

Projet Croqu'Plaisir - Approvisionnement local | 2016

CPE La Marmicelle, St Hubert

Directrice – Céline Ricard | Responsable alimentation – Anne-Marie Lebrun

Une équipe engagée envers une alimentation de qualité! Au CPE Marmicelle, les projets autour de l'alimentation foisonnent et la motivation ne diminue pas. Céline Ricard, directrice générale, et Anne-Marie Lebrun, responsable en alimentation, forment un très beau duo rempli d'énergie.



Dans la cuisine d'Anne-Marie, la qualité des produits est un impératif pour le plus grand plaisir des enfants. Poisson issu d'une pêche durable ou viande de qualité achetée chez Alimentation Maison, ici il n'est pas question de manger des bâtonnets de poissons surgelés ou de la viande en caoutchouc. En faisant le choix de la qualité, le CPE la Marmicelle a la capacité de payer un peu plus cher son poisson et sa viande grâce aux économies réalisées par les menus végétariens: pâté chinois aux lentilles, plats savoureux à base de tofu ou de légumineuses, le service de garde propose deux menus végétariens par semaine. Une belle occasion de faire découvrir les protéines végétales aux enfants, tout en variant les saveurs! La qualité du pain n'est pas non plus négligée: régulièrement, la cuisinière prend le temps de



s'arrêter à la boulangerie, ce qui permet aux enfants de manger du bon pain frais. Grâce au projet Croqu'Plaisir, le service de garde souhaite maintenant développer de nouveaux liens d'affaires afin de s'approvisionner localement.

Désirant sensibiliser les enfants au plaisir de bien manger mais aussi au respect de l'environnement, le CPE a décidé de se lancer dans un projet de potager. Un comité de jardinage a ainsi été créé et deux éducatrices ont saisi l'opportunité de suivre la formation « *Un trésor dans mon jardin* » offerte par Croquarium. Cette dynamique d'équipe est une clé du succès pour la pérennité du potager. Aujourd'hui, un joli potager bien garni a vu le jour. Les enfants ont adoré se mettre à la tâche! Récemment, ils ont eu la chance de goûter aux premiers concombres du centre, et Anne-Marie vient souvent s'y approvisionner en fines herbes pour donner de belles saveurs à ses plats. En parallèle, le CPE a également développé le compostage et le recyclage de l'eau de pluie. Le chemin semble donc tout tracé pour des récoltes encore plus foisonnantes le printemps prochain!