

Projet Croqu'Plaisir – Approvisionnement local | 2016

CPE Alakazoum, Saint-Hyacinthe

Directrice adjointe – Mélanie Bouchard | Responsable alimentation – Nicolas Didier



Une fleur au tablier et un grand sourire aux lèvres, l'accueil de Nicolas Didier, responsable alimentation, ne manque pas de chaleur. Rempli d'énergie et de passion pour son métier, Nicolas a pris en mains le projet Croqu'Plaisir afin de faire rayonner les démarches du CPE en faveur de l'alimentation locale auprès des parents, et d'en inspirer d'autres.

Travaillant depuis plusieurs années avec un fournisseur de fruits et légumes locaux de sa région, Steeve Gagné, Nicolas prête toujours attention à la provenance de ses produits. Pas question d'acheter des carottes américaines si ces dernières peuvent venir du Québec! Grâce à cette relation privilégiée avec son fournisseur, Nicolas trouve facilement des produits locaux variés, à un prix tout à fait accessible. De plus, les outils fournis par Croqu'Plaisir lui permettent désormais d'afficher sur le babillard quel légume local est au menu du jour : une belle occasion de sensibiliser parents et enfants!

Alors que notre rencontre touche à sa fin et que nous nous apprêtons à partir, nous rencontrons la directrice adjointe, Mélanie Bouchard, revenant d'une longue journée de cuisine. Au menu? La préparation de sauce à spaghetti maison pour la levée de fonds du CPE. Faire à partir de légumes locaux et de viande du boucher de la ville, cette sauce nous apparaît comme une idée parfaite à proposer pour des levées de fonds 100 % locales!

