communauté pour renforcer le programme éducatif.

### **C2 : Gibier à l'école**

*Salle Rabbit*

Chez KTC Education, nous avons négocié avec les gouvernements fédéral et provincial la possibilité de proposer des aliments traditionnels dans nos écoles, de la maternelle à la 12<sup>e</sup> année. Nous avons obtenu un certificat de ces gouvernements qui nous autorise à servir, entreposer et cuisiner du gibier dans nos cuisines scolaires. Nous servons principalement de l'original à nos repas traditionnels et nous faisons appel à des chasseurs. J'avais cet objectif servir du gibier dans les écoles. Nous avons commencé à négocier avec les gouvernements en 2018 et nous avons travaillé

# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

avec des diététiciens et les inspecteurs sanitaires de SAC pour concrétiser ce programme. En 2019, nous avons reçu le feu vert pour le mettre en place sous la forme d'un projet pilote à raison d'une fois par mois. Deux ans plus tard, nous sommes passés à la vitesse supérieure en le proposant 4 à 6 fois par mois.

## **Clifford Gladue (responsable des services de restauration – KTC Education Authority)**

Je suis responsable des services de restauration dans la KTC Education Authority, dans le nord de l'Alberta. Je suis membre aussi de la Première Nation 459 de Whitefish Lake.

## **C3 : Impact de l'évolution des lois sur la souveraineté alimentaire et les traditions**

### **Ron Desjardin (chasseur – Turnor Lake et Birch Narrows)**

## **Ateliers D**

13 h

### **D1 : Initiative Bush to Table**

Au cours des cinq dernières années, j'ai défendu les traditions culinaires autochtones, en présentant l'histoire et les techniques de nos pratiques alimentaires régionales. J'ai récemment eu l'immense honneur de faire une présentation lors du rassemblement des aînés de l'Assemblée des Chefs du Manitoba. La réaction des 300 aînés – qui s'est conclue par une ovation debout – m'a confirmé nécessité de présenter nos histoires culinaires sur une plus grande scène.

En tant que chef professionnel fort de plus de 20 ans d'expérience et membre de la Fédération culinaire, je me consacre à la préservation de ces traditions par de la narration et du mentorat.

### **Justin Brown (chef – Bush to Table)**

Fort de plus de 25 années d'expérience dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, le chef Jahé Parenteaux s'est forgé une brillante carrière, marquée par l'excellence culinaire et l'engagement communautaire. Connue sous le nom de The Wandering Chef, il est spécialisé dans les systèmes culinaires régénérateurs qui allient harmonieusement les traditions ancestrales avec les techniques françaises modernes et la fraîcheur italienne. À Winnipeg, son travail dépasse le cadre de la cuisine : il met l'accent sur la souveraineté alimentaire et le mentorat intergénérationnel.

En tant que membre de la Fédération culinaire canadienne, le chef Jahé veille à l'autonomisation des jeunes et des familles par l'éducation nutritionnelle et le développement des compétences. Son initiative Bush to Table reflète son



# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

engagement profond envers la préservation de l'identité culturelle tout en innovant dans le contexte gastronomique moderne. Qu'il s'adresse aux aînés de la communauté ou qu'il conçoive des menus sophistiqués, il aborde chaque projet avec la précision d'un professionnel chevronné et l'âme d'un poète. Hors de sa cuisine, le chef Jahé est le père dévoué de six enfants et un passionné de conditionnement physique.

## **D2 : Apprendre à notre peuple à cultiver ses propres aliments**

Heather abordera l'importance d'apprendre aux jeunes à cultiver ses propres aliments.

### **Heather Brailean (jardinière et coordonnatrice – Première Nation de Pasqua)**

Originnaire de la Première Nation de Pasqua, j'ai grandi et je suis allée à l'école jusqu'en 4<sup>e</sup> année dans ma communauté. J'ai effectué ma 3<sup>e</sup> année au pensionnat de Lebret, avant de terminer mes études à Fort Qu'Appelle. Je suis grand-mère de cinq petits-fils. Je suis titulaire d'un diplôme en éducation de la FNUC et d'un certificat en initiation au jardinage biologique et aux sols du Gaia College, en Colombie-Britannique. Je pratique le jardinage depuis plus de 20 ans. Mon objectif est d'introduire le jardinage dans les écoles des Premières Nations.

## **D3 : Renforcement des environnements nutritionnels scolaires dans les écoles des Premières Nations : une initiative menée par URIS – Centre de ressources en éducation des Premières Nations du Manitoba**

Cette initiative vise à améliorer la santé des élèves des écoles des Premières Nations en réduisant la consommation d'aliments sucrés et transformés et en facilitant l'accès à des options saines et adaptées à leur culture. Elle encourage des changements durables, pilotés par la communauté, afin de favoriser une saine alimentation tout au long de la vie et de réduire les risques de maladies chroniques.

### **Hilda Garson (infirmière autorisée, formatrice en soins infirmiers URIS – MFNERC)**

Hilda Garson est infirmière autorisée depuis 10 ans et formatrice en soins infirmiers URIS au Centre de ressources en éducation des Premières Nations du Manitoba. Originnaire de la Première Nation crie de Tataskweyak, elle s'engage à soutenir la santé des élèves grâce à des approches adaptées à leur culture et pilotées par la communauté.

### **Marissa Guimond (infirmière autorisée, formatrice en soins infirmiers URIS – MFNERC)**

Marissa Guimond est infirmière autorisée et possède 9 ans d'expérience. Formatrice en soins infirmiers URIS, elle est originaire de la Première Nation de Sagkeeng et se consacre à la promotion du bien-être des élèves et à l'avancement de l'équité en santé dans les communautés des Premières Nations.

# First Nations National School Food Summit: Growing Food Sovereignty



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : Renforcer la souveraineté alimentaire



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

## Ateliers E

13 h 30

### E1 : Promenade consacrée aux bisons

Hall d'entrée (point de rendez-vous pour la promenade) | Description dans l'atelier A

### E2 : Promenade consacrée aux plantes indigènes

Hall d'entrée | Description dans l'atelier A

### E3 : Dans ce monde, tu vis une vie sur la terre où tu vis la vie

Salle Rabbit

Rebecca présentera son travail de séchage de la viande d'orignal et d'intégration des pratiques alimentaires traditionnelles.

### Rebecca Sylvestre (responsable, Turnor Lake & Birch Narrows Community Food Centre)

Rebecca Sylvester est responsable d'un programme pionnier au Turnor Lake & Birch Narrows Community Food Centre, où son dévouement et sa passion inébranlables ont joué un rôle déterminant dans la croissance et le développement de la communauté. Par son dynamisme, son cœur et sa ténacité remarquables, elle a réalisé des projets d'envergure, surmontant des obstacles et repoussant des limites pour obtenir des effets optimaux. Femme obstinément déterminée, elle refuse un « non » comme réponse, car elle est convaincue que son travail est vital pour la communauté. Sa concentration et sa détermination lui ont valu la reconnaissance des communautés du Nord, suscitant l'admiration et le respect des personnes qui l'ont vue à l'œuvre. Le parcours de Rebecca est marqué par un profond désir d'apprendre, d'évoluer et d'améliorer ses compétences, ainsi que par un engagement profond à renforcer l'autonomie de ses pairs à Birch Narrows et Turnor Lake. Son bénévolat indéfectible, qui se compte en centaines d'heures, l'a finalement conduite à être nommée responsable de programme à temps plein. Rebecca met tout son cœur dans chaque projet, rayonne de fierté, de satisfaction et d'amour et laisse une empreinte indélébile dans sa communauté. Son initiative a été largement saluée, consolidant ainsi sa position de leader respectée dans son domaine.

## Réintroduction du bison

14 h 45 – Séance plénière principale : Salle Beaver Deer Eagle

La réintroduction du bison est une initiative de gouvernance et de santé axée sur la terre et dirigée par des femmes, qui vise à rétablir une espèce clé de voûte et des systèmes de soins, de responsabilité et d'autorité, qui ont été pendant longtemps perturbés par la politique coloniale. Ancré dans le droit autochtone et le leadership matriarcal,

# First Nations National School Food Summit: *Growing Food Sovereignty*



# Sommet national sur l'alimentation scolaire des Premières Nations : *Renforcer la souveraineté alimentaire*



May 27-28, 2026 • Les 27 et 28 mai 2026 • Wanuskewin Heritage Park • Saskatoon, Saskatchewan

ce projet considère le bison non pas seulement comme un animal sauvage ou une denrée agricole, mais comme un parent essentiel aux systèmes alimentaires, à l'équilibre écologique et au bien-être de la communauté. La réintroduction du bison sur des terres autochtones sous la direction des femmes et des gardiens du savoir est un projet qui rétablit les relations entre la terre, le corps et la gouvernance — ce que l'on peut considérer comme une conscience ombilicale : un système vivant d'interdépendance entre les générations.

Le projet comprend une gestion communautaire, la participation des jeunes et un développement économique local, notamment de la formation et des emplois pour gérer les troupeaux, remettre en état des terres et la transformation alimentaire. Il concerne directement la santé maternelle et infantile en facilitant l'accès à des aliments traditionnels riches en nutriments, en réduisant la dépendance vis-à-vis de systèmes alimentaires externes coûteux et perturbateurs et en perpétuant la continuité culturelle. En tant que démonstration de souveraineté infrastructurelle dirigée par des Autochtones, le projet génère des données utiles pour les politiques publiques sur les systèmes alimentaires durables, les résultats en santé et les économies de coûts. La réintroduction du bison n'est donc pas symbolique : il s'agit d'une initiative structurelle qui permet de se réapproprier la compétence, de rétablir des systèmes vitaux et de tracer une voie évolutive vers le renouveau de la santé et de la gouvernance autochtones.

## **Jennifer Leason (fondatrice et présidente – Projet de réintroduction du bison)**

Jennifer Leason est un membre hors réserve de la nation minegoziibe anishinaabe au Manitoba et la fière maman de Lucas et Lucy. Titulaire d'une chaire de recherche du Canada (niveau II) des Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC) sur le bien-être maternel et infantile des Autochtones et professeure agrégée à l'Université de Calgary, elle est fondatrice et présidente du projet Réintroduction du bison. Ses recherches et ses travaux visent à lutter contre les disparités et inégalités en matière de santé périnatale et maternelle et infantile en examinant l'accès aux soins de santé et les contextes socioculturels de la santé et du mieux-être maternels et infantiles parmi les Premières Nations, les Métis, les Inuits et les Autochtones.

