



**Bulletin du projet *À la soupe!* Pour une Alimentation institutionnelle responsable
Mars-Avril 2008**

Dans ce numéro :

1. **Changement au sein de l'équipe *À la soupe!***
2. **Le rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) dévoilé : Équiterre très satisfait**
3. **Growing Up Organic : un projet canadien inspirant**
4. ***À la soupe!* dans les médias**
5. **Offre de Stage chez Équiterre**
6. **Le saviez-vous?**
 - ***Les OGM augmentent l'utilisation des pesticides et ne contribuent pas à réduire la pauvreté***
7. **Légume-vedette : l'oignon**



1. Changement au sein de l'équipe À la soupe!

C'est avec regret que nous vous annonçons le départ de Nadine Bachand, responsable du projet *À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable*. Après quatre merveilleuses années passées notamment à développer l'alimentation responsable au sein des CPE et établissements scolaires et de santé, Nadine relèvera de nouveaux défis. Nous tenons à la remercier et à souligner son importante contribution au projet *À la soupe!*, ainsi qu'à lui souhaiter le meilleur des succès dans ses nouveaux projets.



Nous profitons de l'occasion pour vous annoncer fièrement que c'est Lova Ramanitrarivo (déjà chargée de projet chez Équiterre en horticulture écologique) qui a repris la barre du projet *À la soupe!* Ainsi Lova, Geneviève Grossenbacher, conseillère, et Theresia Breu, agente d'information et de logistique, continueront de former le solide équipage de cette belle aventure qu'est le projet *À la soupe!*

Vous pouvez rejoindre Lova Ramanitrarivo en écrivant à lovar@equiterre.qc.ca et en composant le 514-522-2000, poste 250.

2. Le rapport de la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) dévoilé : Équiterre très satisfait



Agriculture et agroalimentaire : assurer et bâtir l'avenir, Propositions pour une agriculture durable et en santé

Le 12 février 2008, suite aux consultations publiques tenues dans 15 régions et 27 municipalités du Québec au cours desquelles 720 mémoires ont été déposés, la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois (CAAAQ) a remis son rapport. Équiterre est ravi de voir que la Commission accorde une place importante à l'agriculture écologique et propose des mesures concrètes pour en favoriser le dynamisme et l'essor. Aussi, Équiterre se réjouit de constater que ses principales propositions ont été retenues par la Commission telles que l'importance accordée à:

1. la souveraineté alimentaire

La Commission juge fort important le concept de souveraineté alimentaire alors qu'elle reconnaît « la prémisse voulant que la finalité première de l'agriculture soit de produire, en appliquant les principes du développement durable, des aliments de qualité pour la population québécoise ».

2. l'appui à l'agriculture biologique 100 % Québec

Équiterre se réjouit de constater que le rapport de la Commission accorde une place importante au développement de l'agriculture biologique. En plus de favoriser le bio, la Commission préconise l'agriculture locale.

3. l'accès direct aux aliments

La Commission valorise les circuits courts de distribution, tels que l'ASC, ce qui permet un lien plus direct entre les producteurs et les citoyens.

4. l'achat local

Équiterre applaudit les recommandations de la Commission en faveur de l'achat local tant pour les institutions que pour les citoyens. Effectivement, il est recommandé qu'une politique d'approvisionnement local soit mise en place pour les institutions publiques. Par ailleurs, on reconnaît l'importance de l'identification de la provenance des aliments en proposant la généralisation du label « Aliments du Québec » à l'ensemble des produits du Québec.

Équiterre considère que la Commission a réussi à cerner les enjeux de l'agriculture du Québec moderne et à proposer un virage clair pour notre agriculture. Équiterre continuera à suivre de très près les suites du rapport en espérant que le gouvernement du Québec mettra rapidement en œuvre ses recommandations.

Pour consulter le communiqué de presse d'Équiterre :
www.equiterre.org/organisme/sallePresse/communiques.php#20080212

Pour lire le rapport de la CAAAQ :
www.caaaq.gouv.qc.ca/documentation/rapportfinal.fr.html

3. Growing Up Organic : un projet canadien inspirant

Le groupe Canadian Organic Growers (COG) a initié en 2007 le projet Growing Up Organic (GUO). Ce projet vise à soutenir les producteurs certifiés biologiques ainsi que les producteurs en transition pour établir des partenariats avec les institutions dans leurs communautés (garderies et écoles).



Le projet vise à développer la production biologique et l'infrastructure nécessaire à distribuer ces produits ainsi qu'à offrir aux membres les plus vulnérables de notre société, soit les jeunes enfants, un accès à des repas faits à base de produits biologiques.

Trois projets-pilotes sur le territoire canadien

Suite au lancement du projet, trois projets-pilotes, dont deux en Ontario et un au Manitoba, ont vu le jour en 2007. Voici un bref aperçu de cette première année fructueuse :

- Au Manitoba, par exemple, un partenariat a été établi avec un distributeur de produits biologiques afin de livrer des fruits et légumes de fermes biologiques locales à des garderies situées dans la ville de Winnipeg. Il y a maintenant dix institutions qui participent au projet.

- En Ontario, un « marché mobile » a été mis sur pied, ce qui a permis au producteur d'écouler son inventaire en quelques heures seulement, lui permettant ainsi de retourner plus rapidement à sa ferme pour y cultiver ses champs. Ce système fût aussi très pratique pour les responsables d'approvisionnement. Un second projet-pilote a permis la création d'une coopérative de distribution. Les producteurs développent actuellement un plan d'affaires qui leur permettra de faire une mise en marché collective de leurs produits et ainsi, d'offrir une meilleure sélection aux responsables d'approvisionnement pour la saison 2008.

Tout comme le projet À la soupe! le volet éducatif fait partie intégrante du GUO et comprend :

- Des réunions d'échanges et de discussion avec les producteurs, les organisations communautaires et les responsables d'approvisionnement institutionnel;
- Des visites de ferme;
- Des jardins sur les terrains d'école;
- Un camp d'été qui permet aux jeunes de la ville de séjourner sur une ferme biologique et de participer à des activités qui les amènent à mieux comprendre la réalité et les enjeux de notre système alimentaire.

Pour la suite

En 2008, COG espère mettre sur pied trois autres projets-pilotes en Colombie-Britannique, en Saskatchewan et en Nouvelle-Écosse. Pour obtenir plus d'information concernant le projet : www.cog.ca/guo.htm ou 1-888-375-7383.

Équiterre est satisfait de voir un projet semblable à *À la soupe!* prendre de l'ampleur au Canada. Comme quoi l'alimentation institutionnelle responsable est une solution pour tous.

4. À la soupe! dans les médias

- *La Grande Époque*, Reporters d'espoirs, « Les garderies et fermes biologiques mutualisent leurs actions pour la santé des enfants », 16 février 2008. www.lagrandeepoque.com
- *Radio Tel Tex*, Agri média, Alphonse Lapointe, 15 mars 2008. www.agrimedia.ca
- Canal VOX, émission Vert tendre, Maxim Martin, mars 2008. www.verttendre.ca

5. Offre de stage chez Équiterre

Stage au sein de l'équipe À la soupe!

Objectif :

- Appuyer l'équipe du projet *À la soupe! Pour une alimentation institutionnelle responsable* déployé par Équiterre au sein d'écoles, de garderies et d'hôpitaux.

Principales tâches :

- Compiler et participer à l'analyse de questionnaires aux participants des projets;
- Appuyer l'organisation logistique des événements entourant le projet;
- Effectuer un suivi téléphonique auprès des institutions intéressées ou participantes;
- Effectuer de la recherche et compiler diverses informations (recettes, outils pratiques, etc.)
- Appuyer la révision d'activités éducatives destinées aux jeunes enfants;
- Appuyer l'élaboration d'un guide d'implantation de projet ainsi que de son évaluation.

Conditions :

- Références demandées
- Durée (flexible): 4 mois à temps plein (32 heures par semaine), à partir du 5 mai 2008
- Stage non-rémunéré

Atout :

- Stage qui serait effectué dans le cadre d'une formation universitaire.
- Bilinguisme.

Veillez transmettre votre curriculum vitae à Lova Ramanitrarivo, chargée de projet. Faites parvenir le tout par courriel : lovar@equiterre.qc.ca avant le 21 avril 2008.

6. Saviez-vous que?

Les OGM augmentent l'utilisation des pesticides et ne contribuent pas à réduire la pauvreté

Selon le rapport intitulé « Qui tire profit des cultures OGM? » des *Amis de la Terre Europe* paru en février, les OGM ont non seulement manqué à leur promesse de combattre la faim et de diminuer la pauvreté mondiale en accroissant les rendements, mais, de plus, ont entraîné une importante augmentation de l'utilisation de pesticides, menaçant de ce fait l'environnement et la population.

Selon le rapport:

1. Les OGM ont pour conséquence d'accroître l'utilisation des pesticides puisque un nombre de plus en plus important de mauvaises herbes résistent à l'herbicide RoundUp. Ainsi, aux États-Unis seulement, l'usage de ce désherbant a été multiplié par 15. Cela signifie de plus une hausse des coûts de production et des répercussions sur l'environnement.
2. Les OGM n'enraient pas la faim et la pauvreté au niveau mondial. Effectivement, la majorité des OGM sert à alimenter le bétail à destination des pays industrialisés et non à nourrir les populations dans le besoin. D'autant plus, l'agriculture intensive et les OGM menacent la survie des petits paysans et de l'agriculture familiale.
3. De façon générale, les OGM n'obtiennent pas de rendements supérieurs aux semences conventionnelles. C'est le temps, l'irrigation, les engrais, la qualité des sols et le savoir-faire des paysans qui influencent le plus fortement les rendements.
4. En Europe, cinq pays ont banni le maïs Monsanto en raison de l'augmentation des preuves démontrant ses conséquences nuisibles sur l'environnement. Contrairement au secteur de l'agriculture durable et biologique qui en plus de respecter l'environnement crée un plus grand nombre d'emplois locaux, le secteur des OGM est moins prometteur.

Source : www.foeeurope.org/GMOs/Who_Benefits/FULL_REPORT_FINAL_FEB08_FR.pdf

7. Légume-vedette: l'oignon



Origine

Premier bulbe à avoir été cultivé par l'homme, l'oignon est apparu en Asie occidentale dans la région qui constitue aujourd'hui l'Iran, l'Afghanistan et le Pakistan. Il a été cultivé entre autres par les Égyptiens, les Grecs et les Romains, pour ensuite atteindre l'Europe occidentale où il a très vite représenté une grande part de l'alimentation. Il est aujourd'hui cultivé dans le monde entier et il est à la fois utilisé comme légume, condiment et comme plante médicinale. On distingue plusieurs variétés d'oignon.

Valeur nutritive

L'oignon possède de nombreuses propriétés pour nous permettre de maintenir une bonne santé. Il est d'abord antibiotique, pouvant aider à la prévention des infections et même de les contrôler dans une certaine mesure. Il est également bénéfique pour le foie et le pancréas, et il aide à diminuer l'hypertension grâce à son effet d'éclaircissement du sang. De plus, il a des propriétés antiscorbutiques, diurétiques, digestives et toniques.

Riche en potassium et en calcium, il se compose également des éléments nutritifs suivants : le soufre, la vitamine C, le fluor, le sodium, le sélénium et le fer. 100 g d'oignon renferment 1 g de protéines, 7 g de glucides et des matières grasses en infime quantité.

Saviez-vous que?

Aux États-Unis, pour faire la culture de l'oignon, on utilise plus de 50 différents produits chimiques. Les composés chimiques les plus présents dans les récoltes sont les suivants : DCPA, DDT, ethion, diazinon, malathion.

Source : Yves Gagnon, 1998, La culture écologique des plantes légumières, Québec : Les Éditions Colloïdales, pp.165-



Suggestions de recettes

Tartine à la marmelade d'oignons et chèvre

4 oignons
6 à 8 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
Fromage de chèvre à pâte affinée

Faire fondre le beurre et ajouter un peu d'huile d'olive. Ajouter les oignons et couvrir. Faire suer les oignons en remuant souvent pendant dix minutes. Lorsque les oignons sont cuits, retirer le couvercle. Saler et poivrer. Réduire légèrement le feu. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés en brassant constamment avec une cuillère de bois pour éviter que les oignons ne collent au fond de la casserole.

Préchauffer le four à 200° C (400° F). Couper des tranches de pain. Griller légèrement les tranches de pain au four. Mettre le four à grill. Étendre une généreuse portion de marmelade d'oignons sur le pain grillé. Déposer une tranche de fromage de chèvre et poivrer. Griller les tartines sous le grill jusqu'à ce que le fromage soit coloré.

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

Crème à l'oignon

4 gros oignons blancs, tranchés
3 échalotes ou 3 gousses d'ail hachées
Beurre
½ tasse de vin blanc
5 tasses de bouillon de poulet
1 grosse pomme de terre pelée, en cubes
1 c. à soupe de thym frais ou 1 c. à thé de thym séché
Sel, poivre du moulin
½ tasse de crème (facultatif)
Persil italien haché finement
Petits croûtons à l'huile d'olive

Dans une casserole, à feu doux, cuire les oignons, échalotes, ail dans le beurre environ 20 minutes en remuant pour éviter qu'ils ne colorent. Ajouter le vin et le bouillon, porter à ébullition. Ajouter la pomme de terre, le thym, le sel et le poivre. Réduire la chaleur, mijoter à couvert 15 à 20 minutes. Retirer du feu, tiédir au comptoir 10 minutes. Réduire en purée au mélangeur, au besoin ajouter un peu de bouillon pour allonger la soupe qui doit quand même avoir une belle texture crémeuse. Au service, réchauffer la soupe et la crémier au goût, servir dans des bols avec des croûtons. On pourra aussi accompagner la soupe de quartiers de citron ou de vinaigre balsamique. Si désiré, saupoudrer la soupe de persil et la garnir de petits croûtons grillés à l'huile d'olive.

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

Soupe à l'oignon

5 oignons moyens tranchés finement
3 échalotes françaises hachées finement
3 gousses d'ail hachées finement
3 c. à soupe d'huile d'olive ou de beurre
½ tasse de vin blanc ou rouge
8 tasses de bouillon de bœuf ou de poulet
1 branche de thym, 1 branche de céleri et une feuille de laurier
Sel, poivre
6 tranches de pain français de 1 cm d'épaisseur
2 tasses de fromage cheddar québécois râpé

Dans un grand chaudron, à feu moyen, fondre les oignons, les échalotes et l'ail dans le gras choisi en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés foncés, soit environ 20 à 30 minutes.

Déglacer avec le vin en grattant bien les sucs au fond du chaudron. Ajouter le bouillon et le bouquet garni. Saler et poivrer au goût. Porter à ébullition, réduire la chaleur et faire mijoter environ 25 minutes. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Griller le pain sur une plaque au four. Verser la soupe dans 6 bols, déposer une tranche de pain sur chacun et couvrir de 75 ml (1/3 tasse) de fromage. Déposer les bols sur une plaque, faire gratiner.

Variations :

On pourra ajouter à la soupe du céleri-rave coupé en dés ou une poignée de lentilles rouges, et dans ce cas, parfumer la soupe au cari.

On pourra omettre l'alcool et la remplacer par la même quantité de bouillon.

On pourra ajouter quelques cuillerées de vinaigre balsamique en fin de cuisson.

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

Tarte à l'oignon

400 grammes de pâte brisée
8 oignons moyens
200 ml de crème
4 œufs
2-3 c. à soupe de beurre
Une pincée de muscade râpée
Sel et poivre



Éplucher et émincer les oignons. Faire suer à feu doux dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides sans se colorer. Foncer un moule avec la pâte brisée. Couvrir avec les oignons. Battre les œufs dans la crème, saler, poivrer et ajouter la muscade. Verser sur les oignons. Cuire au four à 180°C (350°F) pendant 30-40 minutes. Servir chaud.

Source : www.saveursdumonde.net

Page Internet du projet *À la soupe!*

<http://www.equiterre.org/agriculture/alimentation/index.php>

Pour consulter nos bulletins précédents :

<http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/bulletins/index.php>

Bonne continuation!

L'équipe du projet *À la soupe! Pour une Alimentation institutionnelle responsable*

Équiterre

Téléphone : (514) 522-2000, poste 250

Télécopieur : (514) 522-1227

Courriel : lovar@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 *À la soupe! Pour une Alimentation institutionnelle responsable* est rendu possible grâce à la contribution de :



Partenaire financier

Québec 



Agence de santé
publique du Canada

Public Health
Agency of Canada

Canada 

