



Le projet Croqu'Plaisir visait à favoriser la création d'environnements alimentaires sains autour des enfants d'âge préscolaire fréquentant un service de garde, en améliorant les connaissances et les attitudes des personnes directement impliquées dans l'alimentation des enfants et en favorisant des changements de pratiques concrets dans les cuisines. Piloté par les trois Conférences régionales des élus de la Montérégie (agglomération de Longueuil, Vallée-du-Haut-St-Laurent et Montérégie Est), le projet a été implanté par deux partenaires de réalisation : le Regroupement des centres de la petite enfance de la Montérégie (RCPEM) et Équiterre.

Le projet a été conçu en fonction des trois objectifs qui ont constitué les trois volets du projet :

- 1) **Formations en saine alimentation – RCPEM.** À l'intention des responsables de l'alimentation, des éducatrices en service de garde, des RSG en milieu familial et des parents, neuf modules de formation ont été développés par Extenso, adaptés et offerts par le RCPEM afin de sensibiliser les milieux de garde de la Montérégie aux fondements d'une saine alimentation en petite enfance et de les outiller à mettre en œuvre ces principes.
- 2) **Accompagnement personnalisé des responsables de l'alimentation et analyse des menus – RCPEM.** Afin de mettre en pratique les éléments appris, les responsables de l'alimentation ont reçu dans leurs milieux des visites d'accompagnement personnalisé. S'appuyant sur les critères établis par Extenso, une analyse du menu du service de garde était également réalisée.
- 3) **Approvisionnement local – Équiterre.** Afin d'augmenter les aliments locaux dans les menus des services de garde, Équiterre a offert des accompagnements personnalisés visant l'approvisionnement local dans les services de garde. Des activités et outils éducatifs ont également été offerts aux différents milieux dans le but de sensibiliser les parents, les enfants et l'ensemble de l'équipe des services de garde à l'importance d'une alimentation locale.

Principaux effets du projet

Effets des formations offertes à l'équipe des services de garde sur les connaissances et attitudes en matière de saine alimentation

Les formations offertes aux éducatrices ont favorisé les apprentissages suivants :

- Une meilleure connaissance de la Vision d'une saine alimentation promue par le ministère de la Santé et des Services sociaux ;
- 80% des répondantes disaient aussi avoir commencé à adopter une attitude favorisant une saine alimentation lors des repas un mois après la formation ;
- Une nette amélioration des connaissances en nutrition ;
- Une meilleure compréhension de l'importance des menus cycliques pour le développement du goût chez l'enfant.

Les formations offertes aux responsables de l'alimentation ont favorisé les apprentissages suivants :

- Une meilleure connaissance de la composition de l'assiette en fonction du Guide alimentaire canadien et du tableau des valeurs nutritives des aliments. Toutefois, les connaissances qui concernent les *portions* proposées par le Guide alimentaire canadien pourraient être améliorées;
- Une meilleure connaissance de la Vision d'une saine alimentation promue par le ministère de la Santé et des Services sociaux ;
- Une meilleure compréhension de la pertinence des outils de standardisation des recettes, d'organisation du travail et de planification des achats proposés dans les formations. Toutefois, ces outils ne sont pas maîtrisés ou utilisés dans les milieux à la suite des formations.

Effets des accompagnements personnalisés offerts par le RCPem sur les pratiques en cuisines des responsables de l'alimentation

Les accompagnements personnalisés offerts par le RCPem à la suite des formations ont eu comme principal effet de passer du changement de connaissances et d'attitudes au changement de pratiques en cuisine. En effet, les accompagnements ont grandement facilité l'appropriation et l'utilisation *in situ* des outils enseignés dans le cadre des formations.

Les effets suivants ont été observés en lien avec les pratiques des responsables de l'alimentation dans les cuisines:

- Alors que les formations permettent l'amélioration de certaines pratiques, particulièrement en matière de planification des menus et, dans une moindre mesure, de standardisation des recettes, des changements plus structurants ont été implantés grâce aux accompagnements, particulièrement en matière de standardisation des recettes et d'organisation du travail;
- La planification des achats demeure un défi même si elle a pu être légèrement améliorée à la suite des formations et des visites d'accompagnement.

Effets des activités d'accompagnement, de maillage et d'éducation d'Équiterre sur l'approvisionnement en aliments locaux dans les services de garde

Les activités développées par Équiterre touchaient simultanément à deux pôles de l'approvisionnement alimentaire : les services de garde et les fournisseurs alimentaires. Cette stratégie avait comme objectif de faciliter et de rendre plus durables les changements apportés dans les cuisines en matière d'approvisionnement local.

À la lumière des résultats d'évaluation du projet, les effets suivants ont été observés:

- À la suite des efforts de sensibilisation et d'information d'Équiterre, 100 % des responsables de l'alimentation ayant répondu aux sondages disent rechercher davantage la présence de fruits et légumes du Québec dans les listes de commande des fournisseurs, tandis que 88 % croient en avoir effectivement commandé davantage ;
- En plus des produits offerts par des producteurs et des regroupements de producteurs qui vendent 100 % local, plusieurs distributeurs offrent également des fruits et légumes locaux en proportions importantes dans leurs listes, surtout en saison ;
- Les services de garde commandent donc déjà des produits locaux au moment de planifier les menus – parfois à leur insu – ainsi qu'à des degrés différents. Les résultats d'évaluation révèlent qu'en moyenne, les services de garde sondés dans le cadre du projet s'approvisionnaient à 56 % de produits locaux en 2014 (50 % en 2013) (fondé sur l'évaluation d'une semaine de commande en saison).
- 25 liens d'affaires ont été créés ou consolidés entre des services de garde et des fournisseurs alimentaires n'offrant que du local, augmentant par le fait même la part d'aliments frais et locaux dans les menus offerts aux enfants.
- Il semble donc que l'un des défis au virage vers l'approvisionnement local dans les services de garde soit lié à l'identification claire et systématique des produits locaux dans les listes de prix des fournisseurs alimentaires, particulièrement des distributeurs.

Effets structurants du projet dans les milieux

Les principaux effets structurants observés pendant le projet peuvent être formulés de la façon suivante :

- Une uniformisation des connaissances et de la notion de bonnes pratiques en matière de saine alimentation pour tous les professionnels travaillant dans les services de garde ;
- Une compréhension élargie du concept de saine alimentation qui intègre des notions liées à l'ambiance lors des repas, à l'organisation dans les cuisines, aux menus cycliques, aux aliments frais et locaux, etc.
- Le fait de travailler directement avec les distributeurs de fruits et légumes pour améliorer les pratiques d'identification des produits locaux est apparue comme une solution pouvant engendrer des répercussions dépassant largement l'envergure du projet Croqu'Plaisir en agissant comme un levier dans le système agroalimentaire régional.