

## Projet Croqu'Plaisir – Approvisionnement local | 2014

CPE L'Apprenti-Sage, Mont St Hilaire

Responsable – Nicole Puybaraud | Responsables alimentaires – Anne-Marie Bousquet et Léda Vézina

---

Au pied du Mont St Hilaire, au détour de la rue des falaises, le CPE L'Apprentissage accueille chaque jour une joyeuse bande de 80 enfants à l'installation « Petipieds » et 63 enfants à l'installation « Petipas ». Quel serait un des moments les plus attendus de la journée ? Le dîner figurerait sans doute en tête de liste si la question était posée, car années après années, le succès des recettes ne s'est jamais démenti auprès des enfants ... comme des parents ! En effet, l'équipe formée de la directrice Nicole Puybaraud, d'Anne-Marie Bousquet et Léda Vézina, les cuisinières, a travaillé fort pour construire un menu équilibré et savoureux. « *C'est toujours un questionnement que l'on a de savoir si le menu répond aux besoins des enfants, tout en étant varié* » nous a confirmé Nicole Puybaraud. A ce titre les formations en saine alimentation incluses dans le projet [Croqu'plaisir](#) pourraient être une opportunité intéressante. L'évaluation du menu y est offerte par des nutritionnistes.

Mais les possibilités du projet Croqu'plaisir ne s'arrêtent pas là. Son second enjeu amené par Équiterre, est d'augmenter les produits cultivés, élevés ou transformés au Québec, servis aux repas. Contrairement à certaines idées reçues, la diversité des fruits et légumes québécois est assez grande, et de nombreux procédés de conservation existent aujourd'hui pour étirer leur période de disponibilité. Le tout est de savoir quoi pousser quand. A cet effet, Équiterre met à disposition plusieurs outils dont une [trousse pédagogique](#) à l'attention des éducatrices, avec des activités aux noms évocateurs : « *où pousses-tu ?* », « *la danse du fermier* », et « *ça voyage !* ». Du côté de la cuisine, il s'agit d'informer les fournisseurs de la démarche afin qu'ils mettent en avant les aliments locaux sur les listes de commandes. Ainsi, en cherchant à adapter le plus possible les menus d'hiver et d'été aux saisons de production, il est possible de s'approvisionner en produits locaux au meilleur prix.

Cependant, commander directement ses produits directement auprès du producteur n'a pas de prix, sans parler de pouvoir participer une fois à la récolte ou de visiter la ferme. Quoi de mieux en effet pour comprendre d'où proviennent les aliments dans nos assiettes ? Dans ce but, L'Apprenti-Sage a fait le choix de s'approvisionner directement auprès d'un des nombreux vergers bordant les flancs de la montagne. C'est entre autre le cas du [Pavillon de la Pomme](#), un verger écologique qui leur fournit maintenant des pommes et des poires fraîches à l'année. Souhaitons leur une bonne récolte et une dégustation sans pareille pour les petits apprentis !

