

APPROVISIONNEMENT LOCAL | 2013

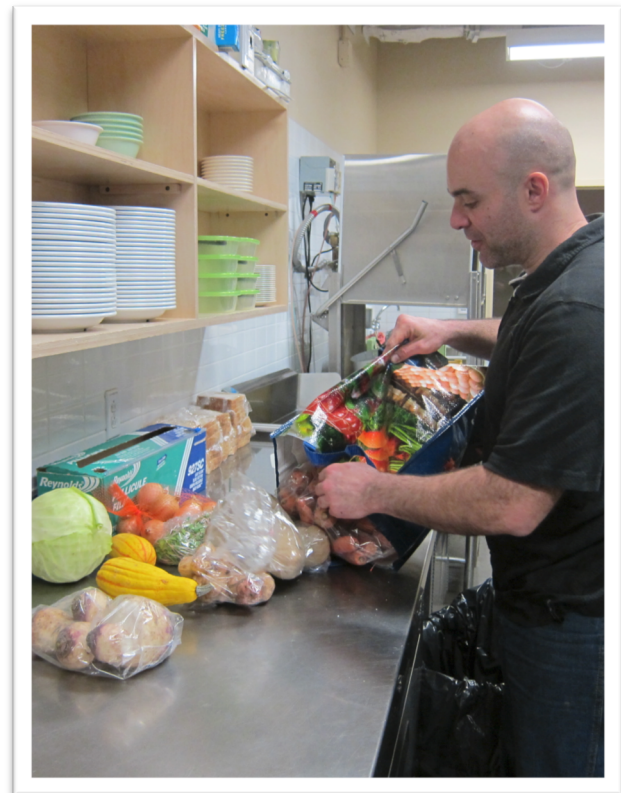
Portrait du CPE Le Petit Réseau – Maison du développement durable

Responsables : Mylène Bouffard, directrice

Service de garde dédié aux enfants des employés de la Maison du développement durable et d'Hydro-Québec, [le CPE Le petit réseau](#) a décidé depuis quelques années d'intégrer des produits biologiques et locaux dans ses menus, par souci de l'environnement et de la santé des tout-petits. Après une première expérience avec la ferme Les jardins du Petit Tremble, la direction du CPE s'approvisionne depuis l'été 2012 auprès de [la ferme du Coq à l'Âne](#). Cette ferme fait partie du [réseau des fermiers de famille d'Équiterre](#), et livre également des paniers de légumes biologiques aux employés et citoyens du quartier.

Au CPE Le petit réseau, le Chef cuisinier David arrive chaque matin à 5h30 pour préparer le lunch et les collations de la journée. Cet hiver au mois de janvier, David a par exemple reçu pour une semaine : des oignons, des carottes, des rutabagas, des pousses de sarrasin, des courges, du chou, de l'ail, des patates et des topinambours. Les enfants goûtent ainsi à des légumes de saison, à chaque semaine!

Même si les coûts sont parfois plus élevés pour des produits bios et locaux, le CPE tient à faire la différence et à offrir des fruits et légumes d'une meilleure valeur nutritive à ses 77 petits clients. C'est aussi une belle opportunité pour eux de partager leurs convictions et de donner la chance aux parents de participer à l'achat de produits biologiques. La part des fruits et légumes provenant de la ferme représente environ 5% de leurs achats en fruits et légumes, mais la direction tient à acheter uniquement des légumes bios. Les enfants ont ainsi la chance de goûter à des produits d'ici, notamment les fruits, qui sont en général achetés en fonction de la provenance (Québec dans la mesure du possible, sinon Canada) et de la saison.



Pour toute l'équipe du CPE Le petit réseau, privilégier l'approvisionnement en fruits et légumes locaux est une façon simple et efficace de réduire les émissions de gaz à effet de serre liées au transport des aliments, tout en encourageant un producteur de la région et en offrant des produits frais et avec une grande valeur nutritive. En une phrase, « ce sont de meilleurs produits pour la santé, bons pour l'environnement et bons pour l'économie. »