

Projet Croqu'Plaisir – Approvisionnement local | 2014

Service de garde en milieu familial Les Lutins Verts

Responsable – Marie-Josée Lamoureux | Responsable alimentaire – Éric Barou

C'est à l'heure de la sieste que Marie-Josée Lamoureux et Éric Barou nous ont accueilli dans leur milieu familial. « *Le choix du nom Les Lutins Verts, c'était une façon d'annoncer notre couleur aux parents !* » nous ont-ils tout de suite avertis. Et en effet le vert, on le retrouve partout : dans les légumes biologiques composant l'assiette du lunch, sur le rebord de la fenêtre de la salle de jeux avec les plantations des enfants, et même sur la tenue du cuisinier !

En créant leur service de garde en milieu familial, Éric et Marie-Josée ont voulu intégrer une réflexion sur une alimentation saine et équilibrée. Très tôt les produits biologiques ont fait leur apparition dans la cuisine familiale puis, ils ont été naturellement utilisés pour les repas et les collations des enfants. Toutefois un approvisionnement approprié au projet de la garderie n'a pas toujours été aisé. Certains produits n'étaient pas faciles à se procurer, comme la viande biologique, et la formule des paniers bios « surprises » ne permettait pas une bonne planification des menus pour une garderie.



Ainsi, la garderie a fait appel à Équiterre dans le cadre du projet [Croqu'Plaisir](#) afin d'être mis en relation avec un fournisseur régulier qui puisse répondre à leur attente. Voilà une belle occasion d'introduire un nouvel engagement à leur cuisine : biologique, et aussi local ! Le regroupement de producteurs biologiques [Jardins des Anges](#) a été choisi pour débiter l'expérience et c'est un succès. « *Nous aimons pouvoir choisir quels produits acheter pour la semaine* ». Le projet Croqu'Plaisir a aussi créé une sympathique émulation entre les cuisines des CPE. C'est ainsi que Marie-Josée et Éric sont allés rencontrer l'équipe des [Frimousses du Fort](#), où les cuisinières sont passées maîtres dans la chasse au gaspillage alimentaire et dans la concoction de menus biologiques innovants.

De manière générale chez les Lutins Verts, les idées ne manquent pas pour faire du repas un moment de plaisir partagé et de découvertes. Par exemple, il faut éviter les multiples allergènes auxquels sont sensibles plusieurs enfants et combattre certains de leur a priori. Alors pour ce faire, Marie-Josée et Éric organisent des ateliers smoothies et crudités. Les lundis « sans viande », on glisse les protéines dans des galettes de lentilles, des croquettes de tofu et dans la désormais célèbre *Pizzoeuf* (une omelette serrée en guise de pâte à pizza)! De retour à la maison, le changement des habitudes alimentaires des enfants ne passe pas inaperçu. A leur grande surprise, des parents se voient réclamer un légume autrefois proscrit au souper ou la fabrication d'un compost. Pour Marie-Josée et Éric, le pari est réussi. Bravo !