

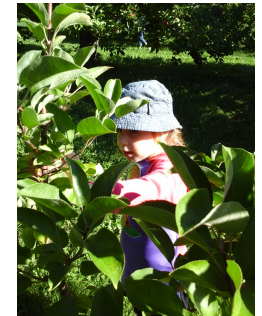
Projet Croqu'Plaisir – Approvisionnement local | 2016

RSG Coccinelles et Ritournelles, Saint Hubert

Responsable – Christiane Bérubé

Christiane Bérubé, responsable à domicile de 6 enfants dans sa maison de Saint Hubert, a participé aux côtés d'autres responsables de services de garde à notre rencontre au Regroupement des Centres de la petite enfance de la Montérégie (RCPEM). Cette rencontre a été l'occasion de présenter et d'adapter pour la première fois le projet *Croqu'Plaisir – saveurs locales au menu des services de garde* aux services de garde en milieu familial. Christiane et d'autres intervenantes se sont ainsi regroupées avec pour volonté d'augmenter la part d'aliments locaux dans leur menu et celui des enfants dont elles ont la charge.

Manger local fait partie depuis longtemps des préoccupations de Christiane. Par exemple, elle ramène toujours de ses différents voyages autour du Québec des produits locaux tels que des petits fruits, du fromage et de la farine. Une belle manière selon elle de soutenir l'économie locale tout en faisant des économies. À toutes les semaines, Christiane et les enfants se rendent à pied à la Boulangerie St-Hubert afin de s'approvisionner en pains et biscuits artisanaux divers. Quelques fois par mois, Christiane se rend également à la Fruiterie St-Hubert pour s'approvisionner en légumes frais provenant de différents maraichers régionaux. À l'automne, une sortie au Verger de la Savane permet de faire des réserves de pommes du Québec, ainsi que de diverses courges



pour les potages d'hiver et les autres mets préparés par Christiane.

À la Garderie Coccinelles et Ritournelles, les enfants ont quant à eux la chance de mettre les mains à la terre! Aussitôt le printemps arrivé, les enfants préparent les semis pour le potager et confectionnent des affichettes afin de bien identifier les trésors qui s'y trouvent. Après de longs mois à être aux petits soins avec leur potager, les enfants participent aux récoltes. Aidés de leur éducatrice, ils préparent des conserves, des muffins, des galettes et d'autres délices. Outre le potager, les enfants participent également à la culture des céleris et des oignons verts, à partir des restes de table, une belle façon de les sensibiliser sur l'importance de réduire le gaspillage alimentaire. De plus, le terrain du service de garde regorge d'arbres fruitiers... Un régal

équiterre

pour le dîner, à portée de mains!



équiterre



Cultivons l'avenir 2
Une initiative fédérale-provinciale-territoriale

Canada

Québec