

Le Centre de la petite enfance (CPE) L'univers des Petits est localisé à St-Jean-sur-Richelieu et les 144 enfants inscrits sont répartis en deux installations, à St-Jean-sur-Richelieu et à Iberville.

Volet approvisionnement

Avant même de participer au programme Croqu'Plaisir, le CPE avait pris l'habitude de s'approvisionner en produits locaux spécialement durant la saison des récoltes. Par des kiosques fermiers dans la région, pommes, citrouilles, maïs locaux complétaient leur menu! Parallèlement, le CPE a choisi un fournisseur qui non seulement offrait une grande gamme de produits locaux et régionaux, mais qui précisait également la provenance des ses produits dans sa liste de commande. Même avec une approche plus commerciale, ce distributeur fait une belle part aux produits québécois. Les fruits et légumes locaux sont toujours bien indiqués dans ses listes de prix et laisse ainsi le libre choix au CPE de favoriser l'achat de produits d'ici.



Afin de compléter l'offre du distributeur, le CPE a également entrepris des démarches avec [Saveurs des Cantons](#) (SdC) pour l'achat de produits plus spécifiques. SdC est un marché virtuel qui regroupe une trentaine de producteurs locaux proposant plus de 700 produits différents selon les saisons.

Volet activités

En plus de favoriser une saine alimentation, le CPE a décidé d'ajouter à son programme des activités éducatives et ludiques sur le thème de l'agriculture et de l'alimentation comme « [Les aventures de Pat le mille-pattes](#) » élaboré par l'équipe des diététistes des Producteurs laitiers du Canada. Enfin, pour aller encore plus loin, un jardinet et un compost viennent compléter l'offre éducative dans l'une des installations. L'interaction créée avec le jardinet permet aux enfants une meilleure compréhension des étapes qu'il existe entre le champ et l'assiette.

Dans le cadre du projet Croqu'Plaisir, Équiterre a pour mission d'accompagner le CPE dans le respect de ses objectifs d'approvisionnement alimentaire afin d'augmenter l'achat de fruits et légumes locaux. « Le projet d'accompagnement nous a permis de nous arrêter, de nous poser des questions sur les achats, sur la provenance des aliments et de réaliser l'important chemin que nous avons déjà parcouru. Tout ce parcours nous permet de demander davantage de produits locaux à nos fournisseurs » témoigne Sophie Leduc, directrice générale adjointe.