

[Croqu'Plaisir](#) est un projet qui favorise la création d'environnements alimentaires sains autour des enfants d'âge préscolaire. Il y a plusieurs volets à ce projet : un premier volet sur la formation des responsables alimentaires et un second volet, axé sur l'approvisionnement local piloté par Équiterre.

Afin de planifier la prochaine année du projet Croqu'Plaisir, Équiterre a rencontré Mmes Dupont et Paradis, respectivement directrice adjointe et responsable alimentaire du CPE La Mère Schtroumph de St-Constant. La rencontre fut l'occasion parfaite pour présenter le projet et répondre aux interrogations du CPE en matière d'approvisionnement local.

Avant de prendre part à un tel projet, les CPE ont souvent des interrogations : sur la qualité des produits, sur les volumes minimums à commander, sur les prix, etc. Une série de questions/réponses bénéfique pour tous les services de garde :



De gauche à droite, Mmes Paradis et Dupont

- À quelle qualité de fruits et légumes dois-je m'attendre? Équiterre recommande des entreprises généralement habituées de travailler avec des hôtels, des restaurants et des institutions comme la vôtre, alors la qualité, l'apparence et la propreté des aliments sont toujours au rendez-vous.
- Et mon fournisseur ? Tout dépend de vos objectifs. Si vous êtes à la recherche d'un nouveau fournisseur, Équiterre pourra vous soumettre une liste d'entreprises correspondant à vos besoins : qu'il soit distributeur, regroupement de producteurs ou producteur maraîcher, bio éventuellement, Équiterre est en mesure de vous recommander des gens compétents. Et si vous êtes satisfaits de votre fournisseur actuel, on pourra vous indiquer comment travailler avec lui afin d'augmenter votre part d'achat local. Peu importe votre choix, le rôle d'Équiterre est de vous accompagner dans la réalisation de vos objectifs.
- Acheter local, est-ce plus cher? Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse. En fait pour optimiser son investissement, une approche simple est de moduler ses achats en fonction de la disponibilité des aliments. Par exemple, acheter un chou-fleur ou un poivron lors des grandes récoltes sera toujours plus avantageux qu'en début de saison. Pour vous aider, nous fournissons un [calendrier des récoltes](#), vous permettant de planifier vos menus en conséquence. En outre, il ne faut pas négliger les connaissances de votre fournisseur qui peut habituellement vous guider à ce sujet.
- Et qu'en est-il du bio? Le bio vous intéresse, mais vous hésitez? La solution serait peut-être d'y aller graduellement. Aussi, les mois de juillet à octobre pourraient être une période intéressante pour intégrer des fruits et légumes bio à vos menus puisque vous bénéficiez d'une abondance.

La rencontre a également permis de discuter de l'objectif éducatif du projet Croqu'Plaisir. En effet, une [trousse pédagogique](#) sur l'alimentation est mise à disposition du CPE. Cette trousse, accessible à tous, propose des activités « clé en main » pour les éducatrices autour de l'alimentation locale et biologique.

Comme le mentionne Mme Dupont « Nous sommes fiers de prendre part au projet Croqu'Plaisir, en y allant petit à petit ! ». La prochaine étape sera une réunion au printemps afin de commencer la saison estivale du bon pied. Une saison qui promet d'être haute en couleurs et en saveurs!