

Bonjour à toutes et à tous!

D'abord, pour ceux et celles qui ne me connaissent pas, je me présente! Mon nom est Nadine et je prends la relève de Josée Breton, qui nous a quittés à la fin juin pour accueillir son enfant.

J'ai eu le plaisir de parler quelques minutes avec plusieurs d'entre vous récemment. Comme j'ai pu le constater, pour la plupart d'entre vous, les livraisons de légumes et fruits biologiques en commencé! N'hésitez toutefois pas à nous appeler si vous avez des questions au sujet de votre projet, ou encore à communiquer avec votre ferme si certains détails logistiques sont à éclaircir ou à améliorer (heure ou endroit de livraison, fonctionnement pour passer votre commande, etc.)

Voici les nouvelles liées au projet pour le mois de juillet. Vous trouverez aussi quelques nouvelles inspirantes de projets qui poussent ailleurs dans le monde ainsi que de l'information sur la qualité nutritive des aliments biologiques!

1 – La tournée des regroupements s'en vient! Pour que Garderie bio essaime!

Comme vous le savez, Santé Canada, qui a financé le projet-pilote entre les mois d'octobre 2002 et mars 2004, a prolongé le financement du projet jusqu'à la fin du mois de septembre de cette année...

Ainsi, cet été, nous continuons d'appuyer les fermes et les CPE dans leurs démarches, nous terminons la reproduction de la mallette pédagogique « Ça grouille dans mon jardin écologique » et nous préparons une tournée dans les 5 Regroupements ciblés afin de présenter la mallette, le guide « pourquoi et comment devenir une Garderie bio » et le projet! Ces regroupements sont ceux des régions de Lanaudière, Laurentides, Québec/Chaudière-Appalaches, Laval et Montérégie.

Cette tournée sera l'occasion de disséminer les outils afin de permettre au projet d'essaimer au sein d'autres CPE. La mallette pourra être disponible pour emprunt aux CPE de ces régions. Le guide a été produit en 900 copies afin que tous les CPE du Québec puissent avoir un exemplaire. Si quelqu'un de votre entourage souhaite se procurer ce guide, il est entièrement disponible sur le site Internet d'Équiterre au <http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/>

2 - Activités pédagogiques

a) Visites à la ferme

C'est le temps de planifier votre visite à la ferme! Que ce soit pour le mois août, septembre ou encore le début du mois d'octobre, vous pouvez en discuter dès maintenant avec vos fermiers, histoire de planifier les activités en fonction des activités se déroulant à la ferme au moment de votre visite!

b) “Ça grouille dans mon jardin écologique!”

Pour les nouveaux 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

3 – Des expériences inspirantes!

a) Un projet de jardins bio dans des écoles californiennes

Des écoles californiennes ont mis en place un programme original afin de nourrir les jeunes d'une manière qui soit abordable et éducative. On enseigne aux étudiants comment cultiver et récolter leurs propres aliments biologiques, lesquels sont ensuite servis à la cafétéria de l'école. Pour le moment,

des activités d'autofinancement permettent au projet d'exister, mais les éducateurs souhaitent obtenir un soutien de l'État après que le projet ait démontré ses impacts positifs sur la santé des jeunes. Notons que selon le *Center for Disease Control*, les États-Unis ont dépensé 75 milliards \$ en 2003 pour traiter les problèmes de santé reliés à l'obésité.

Pour plus d'informations sur ce projet : <http://www.organicconsumers.org/school/school-lunch.cfm>

b) De la ferme à l'école

Les *Farm to School projects* se multiplient à travers l'Amérique du Nord. 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.

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 États-Unis, ce qui représente une perte moyenne de 43 fermes par jour. Au Québec, cette tendance s'observe également jusqu'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 Farm to School projects. Près de 5 millions d'enfants aux États-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 relié à leur poids.

Pour plus d'informations : <http://www.farmentoschool.org/>

c) Italie: l'alimentation bio à l'école poursuit son développement

Depuis 2000, les écoles, les hôpitaux et les conseils municipaux d'Italie doivent obligatoirement utiliser une certaine quantité d'aliments biologiques dans leurs services culinaires, et ce, quotidiennement. On estime qu'actuellement, plus du quart des enfants italiens mangent des aliments bio à l'école et, à Rome seulement, 140 000 enfants mangent 100% bio à l'école.

De plus, certaines régions italiennes prennent les choses en mains. Par exemple, dans la région d'Émilie Romagne, une loi présentée en 2002 par un député vert impose une diète scolaire 100% bio de la garderie à la fin de l'école primaire et au moins 35% d'aliments bio dans les cantines d'écoles secondaires, d'universités et d'hôpitaux. Les autres aliments devront être traditionnels, typiques ou certifiés «lutte intégrée». Et d'ici l'an prochain, ce seront 350 000 enfants (et 35 000 membres du personnel scolaire) qui mangeront bio à l'école.

Il semble que la consommation scolaire et «institutionnelle» d'aliments bio soit très importante pour le développement de l'agriculture bio. Non seulement celle-ci permet-elle de sensibiliser parents et enfants à l'agroalimentaire biologique, mais elle semble être une vraie bénédiction pour les agriculteurs bio en leur permettant de mieux planifier leurs cultures.

Source: Ecology and Farming Magazine – juin 2004

4 – La qualité nutritive des aliments bio

Saviez-vous qu'en mangeant vos fruits et légumes dans leur version bio, vous évitez non seulement les résidus de pesticides que leurs homologues conventionnels peuvent contenir, mais vous profitez d'une plus-value au plan nutritionnel ? En effet, une revue de littérature publiée dans le *Journal of Alternative and Complementary Medicine* a examiné les résultats de 41 études comparant la valeur nutritive des aliments biologiques et conventionnels. Ainsi, les aliments bio contiendraient significativement plus de vitamine C, de fer, de magnésium et de phosphore et moins de nitrates que les aliments conventionnels. Les aliments biologiques seraient légèrement plus faibles en protéines, mais renfermeraient plus de minéraux d'importance nutritionnelle et moins de résidus de métaux lourds que les conventionnels.