

Bonjour à toutes et à tous!

Je tiens d'abord à vous transmettre, de la part de toute l'équipe d'Équiterre, nos vœux de bonne et heureuse année, qu'elle soit sous le signe du plaisir, de la passion et des projets!

Après une petite relâche, voici le bulletin électronique du projet **Garderie bio** couvrant les trois derniers mois. Pour ceux et celles qui seraient moins familiers avec Ce projet mené depuis près de deux ans sous la coordination d'Équiterre, Garderie bio vise à faciliter l'approvisionnement de centres de la petite enfance (CPE) en aliments biologiques et locaux ainsi qu'à sensibiliser les enfants, parents et intervenants de la petite enfance au sujet des liens existant entre l'agriculture, la santé des enfants et la protection de l'environnement.

Diffusé depuis juin dernier, ce bulletin vise à vous transmettre les actualités concernant le projet Garderie bio en particulier, mais aussi à vous informer des plus récentes nouvelles sur la santé des enfants en lien avec l'alimentation et l'agriculture biologique et locale, vous parler des initiatives du même type qui poussent ailleurs dans le monde, etc.

1 – Garderie bio : résultats du bilan 2004!

Grâce à la participation de nombreux CPE ayant pris le virage bio (16 CPE sur 20 ont répondu à un sondage envoyé cet automne), nous avons dressé un portrait de l'expérience vécue en 2004. En voici les points saillants :

- À l'exception d'un CPE, tous les « CPE bio » répondants reprendront le projet Garderie bio à l'été 2005. Ils sont satisfaits et fiers d'encourager un projet du genre.
- De mai à octobre 2004, plus de 25 centres de la petite enfance et parents ont approché Équiterre afin de savoir comment participer au projet ou prendre le virage bio. Certains parmi ceux-ci songent à devenir « CPE bio » dès l'an prochain.
- Tous les « CPE bio » répondants affirment qu'un organisme comme Équiterre est important pour assurer le succès d'un projet de Garderie bio.
- En moyenne, 35% de l'approvisionnement des « CPE bio » répondants en fruit et légumes était biologique pendant l'été et s'est fait par l'entremise du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC).
- Des petits problèmes logistiques semblent parfois survenir puisque les CPE ont l'habitude de faire affaire avec de gros fournisseurs. Ces problèmes sont : le jour de livraison, les variétés offertes, les légumes mal lavés ou plus petits, etc. Cependant, ils considèrent tous que l'approvisionnement et la communication ont bien fonctionné dans l'ensemble.
- Les commandes hebdomadaires sont les plus populaires, ainsi les CPE reçoivent ce qu'ils demandent et peuvent planifier les repas d'avance. Les CPE sont satisfaits à 93% de la qualité des fruits et légumes reçus. La différence de coût des fruits et légumes bio par rapport aux conventionnels est généralement jugée acceptable.
- L'achat de produits locaux et le lien direct avec un fermier permet au CPE de comprendre les enjeux de l'agriculture, les difficultés par rapport au climat, les productions saisonnières, etc.
- 6 CPE répondants ont réalisé des activités éducatives reliées au jardinage (à l'aide de la trousse pédagogique développée par Équiterre, en visitant leur fermier de famille, en jardinant dans leur cour, etc.).

- Les paniers d'hiver gagneraient à être plus connus, certains CPE ont mentionné leur intérêt à continuer un approvisionnement local au-delà de la saison estivale. 2 CPE ayant répondu au questionnaire reçoivent des légumes de conservation (légumes d'hiver).
- Les CPE « points de chute » (i.e. lorsque les parents, employés ou gens du quartier, devenus des partenaires de la ferme, se procurent un panier de fruits et légumes hebdomadaire produit par la ferme du CPE) sont très pratiques et appréciés pour les parents des enfants du CPE.
- 5 CPE sont devenus point de chute en 2004. En plus de ces 5 CPE, le CPE du projet-pilote en 2003 qui était devenu point de chute en 2003 souhaite poursuivre l'expérience en 2005.
- 4 CPE ayant participé au projet en 2004 et n'ayant pas été point de chute souhaiteraient le devenir en 2005.
- 5 des CPE ayant répondu au questionnaire s'approvisionnent en produits biologiques autres (légumineuses, céréales, etc.).
- 2 CPE se sont approvisionnés en viande biologique via une ferme du réseau d'ASC.

Un grand merci à tous les CPE ayant participé au sondage!

2 – Serez-vous Garderie bio à l'été 2005 ?

Vous songez à approvisionner les cuisines de votre CPE en aliments bio à la saison estivale 2005 ? Vous souhaiteriez devenir un « point de chute » de paniers pour les parents, employés ou voisins de votre CPE ? C'est le bon moment pour approcher une ferme du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) coordonné par Équiterre ! Pour ce faire, contactez Nadine Bachand, responsable du projet Garderie bio chez Équiterre, au nbachand@equiterre.qc.ca ou au (514) 522-2000, poste 226.

En effet, l'hiver est le meilleur moment pour planifier l'été car les agriculteurs ont généralement plus de temps disponible, ils passent leur commande de semences et ils n'ont pas encore commencé leur semis. Cela vous donne également du temps pour planifier votre projet, pour mettre sur pied un programme pédagogique s'il y a lieu, etc.

Vous pouvez consulter la liste des fermes au : <http://www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/listeFermes.html>

3 – CPE de la Rive-Sud : oyez, oyez!

La ferme Le Verger aux Quatre Vents souhaite approvisionner deux CPE et développer 2 nouveaux points de chute sur la Rive-Sud, soit un à Brossard (ou les environs) et l'autre à St-Jean ou Iberville. Si vous êtes intéressé, communiquez avec M. Alain Désilets ou Mme Louise Désilets par téléphone au (450) 299-2183 ou par courriel vergerbio@netc.net

4 – Rappel : la mallette pédagogique «Ça grouille dans mon jardin écologique» disponible pour emprunt

Lors du projet-pilote en 2003, Équiterre a développé une mallette pédagogique portant sur la découverte du jardinage écologique. Intitulée « Ça grouille dans mon jardin écologique », cette mallette inclut entre autre des livres, des jeux de mémoire, des marionnettes, un terrarium.

La mallette est disponible pour emprunt par les CPE auprès de chacun des regroupements suivants : Montérégie, Laurentides, Lanaudière et Mauricie/Centre-du-Québec. Voici la marche à suivre :

- Montérégie : communiquer avec le centre de documentation du Regroupement au (450) 672-8826.
- Laurentides : communiquer avec le Regroupement au (450) 569-6424.
- Lanaudière : communiquer avec l'Action régionale des CPE de Lanaudière pour prendre entente concernant les modalités d'emprunt selon votre situation géographique. Téléphone : (450) 470-0991.
- Mauricie/Centre-du-Québec : communiquez avec le regroupement au (819) 379-4674
- Pour les CPE de Montréal qui aimeraient emprunter la mallette, vous pouvez emprunter une copie au Regroupement des CPE de l'Île de Montréal : (514) 528-1442.

Si vous avez des commentaires ou suggestions concernant la mallette, n'hésitez pas à le faire soit par courriel (nbachand@equiterre.qc.ca) ou via le cahier de bonification inclut dans chacune des copies de la mallette.

Petit rappel : le guide « Pourquoi et comment devenir une « garderie bio » » a été produit en 900 copies afin que tous les CPE du Québec puissent avoir un exemplaire. Si quelqu'un de votre entourage hors CPE souhaite se procurer ce guide, il est entièrement disponible sur le site Internet d'Équiterre au <http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/>

5 - L'ASC : du bio a prix a abordable

Tout en créant des liens de solidarité entre la ville et la campagne, l'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) favorise le développement d'un modèle alimentaire plus juste. L'ASC permet ainsi une plus grande accessibilité aux fruits et légumes bio. En effet, l'achat direct de la ferme permet d'obtenir les produits biologiques à des coûts qui sont généralement inférieurs à ceux des boutiques spécialisées. Une veille sur les prix réalisé par Équiterre sur 19 mois a révélé que les produits biologiques retrouvés dans les paniers d'ASC étaient légèrement plus dispendieux (4,3%) par rapport aux mêmes produits non-biologiques retrouvés dans les supermarchés. Ils se sont par ailleurs révélés 69% moins chers que les mêmes produits biologiques vendus dans les marchés d'aliments naturels.

6 - Partagez vos recettes! Répertoire de recettes «bio et locales»

Kale, courge potimarron, topinambour, bette à carde... Il vous arrive de ne savoir que faire de certains légumes? Équiterre a conçu un répertoire de recettes «bio et locales» pour mettre en valeur les légumes biologiques cultivés près de chez nous et vous faire découvrir des façons de les apprêter. Consultez-le au <http://www.equiterre.org/agriculture/cuisinezBio/recettes.html>

Les partenaires des fermes du Réseau québécois d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) sauront apprécier ce recueil qui les aidera à cuisiner les légumes qu'ils découvrent dans leurs commandes ou leurs paniers, des légumes inconnus, parfois étranges, mais certes délicieux.

Vous désirez partager vos créations culinaires? N'hésitez pas à le faire. Nous ajouterons certaines recettes dans le site Internet au fil de la saison. Faites-nous-les parvenir à infoasc@equiterre.qc.ca.

Merci de votre participation!

NOUVELLES GÉNÉRALES

7 – Consommation d'aliments transformés : un bond spectaculaire

Dans un profil du consommateur québécois et de ses dépenses alimentaires publié en 2003, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ) constate que « le consommateur tend à favoriser la facilité et la rapidité, ce qui ne traduit pas nécessairement ses intentions par rapport à un sain équilibre alimentaire ». Reflet des changements dans les modes de vie et de la déstructuration des repas, les mets préparés ont fait un bond spectaculaire dans

l'alimentation des québécois; ils sont devenus presque une constante dans leur assiette. En effet, les dîners pré-cuits ont augmenté de 470% tandis que les autres préparations alimentaires précuites enregistraient une hausse de plus de 700% entre 1986 et 2001.

Source : Hitayezu, 2003. Le consommateur québécois et ses dépenses alimentaires. Bio clips, vol. 6, no. 2. Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'alimentation du Québec.

8 - Des expériences inspirantes!

En réponse aux problèmes montants d'obésité, de diabète, etc., de plus en plus de projets de maillage direct avec des fermiers locaux, des projets d'approvisionnement en aliments biologiques et des projets de jardins collectifs bio sont mis sur pied dans les écoles et autres institutions de par le monde. Depuis quelques années, un réel mouvement mondial émerge en ce sens. Partant de la nécessité d'introduire des aliments sains et nutritifs dans le menu quotidien des enfants, ces expériences démontrent que l'approvisionnement direct des cafétérias d'écoles par des agriculteurs biologiques et/ou locaux est réalisable et efficace, tant du point de vue des objectifs alimentaires q u ' é d u c a t i f s e t s o c i a u x .

De la ferme à l'école

Les projets «Farm to School» se multiplient à travers l'Amérique du Nord : ils touchent actuellement 387 districts scolaires et 22 états à travers les États-Unis. Leur objectif est d'aider les étudiants à renouer avec la provenance et l'origine de leurs aliments, d'améliorer la qualité des aliments dans les écoles, de soutenir les producteurs agricoles locaux et de leur permettre de demeurer en production.

Ces projets découlent du *National Farm To School Program* financé par le Département d'Agriculture des Etats-Unis. Ce programme a été initié par la *Center For Food And Justice*, une division de la *Urban and Environmental Policy Institute* du *Occidental College*. Le projet repose sur neuf organismes situés dans quatre états américains qui travaillent en partenariat pour promouvoir les programmes *Farm To School* à l'échelle nationale.

Le but du programme est d'encourager la mise sur pied de projets pilotes *Farm to School* directement dans les écoles en les encourageant ces dernières à se procurer des aliments directement des fermes locales. La *National Farm To School Program* offre aux écoles de l'assistance technique aux projets en cours ou en voie de développement, aide à organiser des séminaires et des sessions d'information et de formation aux projets en cours ou en voie de développement, et fait l'évaluation de programmes déjà en place.

Les promoteurs du projet Farm to School estiment que la diminution du nombre de fermes détériore la santé des enfants et du pays. On compte aujourd'hui 300 000 fermes de moins qu'en 1979 aux Etats-Unis, ce qui représente une perte moyenne de 43 fermes par jour. Au Québec, cette tendance s'observe également puisqu'entre les années 1960 et 2003, le nombre d'exploitations agricoles est passé d'environ 100 000 à 30 000.

Le lien entre la santé des enfants et ce qu'ils mangent est au cœur des projets *Farm to School*. Près de 5 millions d'enfants aux Etats-Unis (de 6 à 17 ans) souffrent d'un excès de poids. Au Québec, comme le note la Commission de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation dans un rapport sur la sécurité alimentaire publié en juin dernier, plus du tiers des enfants québécois auraient un problème r e l i é à l e u r p o i d s .
Pour plus d'informations : <http://www.farmtoschool.org/>

Voilà pour ce bulletin. N'hésitez pas à le faire circuler dans votre entourage. Bonne continuation et au prochain bulletin!