

Projet Croqu'Plaisir – Approvisionnement local | 2014

CPE La P'tite Caboche, Henryville

Responsables – Manon Poirier et Caroline Cloutier | Responsable alimentaire – Diane Moquin | Préposée à la cuisine – Annie Blais



2014 sera sans aucun doute l'année du changement pour le CPE La P'tite Caboche. Le déménagement tant attendu dans les nouveaux locaux à St-Jean-sur-Richelieu a eu lieu au début avril. La direction parle de projets d'agrandissement, mais surtout on sent comme un nouvel air qui flotte en cuisine.

Le CPE avait déjà adopté une politique alimentaire « *Nous voulions guider nos actions quotidiennes à mettre en premier plan la bonne alimentation et les saines habitudes de vie* » mentionne la directrice, Manon Poirier. Quand le RCPEM nous a informé qu'un projet pilote visant les saines habitudes alimentaires verrait le jour, nous nous sommes engagés sans délai, précise la directrice. « *Nous recherchons constamment les moyens d'améliorer l'offre alimentaire aux enfants* ».

Toute l'équipe des deux installations de La P'tite Caboche a suivi les [formations Croqu'Plaisir](#) offertes par le RCPEM l'année passée. 10 modules étaient proposés selon les compétences de chacun-e : fondement de l'alimentation saine, gestion d'achats, standardisation des recettes, développement du goût de l'enfant, rien ne fut laissé au hasard. « *Cette formation a changé les perceptions autour du moment du repas* » nous a confié la cuisinière Diane Moquin, « *nous partageons désormais une idée commune de ce qui est bon de proposer et de faire goûter aux enfants* ».

La dynamique étant désormais lancée, le deuxième volet du projet [Croqu'plaisir](#) peut débuter. Il s'agit d'un accompagnement offert par Équiterre pour trouver des solutions d'approvisionnement local, adaptées à chaque CPE. Déjà à l'automne 2013, La P'tite Caboche a rencontré des producteurs québécois et souhaiterait renouveler l'expérience. En effet, les enfants ont pu visiter le Verger biologique des Quatre Vents à Henryville (un des [fermiers de famille](#) d'Équiterre) et savourer comme c'est le cas pour chaque dessert, un beau fruit frais.

Aujourd'hui, le CPE avance d'un pas en avant pour accroître sa part d'approvisionnement local de façon régulière. La cuisinière, responsable des achats s'est engagée à exiger de ses fournisseurs une meilleure identification des produits québécois sur ses listes de commandes. En étant mieux informé sur la provenance, cette démarche permet ainsi de pouvoir commander un maximum de fruits et légumes du Québec. Le CPE profite aussi de la saison des récoltes pour s'approvisionner directement dans les fermes de la région, par exemple pour les fraises, les framboises, les bleuets et les pommes. Tout au long de l'année, les enfants participeront également à diverses activités éducatives d'éveil au goût, en mettant les fruits et légumes du Québec en avant. Il va s'en dire que la politique alimentaire du CPE sera modifiée pour que l'approvisionnement local soit mis à l'avant plan lors des achats.

Et pour agrémenter le menu quotidien, un jardin à été aménagé tout près de la cuisine d'une des deux installations avec la collaboration des enfants, du personnel et des parents. Son entretien et la cueillette de la récolte sont toujours des moments appréciés des enfants comme des éducatrices ! En raison du succès de cette activité, cette initiative sera reprise dès la prochaine année dans les deux installations. Bonne récolte !

