

Pamphile-Le May remonte au classement

ÉDUCATION. L'École secondaire Pamphile-Le May de Sainte-Croix fait une remontée au palmarès des écoles secondaires du Québec publié par l'Institut Fraser le 24 octobre dernier. Avec une cote de 5 sur 10, l'établissement d'enseignement prend le 350^e rang provincial, une remontée de quatre places par rapport au précédent classement.

Par melanie.labrecque@meliormedia.com

«Ce qu'on est content de voir, c'est qu'il y a quand même, bien qu'elle soit légère, une hausse par rapport à l'année dernière. C'est encourageant. Lorsque l'on regarde au niveau des mathématiques et des sciences, les résultats qu'on obtient sont très satisfaisants. On est conscient des défis que nous avons, mais en même temps, nous sommes capable de reconnaître les forces de notre milieu», a mentionné le directeur de l'établissement, Jérôme Croteau.

Par rapport aux épreuves ministérielles de 2018, les élèves ont amélioré leurs résultats en français (de 67,6 % à 69,2% en 2019) et maintenu ceux en anglais, sciences et mathématiques. En regardant la tendance sur cinq ans ont remarqué une progression en mathématiques et en sciences. Autre point positif, le taux d'échec est passé de 18,4 % à 17,9 %.

La pandémie et les mesures gouvernementales mises en place pour freiner sa progression ont forcé l'établissement d'enseignement à mettre sur pause le déploiement de stratégies qui visaient justement à soutenir les élèves dans leurs apprentissages.

«Nous souhaitons travailler sur l'accom-



Credit photo: Archives

► L'école Pamphile-Le May est remontée de quelques places au classement.

pagnement avec le *Programme réaliste et harmonisé*. C'est-à-dire que dans chacune des matières on identifie les savoirs essentiels dans ces programmes qui sont ambitieux et notre planification se concentre sur ces éléments, peu importe l'enseignant. Tout le monde se tourne vers une même planification avec les mêmes outils d'évaluation afin d'harmoniser l'évaluation et l'enseignement», a-t-il expliqué.

Parallèlement, l'établissement doit composer avec des enjeux de motivation et de rétention des élèves qui sont attirés vers le marché du travail ainsi qu'améliorer le taux de réussite des garçons.

Rappelons que l'exercice réalisé par l'Institut Fraser prend en compte les résultats des examens du ministère de l'Éducation de quatrième et de cinquième secondaire en français, en anglais, en science, en mathématiques et en histoire de juin 2019.

Le classement de deux autres écoles

ÉDUCATION. Les jeunes de quatre municipalités de la MRC de Lotbinière fréquentent des écoles secondaires qui ne sont pas sous la juridiction du Centre de services scolaire des Navigateurs.

Ainsi, les adolescents de Saint-Patrice-de-Beaurivage, de Saint-Narcisse-de-Beaurivage et de Saint-Sylvestre étudient à la Polyvalente Benoît-Vachon, de Sainte-Marie. L'école de 1 357 élèves, a perdu quelques places par rapport au classement de l'année dernière. Avec

une cote globale de 4,7/10, elle a pris le 377^e rang provincial, en baisse de 23 places par rapport au classement précédent.

Quant aux jeunes de Val-Alain, ils fréquentent l'École La Samare de Plessisville. L'établissement qui accueille 804 élèves maintient son classement et pointe au 102^e rang provincial, en baisse d'une place, avec une cote globale de 7,4/10 (7,5 l'année dernière).

Par melanie.labrecque@meliormedia.com

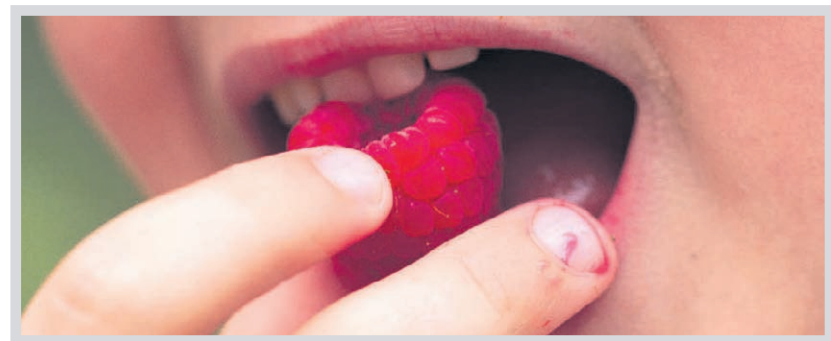
Publireportage

LES MOIS GOUTEZ LOTBINIÈRE MANGER LOCAL, c'est génial!



Dès les premiers mois de la crise sanitaire, nous avons pris conscience de notre grande dépendance aux produits d'importation pour notre alimentation. La réaction a été immédiate, il fallait d'urgence se tourner vers l'achat local et retrouver notre autonomie alimentaire.

Mais quels sont les bienfaits de « Manger local » sur notre communauté? C'est ce à quoi nous tenterons de réfléchir dans ce 3^e article réalisé dans le cadre des mois Goutez Lotbinière.



Manger local, c'est génial... pour notre milieu de vie

Les produits locaux sont une source de plaisir et d'inspiration pour cuisiner. Qu'on parle de produits frais ou transformés, l'offre est impressionnante par la variété et la qualité et nous donne accès à un univers de saveurs.

Les activités d'autocueillette, les visites à la ferme ou au marché public, deviennent souvent des rituels pour des rencontres en famille et entre amis. Les échanges avec les producteurs nous permettent de mieux connaître leur démarche et d'exprimer nos besoins. Ces contacts avec le monde agricole créent un attachement au terroir, un sentiment d'appartenance et de fierté.

En encourageant les producteurs et transformateurs locaux, nous contribuons à dynamiser notre milieu de vie. Ces entreprises créent de l'emploi, attirent les jeunes familles et contribuent à maintenir les écoles et les commerces ouverts.

Acheter en circuit court, avec le moins d'intermédiaires possible, permet d'assurer un prix plus juste aux producteurs, de contribuer à la prospérité de leurs entreprises et à l'économie locale.

L'agriculture de proximité aide à sauvegarder des terres à vocation nourricière pour la population locale. Actuellement, 75% des terres agricoles cultivées au Québec sont utilisées pour produire de la nourriture destinée à la production animale.

L'autonomie alimentaire s'impose. Une agriculture locale forte et diversifiée qui mise sur la petite entreprise devient nécessaire pour redonner aux communautés la capacité de se nourrir adéquatement en cas de rupture d'approvisionnement.

Plus la demande pour les produits locaux sera forte, plus l'offre sera variée et innovante et nos communautés résilientes.

Ça bouge de ce côté-là dans Lotbinière, plusieurs initiatives sont en cours: de nouvelles fermes de proximité, le Pôle agroalimentaire de Lotbinière, coop de solidarité, pour la transformation, l'entreposage et la distribution, Du Terroir à l'armoire pour la distribution des produits locaux en ligne. Et les consommateurs sont de plus en plus nombreux... et fidèles.

Les consommateurs peuvent trouver toute une gamme de produits cultivés, produits ou transformés ici à l'aide du répertoire des entreprises du site web de Goutez Lotbinière.

Cuisiner local, c'est génial!

Atelier virtuel : Vide frigo avec
Élisabeth Paradis, Dt.P

Le samedi 7 novembre, de 9 h 30 à 11 h

Cet atelier vous offrira des astuces simples pour maximiser la durée de vie de vos aliments, des stratégies pour planifier vos achats et une tonne d'idées de recettes nutritives pour redonner vie à vos restes. Le temps des beaux légumes locaux qui flétrissent au fond du frigo est révolu!

Inscription obligatoire :
demainlotbiniere.ca ou goutezlotbiniere.com