

Bonjour à toutes et à tous!

C'est avec grand plaisir que nous vous transmettons, après une petite relâche, le bulletin électronique du projet Garderie bio! 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.

Pour ceux et celles qui seraient moins familiers avec ce projet mené depuis l'automne 2002, 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.

En 2003, 5 CPE du grand Montréal étaient jumelés avec des fermes du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC), dont 2 étaient situés en milieu à faible revenu. En 2004, le projet regroupait 18 CPE et 2 services de garde répartis dans 9 régions du Québec. Un petit guide intitulé "pourquoi et comment devenir une garderie bio?" est entièrement disponible sur le site Internet d'Équiterre au <http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/>. Pour connaître où en est rendu le projet cette année, nous vous invitons à poursuivre votre lecture!

P o u r q u o i d e s g a r d e r i e s b i o ?

La santé des enfants et leur rapport aux aliments sont les deux principales raisons d'être du projet. En effet, les enfants sont particulièrement vulnérables aux pesticides auxquels ils peuvent être exposés, notamment via leurs aliments. Ainsi, puisque l'usage des pesticides chimiques est interdit en agriculture biologique, offrir des aliments bio aux enfants est un moyen relativement simple de réduire leur exposition aux pesticides. De plus, certaines garderies organisent des activités éducatives sur l'alimentation et l'agriculture biologique locale (visite à la ferme, etc.), permettant ainsi de consolider le lien des enfants aux aliments et à ceux qui les cultivent.

1 – 22 nouvelles « garderies bio » en 2005 !

21 Centres de la petite enfance (CPE) et 1 service de garde en milieu familial se sont joints au projet « garderie bio » en 2005! Ceci porte le nombre de garderies participantes à 38 au total, réparties dans 9 régions du Québec. Ainsi, durant la saison 2005 des récoltes québécoises, soit environ de la fin juin à la fin octobre, environ 2000 petites frimousses ont retrouvé dans leur assiette des aliments biologiques cultivés par leur fermier!

Pour consulter la liste des « garderies bio », visitez le <http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/listeFermesCPE.html>

2 - Les inscriptions pour les paniers d'hiver sont commencées!

Plusieurs fermes du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté (ASC) coordonné par Équiterre offrent des paniers d'aliments biologiques cet hiver. Si vous désirez approvisionner les cuisines de votre CPE en aliments bio cet hiver, vous pouvez approcher une ferme et explorer avec elle les possibilités. Consultez la liste des fermes offrant des paniers d'hiver au : <http://www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/listeFermes.php>

N'oubliez pas que 12 fermes d'élevage offrent des viandes bio dans la formule ASC aussi !

3 – Vous souhaitez vous joindre au projet pour 2006 ?

Vous songez à approvisionner les cuisines de votre CPE ou votre service de garde en aliments bio à la saison estivale 2006 ? 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 biologique locale!

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.

Si vous souhaitez de plus amples informations ou si vous souhaitez qu'Équiterre intègre le nom de votre CPE ou votre service de garde dans la liste des participants, contactez Nadine Bachand, responsable du projet Garderie bio chez Équiterre, au nbachand@equiterre.qc.ca ou au (514) 522-2000, poste 226.

Vous pouvez consulter la liste des fermes du réseau d'Agriculture soutenue par la communauté au : <http://www.equiterre.org/agriculture/paniersBios/listeFermes.php>

4 - Santé : les enfants « bio » moins exposés aux pesticides

Une recherche tout récemment publiée dans le journal *Environmental Health Perspectives* indique que les enfants nourris d'aliments essentiellement biologiques se trouvent protégés contre l'exposition à 2 pesticides organophosphorés (insecticides) communément employés en agriculture aux États-Unis.

Les chercheurs américains ont mesuré durant 15 jours la présence de résidus de 2 pesticides – le malathion et le chlorpyrifos - chez des enfants âgés de 3 à 11 ans dont l'alimentation était conventionnelle au début de l'expérience (3 jours), puis essentiellement biologique durant les 5 jours suivants, pour revenir à une alimentation conventionnelle durant les 7 derniers jours. Immédiatement après avoir remplacé l'alimentation conventionnelle des enfants par une alimentation biologique, les concentrations des résidus de pesticides mesurés dans l'urine des enfants ont chuté à des niveaux non détectables jusqu'à ce que le régime conventionnel soit

réintégré. Il a été démontré que les pesticides organophosphorés tels que le malathion et chlorpyrifos causent des problèmes neurologiques chez les animaux et les humains.

Selon les auteurs, quoique cette catégorie de pesticides ait fait l'objet de restrictions ou de bannissements pour usage résidentiel, des restrictions plus faibles ont été imposées en agriculture. Selon le recensement annuel du département d'agriculture américain, des résidus de pesticides organophosphorés sont régulièrement détectés dans des aliments communément consommés par les jeunes enfants. Au Canada, ces deux pesticides sont homologués pour des usages en agriculture et des limites maximales de résidus sont établies pour divers aliments.

5 – Découvrez la vie qui grouille au jardin !

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, Montréal, Québec/Chaudières-Appalaches, et Mauricie/Centre-du-Québec. Si vous souhaitez emprunter la mallette, communiquez avec votre regroupement. Voici les coordonnées:

- Montérégie : (450) 672-8826.
- Laurentides : (450) 569-6424.
- Lanaudière : (450) 470-0991.
- Mauricie/Centre-du-Québec : (819) 379-4674
- Québec/Chaudières-Appalaches (418) 842-2521
- 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.

6 – Des projets de liens entre fermes et cafétérias partout dans le monde!

Au cours des dernières années, de nombreuses initiatives de liens entre des fermes locales et des cafétérias d'institutions publiques (écoles, hôpitaux, garderies, etc.) ont vu le jour en Asie, en Europe et aux Etats-Unis. Plusieurs pays ont même mis en place des mécanismes (lois, politiques et programmes) appuyant le développement et le fonctionnement de tels projets, dont voici quelques exemples!

Angleterre

En Angleterre, le ministère de l'Agriculture a mis sur pied en 2003 une initiative, le *Public Sector Food Procurement Initiative*, afin d'encourager les institutions publiques (écoles, hôpitaux, prisons et cantines) à s'approvisionner de manière à promouvoir le développement durable et à encourager les petites entreprises locales. Une trousse à outil a été développée et un groupe de travail formé de membres issus des secteurs publics de l'approvisionnement et des politiques a

été mis sur pied. Cette initiative contribuera à l'atteinte des objectifs de la stratégie pour une agriculture et une alimentation durable du gouvernement Anglais.

Pour en savoir plus : <http://www.defra.gov.uk/farm/sustain/procurement/index.htm#ss>

Italie

L'Italie a été le premier pays à réaliser ce type d'initiative en mettant sur pied des projets pilotes dès 1986. Depuis 2000, une loi oblige les écoles, les hôpitaux et les conseils municipaux d'Italie à utiliser une certaine quantité d'aliments biologiques dans leurs services culinaires, et ce, quotidiennement. On estime que 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. Plus de 300 initiatives de services de repas bio en milieu scolaire ont cours.

Pour en savoir plus : http://www.sustainweb.org/chain_italy_study.asp

États-Unis

Depuis 1996, en réponse aux problèmes montants de santé des enfants (obésité, diabète et autres) et de déclin des fermes familiales, les projets «*Farm-to-School*» et se multiplient à travers les Etats-Unis: ils touchent actuellement plus de 400 districts scolaires dans 23 états à travers les Etats-Unis et environ 200 collèges et universités. Ces projets toucheraient environ 750 000 enfants et jeunes. 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.

Notre voisin du Sud s'est d'ailleurs doté d'un programme national, le National Farm to School Program, financé par le *United States Department of Agriculture (USDA) Initiative for Future Agriculture and Food Systems*. Ce programme regroupe 9 organismes situés dans 4 états qui travaillent ensemble pour promouvoir les projets de «*Farm-to-School*».

Chez nous, le récent rapport «*Perreault*» pour «*L'amélioration des saines habitudes de vie chez les jeunes*», présenté au Ministre de la Santé et des Services sociaux, recommande de «*Multiplier les initiatives visant à faciliter le contact entre les consommateurs et les producteurs alimentaires (ex. établissement de marchés publics, distribution de paniers de produits agricoles, etc.)*».

7 - Équiterre en Ohio!

Équiterre a participé en juin dernier à la *Second National Farm to Cafeteria Conference - Putting Local Food on the Table: Farms and Food Service in Partnership* à Gambier en Ohio. Ce colloque de 3 jours a rassemblé tant des pionniers que des recrues du mouvement aux Etats-Unis et a permis à Équiterre d'acquérir des connaissances quant aux stratégies gagnantes, de partager les opportunités et les défis que représente l'implantation de projets de maillage entre fermes et institutions d'ampleur telles les écoles, et de développer des liens avec les réseaux et les projets existants.

Pour en savoir plus :

<http://www.farmtoschool.org/>

<http://www.foodsecurity.org/>

Voilà pour ce bulletin. Je vous souhaite bonne chance dans la suite de vos projets et au plaisir!