



## Bulletin du projet « Alimentation institutionnelle responsable » - Janvier 2007

### Dans ce numéro :

1. Un appui aux Garderies bio du Grand Montréal
2. Portrait du CPE Gardelunes
3. Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois:  
Publication du document de consultation : « Agriculture et agroalimentaire:  
choisir l'avenir »
4. Les projets « Alimentation institutionnelle responsable » dans les médias
5. Le saviez-vous?
  - La vente de viandes et de produits laitiers issus d'animaux clonés pourrait être permise sur le marché américain
  - Les enfants sont plus vulnérables à l'exposition aux pesticides
  - Une nouvelle réglementation pour les produits biologiques à l'échelle canadienne
  - Du lait bio pour les enfants danois
6. Légume vedette : le panais!

### 1. Un appui aux Garderies bio du Grand Montréal



Cette année, grâce au soutien de la Fondation du Grand Montréal, Équiterre offrira un appui aux CPE participants au projet Garderie bio situés dans le grand Montréal. Ce soutien prendra notamment la forme d'ateliers offerts aux parents et au personnel sur les bénéfices d'une alimentation et d'une agriculture écologique et solidaire. Équiterre offrira aussi de l'appui pour l'organisation d'activités pédagogiques pour les tout-petits et assurera un suivi-conseil auprès des responsables alimentaires et des fermes. À cet effet, Madame Lova Ramanitarivo communiquera sous peu avec les CPE du grand Montréal.

## 2. Portrait du CPE Gardelunes

Le CPE Gardelunes, situé à Montréal, accueille de 50 à 60 enfants provenant autant de milieux favorisés que défavorisés.



Photo : Mylène, la responsable alimentaire communautaire et ses fameux paniers bio.

### **Le virage bio**

Au CPE Gardelunes, le virage bio a été fait en 2003 et ce dans le but d'offrir une saine alimentation aux enfants et d'appuyer les petits producteurs locaux. L'initiative est venue de la responsable alimentaire Mylène. « Au cours d'un mandat de remplacement au sein d'une garderie bio, j'ai été éblouie par la fraîcheur et la saveur des légumes et j'ai vu que le virage bio tant au niveau financier qu'au niveau pratique était très faisable » soutient Mylène. Le projet a été bien accueilli par les parents dont plusieurs ont déjà été en lien avec une ferme biologique et locale à travers l'Agriculture soutenue par la

### **Mise sur pied d'un comité d'alimentation**

Le lien direct avec un fermier a nécessité une période d'adaptation. Au début, pour faciliter l'introduction d'une alimentation biologique et pour rédiger la nouvelle politique alimentaire, un comité d'alimentation a été mis sur pied. « Le virage bio nécessite un peu plus de temps au début mais une fois la dynamique enclenchée, la politique alimentaire rédigée et les menus établis, ça marche tout seul » s'exclame Mylène.

### **Hiver comme été**

Le CPE Gardelunes s'approvisionne auprès de deux fermes biologiques et locales, une pour les légumes et l'autre pour la viande. Pour les légumes, l'approvisionnement s'échelonne de juillet à février et pour la viande, toute l'année. L'été et l'automne, 60% de l'approvisionnement en alimentation est biologique alors que l'hiver cette proportion descend à 15-20%. La garderie songe éventuellement à augmenter le pourcentage du



Photo : Petite collation bio sous un magnifique soleil biologique en se procurant de la nourriture sèche biologique (céréales, légumineuses).

### **Petits trucs budgétaires**

L'adoption d'un fermier n'a pas nécessité de grand remaniement budgétaire. Pour équilibrer le budget, Mylène a réduit la quantité de viande utilisée. Avant la nouvelle politique alimentaire, elle servait de la viande à tous les jours, aujourd'hui, elle privilégie de la viande de meilleure qualité mais en sert seulement une fois par semaine. Les autres jours la viande est remplacée par des légumineuses ou du poisson.

### **Le goût de la découverte**

Mylène aime bien faire découvrir de nouveaux légumes aux enfants, comme les tomates avec lesquelles elle prépare une sauce pour accompagner le poisson. Il lui arrive aussi de remplacer la patate par le topinambour, petit tubercule dont le goût s'apparente à celui des cœurs d'artichauts.



### **Volet pédagogique**

En plus de manger des légumes et de la viande biologiques, les enfants, à chaque printemps, s'occupent d'un petit jardin de fines herbes niché dans la petite cour. Ils ont aussi la chance de faire une petite visite au marché Jean-Talon. Des activités toutes simples qui changent le rapport qu'ont les enfants et les gens qui les entourent face à l'alimentation, à la provenance des aliments et aux artisans qui se cachent derrière.

Photo : Des petites purées de légumes bio pour les tout-petits

### **Visitez virtuellement le CPE Gardelunes**

Marjorie April, Laurence Plourde-Mainville, Jean-Pierre Bastien, Marie Lambert-Chan, étudiants et étudiantes en communication à l'Université du Québec à Montréal, se sont rendus au CPE Gardelunes pour effectuer un petit reportage vidéo sur les Garderies Bio. Pour visionner le reportage :

<http://www.equiterre.org/agriculture/reportage-gb.php>

## **3. Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois**

Le 10 janvier 2007, le président de La Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois, M. Jean Pronovost, a rendu public le document de consultation publique intitulé « Agriculture et agroalimentaire : choisir l'avenir ».

Le document de consultation traite sur les besoins alimentaires de la population, la production agricole, le commerce extérieur, la transformation et la distribution alimentaires, les ressources humaines, la santé, l'agroenvironnement, la ruralité et la gouvernance. Il contient également des constats généralement reconnus ou fréquemment avancés, des données qui illustrent des tendances et des questions soumises à la consultation.

Ce document, en brossant un tableau et en faisant un état de la situation, de ses enjeux et de ses défis, vise à alimenter la réflexion, à déclencher et de soutenir le débat, à susciter la mobilisation et à favoriser la participation la plus large possible.

Vous pouvez consulter le document sur le site Internet de la Commission au : <http://www.caaaq.qc.ca/consultations/documentcons.fr.html>

### **Comment participer?**

- La Commission tiendra des audiences publiques dans chacune des villes qu'elle visitera. Pour se présenter, la rédaction d'un mémoire n'est pas nécessaire. En effet, une période de temps sera spécifiquement réservée aux interventions non soutenues par un mémoire. Les organismes et individus qui auront déposé un mémoire seront aussi invités à le présenter aux commissaires, en public. Afin de faciliter la logistique entourant chaque rencontre, les participants seront invités à s'inscrire à l'avance. Les audiences publiques passeront dans 26 villes et 15 régions du Québec et ce, entre février à mai 2007. Les audiences provinciales se tiendront en juin 2007 à Québec et à Montréal. Les premières audiences débuteront le 13 et 14 février à Trois-Rivières, suivi du 20 février à Nicolet, du 21 février à Victoriaville, du 27 février à Saint-Joseph-de-Beauce et du 1<sup>er</sup> mars à Montmagny. Nous vous reviendrons pour les lieux et dates du mois de mars dans le prochain bulletin. Pour consulter le calendrier complet de la tournée c o n s u l t e z l a p a g e s u i v a n t e : <http://www.caaaq.gouv.qc.ca/consultations/audiences.fr.html>
- La Commission organisera également des tables rondes pour discuter des enjeux entourant l'agriculture et l'agroalimentaire québécois. Les participants aux tables rondes auront fait l'objet d'une invitation préalable et l'activité se tiendra en public. Pour connaître les thèmes, les dates et les lieux des sept tables rondes consultez la page suivante: <http://www.caaaq.gouv.qc.ca/consultations/tables-rondes.fr.html>. La première table ronde a lieu à Victoriaville le 22 février et le thème abordé sera : la qualité de vie : aspirations et réalités des familles agricoles.
- Veuillez noter que les audiences publiques et les tables rondes seront diffusées en direct, en format audio, sur le site internet de la CAAAQ: <http://www.caaaq.gouv.qc.ca/index.fr.html>
- Tout au long des travaux de la Commission, vous pouvez faire part de vos commentaires en envoyant un courriel à l'adresse suivante: [info@caaaq.gouv.qc.ca](mailto:info@caaaq.gouv.qc.ca)
- D'ici quelques semaines, l'équipe d'Agriculture écologique d'Équiterre pondra un mémoire et mettra à la disposition du grand public des outils pour s'exprimer auprès de la Commission.

Exprimez-vous, c'est un rendez-vous à ne pas manquer!

#### **4. Les projets « Alimentation institutionnelle responsable » dans les médias**

Le nouveau projet « Alimentation institutionnelle responsable » visant à promouvoir l'alimentation saine et citoyenne chez les enfants et jeunes d'écoles primaires et secondaires et leurs communautés, ainsi que chez les personnes fréquentant les hôpitaux suscite déjà de l'intérêt auprès des médias. Dans la Presse du mercredi 3 janvier, on peut lire un court article présentant le projet-pilote. On fait aussi mention du projet Garderie Bio.



Photo : élève d'une école en lien avec une ferme en Arizona

#### **5. Le saviez-vous?**

##### **La vente de viandes et produits laitiers issus d'animaux clonés pourrait être permise sur le marché américain**

Lors de son jugement préliminaire et suite à une évaluation des risques, la Food and Drug Administration (FDA), l'autorité sanitaire américaine, conclut qu'il n'y a aucun risque pour la santé humaine à consommer de la viande ou des produits laitiers provenant d'animaux clonés. Par contre, cette conclusion concerne seulement les clones de bovins, de porcs et de chèvres mais pas ceux du mouton. Pour ce dernier, la FDA ne détient pas suffisamment de preuve.

Si lors de la décision définitive, le jugement préliminaire est confirmé, la vente de viande et de produits laitiers issus d'animaux clonés sera permise sur le marché américain. Mais cela est loin de faire le bonheur des consommateurs. Selon le groupe de recherche *Pew Initiative on Food and Biotechnology*, 64% des Américains sont mal à l'aise face à l'idée de manger de la nourriture issue du clonage. Quel que soit l'avis de l'agence gouvernementale, les consommateurs resteront donc réticents.

Pour l'instant, l'agence gouvernementale n'envisage pas l'étiquetage obligatoire de ces aliments. De nombreux organismes de défense des consommateurs sont en vive opposition. Le débat ne fait que commencer.

Les consommateurs américains ont 90 jours pour faire parvenir leurs commentaires à la FDA. Santé Canada, de qui viendra l'autorisation de vendre des produits venant d'animaux clonés au Canada a dit qu'elle va profiter de ce moment de consultation pour faire connaître sa décision et déposer un mémoire auprès de la FDA.

Source : <http://www.theglobeandmail.com/servlet/story/RTGAM.20061228.wcloned1228/BNSStory/International/>

L'Express, Jeudi 28 décembre 2006

<http://www.lexpress.fr/info/infojour/reuters.asp?id=34212&1907>

### **Les enfants sont plus vulnérables à l'exposition aux pesticides**

L'organisme *organicconsumers* a fait une revue de littérature des données publiées par des agences gouvernementales états-unienues sur l'exposition aux pesticides.

Selon l'*Environmental Protection Agency* (EPA) et the *National Academy of Sciences*, les enfants sont 10 fois plus vulnérables que les adultes aux pesticides auxquels ils sont exposés. Une masse corporelle plus faible, des organes en développement et ayant une capacité de filtrage plus faible expliquent cette plus grande vulnérabilité. L'agence précise également que 50% des risques de cancer sont encourus au cours des deux premières années de vie. Selon le *Centers for Disease Control* du *Department of Health and Human Services*, une des sources principales d'exposition aux pesticides pour les enfants est la nourriture qu'ils mangent. Des recherches du *National Research Council* ont même démontré que jusqu'à 80% de la charge corporelle en pesticides des enfants est due à l'exposition alimentaire. La *Food and Drug Administration* relate que la moitié des produits testés retrouvés en épicerie contiennent une quantité mesurable et significative de résidus de pesticides. Dans des aliments destinés spécialement aux enfants, des tests de laboratoire révèlent la présence de 16 types de pesticides dont 3 cancérogènes. Des échantillons de sang d'enfants âgés entre 2 et 4 ans révèlent que la concentration en résidus de pesticides est six fois plus élevée chez les enfants ayant consommé des fruits et légumes provenant de l'agriculture conventionnelle comparativement à celle mesurée au sein des échantillons d'enfants ayant consommé des aliments biologiques.

Source : U.S. Government Facts : Children's Chemical and Pesticide Exposure via Food Products, U.S. Government agencies. Juillet 2005.

Pour plus d'informations allez à la page suivante :

<http://www.organicconsumers.org/organic/wic-faq.pdf>

### **Une nouvelle réglementation pour les produits biologiques à l'échelle canadienne**

Le 22 décembre dernier, Chuck Strahl, le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire et ministre de la Commission canadienne du blé, a annoncé la publication finale du Règlement sur les produits biologiques. Ce règlement énonce les exigences de certification applicables aux produits agricoles biologiques et régit l'utilisation du nouveau logo fédéral « Biologique Canada ». L'utilisation de ce dernier ne sera permise que pour les produits alimentaires qui sont certifiés conformes à la norme canadienne révisée sur la production biologique. Après une transition de deux ans, tous les produits biologiques, pour être commercialisés sur les marchés interprovinciaux et internationaux devront être certifiés. Cette nouvelle réglementation vise uniquement le commerce interprovincial et international. À l'intérieur de leur territoire, les provinces sont libres de combler le vide juridique qui existe. Rappelons qu'au Québec, l'appellation biologique est une appellation réservée et protégée. Le consommateur québécois est donc assuré que les produits agricoles qui portent le logo biologique résultent réellement d'un mode de production biologique. Avec la nouvelle réglementation, le Canada cherche surtout à répondre aux exigences commerciales en permettant aux produits biologiques d'ici d'être reconnus sur le marché international. C'est d'ailleurs l'Union Européenne, grand importateur de produits biologiques canadiens, qui a fait pression sur le Canada en la matière.

Consultez le règlement au : <http://gazetteducanada.gc.ca/partII/2006/20061221-x6/html/extra-f.html>

Source : Agence canadienne d'inspection des aliments

<http://www.inspection.gc.ca/francais/corppaffr/newcom/2006/20061222bf.shtml>

### **Du lait bio pour les enfants danois**

Au Danemark, le Ministère de l'Éducation Nationale a décidé que c'est du lait bio qui sera servi aux enfants dans les écoles. Cette décision a favorisé la croissance du secteur laitier biologique. Désormais, 40% de la production totale de lait danois est biologique.

Source : Stéphane Groleau, Bio-Bulle, numéro 65, février 2006, page 23.

## **6. Légume vedette : le panais!**



Photo : semences-graines-jardinage.com

Le panais est un de nos légumes joyaux qui nous permet de manger local durant la saison blanche.

### **Origine**

Le panais est originaire d'Eurasie. Avant l'arrivée de la pomme de terre et de la carotte, il occupait une place prédominante en Europe.

### **Conservation**

Le panais peut se garder jusqu'à 6 mois au frais.

### **Valeur nutritive**

En plus de regorger de vitamine C, le panais recèle également les vitamines B1 et PP ainsi que du phosphore, du potassium, du calcium et des fibres. Comme son goût le révèle, il contient également une haute teneur en sucre. On le dit nutritif, reconstituant, emménagogue (favorisant l'écoulement menstruel), diurétique et antirhumatismal.

Bon appétit écologique et solidaire!

## **Recettes**

### **Crème de Panais**

3 c. à soupe d'huile d'olive ou moitié-moitié avec du beurre  
1 oignon émincé  
500 livres de panais pelés et coupés en rondelles  
2 c. à thé de cari en poudre  
1 gousse d'ail écrasée  
1 à 1 1/4 de litre de bouillon de poulet ou de légumes  
Sel et poivre

Dans une grande casserole, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen. Faire revenir l'oignon, les panais, les épices et l'ail, cuire à couvert, pendant 15 minutes, en brassant de temps à autre. Ajouter 1 litre de bouillon de poulet et porter à ébullition. Laisser mijoter, à couvert, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Retirer du feu. Laisser tiédir 10 minutes. Réduire en purée au mélangeur électrique ou à l'aide d'un mélangeur à main. Ajouter un peu de bouillon au besoin.

Source : <http://telequebec.tv/sites/aladistasio/>

### **Tajine de poulet**

1 poulet de 2 kilos coupé en 8 morceaux  
1 botte de persil ciselé  
1 botte de coriandre ciselée  
2 oignons hachés  
8 gousses d'ail pressées  
2 carottes en tronçons  
2 panais en tronçons  
1 à 2 c. à thé de graines de cumin  
1 c. à thé de paprika  
1 pincée de piment de Cayenne moulu  
Safran au goût  
1/2 tasse de vin blanc  
1/2 tasse de bouillon de poulet  
1 livre d'olives marocaines hachées  
2 citrons confits coupés en quartiers (facultatif)

Dans un grand bol, mélanger le persil, la coriandre, les oignons, l'ail, les carottes, les panais et les épices. Ajouter le poulet, bien l'enrober du mélange. Laisser s'imprégner au moins 6 heures, au mieux 1 nuit, au frais, à couvert. Préchauffer le four à 180° C/350° F.

Dans un tajine, mettre le poulet et ses aromates avec le vin et le bouillon. Laisser mijoter à feu doux environ 1 heure. Ajouter les olives et les citrons confits. Poursuivre la cuisson encore 20 à 30 minutes. Servir sur un lit de couscous accompagné de haricots verts. À défaut du plat typique maghrébin, utiliser une casserole épaisse et cuire le ragoût à couvert.

Source : <http://telequebec.tv/sites/aladistasio/>

### **Panais en casserole**

1 1/2 livre de panais coupés en rondelles  
3 c. à table de beurre  
1 oignon haché  
3 c. à table de farine  
1 c. à thé de sucre (équitable!)  
1 c. à thé de basilic haché  
Sel et poivre  
2 tasses de jus de tomates  
1 c. à table de chapelure

Faire blanchir les panais environ 5 minutes dans l'eau bouillante. Bien égoutter.

Dans un poêlon, faire revenir l'oignon dans le beurre environ 5 minutes. Ajouter la farine, le sucre, le basilic, le sel et le poivre. Ajouter le jus de tomates petit à petit en prenant soin de bien l'incorporer. Cuire en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la sauce épaississe. Dans un plat allant au four (légèrement graissé), mélanger la sauce tomate et les panais. Mélanger le beurre et la chapelure et saupoudrer sur les panais. Cuire au four à 375°F 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit dorée.

Source : [www.jardinsdesanges.com](http://www.jardinsdesanges.com)

### **Purée de Panais au gingembre**

1 livre de panais en tronçons  
1 tasse de bouillon de légumes ou de poulet  
1 c. à thé de gingembre haché fin  
1 noix de beurre  
2 c. à soupe de crème sûre  
Sel et poivre

Dans une casserole, déposer le panais avec le bouillon et le gingembre. Couvrir et amener à ébullition à feu moyen. Diminuer le feu et laisser mijoter 15 minutes. Réduire le panais en purée avec un peu de beurre. Incorporer la crème sûre, le sel et le poivre. Ajouter du liquide au besoin.

Source : [www.jardindesanges.com](http://www.jardindesanges.com)

Voilà pour ce bulletin!

Si vous avez envie de partager vos bons trucs, n'hésitez pas à nous les communiquer!

Nadine Bachand  
Chargée de projet

Theresia Breu

\*\*\*\*\*

Équiterre

Téléphone: (514) 522-2000, poste 226

Télécopieur: (514) 522-1227

Courriel: [nbachand@equiterre.qc.ca](mailto:nbachand@equiterre.qc.ca)

Équiterre contribue à bâtir un mouvement citoyen en prônant des choix individuels et collectifs à la fois écologiques et socialement équitables.

\*\*\*\*\*

Le projet Garderie bio est rendu possible grâce au soutien financier de la Fondation du Grand Montréal.



Fondation du Grand Montréal



FONDS D'ACTION  
QUÉBÉCOIS POUR LE  
DÉVELOPPEMENT DURABLE

Partenaire financier

Québec 

Le projet Alimentation institutionnelle responsable (A.I.R.) est rendu possible grâce à une contribution du Fonds d'action québécois pour le développement durable et de son partenaire financier le gouvernement du Québec