



Bordé par les champs de la verte Montérégie Ouest se dresse le [Château des frimousses](#). Le CPE porte bien son nom avec ses étages, ses escaliers et les multiples portes que l'on pousse pour découvrir, salles après salles, la soixantaine d'enfants qu'il accueille chaque jour. Mais pour l'heure, passons dans la salle des employés où l'équipe d'Équiterre a rencontré Véronic Lapierre, directrice des lieux, et Chantal Denis, la responsable alimentaire.

Parlons de saine alimentation, parlons de produits du Québec et de certification, parlons fournisseurs et parlons de fermes biologiques ! Ce ne sont pas les sujets d'interrogations qui manquent lorsqu'il s'agit d'exposer les objectifs du volet approvisionnement local du projet [Croqu'plaisir](#). Ce projet veut promouvoir la découverte des produits frais locaux auprès des enfants, et leur insertion en plus grande quantité dans le menu établi. Pour ce faire, revoir auprès de son fournisseur la possibilité d'identifier la provenance des produits frais est une solution pour le CPE. En ce qui concerne les produits secs et surgelés, la certification Aliments du Québec et Aliments préparés au Québec permet de répondre au même besoin d'identification des produits locaux. Ainsi, il devient plus facile d'acheter local pour soutenir la production du Québec et diminuer l'impact du transport des aliments sur l'environnement.

Toutefois, pour limiter les intermédiaires rien ne vaut la relation directe auprès d'un producteur de sa région. C'est pourquoi le Château des frimousses a entamé des démarches avec les [Jardins d'Arlington](#), une ferme locale et biologique du [réseau des fermiers de famille d'Équiterre](#) située à quelques kilomètres du CPE, afin de s'approvisionner toutes les semaines avec leurs légumes et leurs fruits certifiés biologiques. « C'est la beauté de la chose, car l'achat local permet de favoriser les liens du voisinage! », affirme Véronic Lapierre. Produisant une cinquantaine de légumes de différentes variétés et des petits fruits, la ferme fournira le CPE tout au long de la saison des récoltes afin que les enfants dégustent au menu des aliments sains, frais, locaux et bio!

Et pour compléter ces fruits et légumes biologiques produits à quelques kilomètres du CPE, les enfants et les éducatrices travaillent aussi collectivement pour verdir leurs jardinettes dans la cours même du CPE, à grand renfort de fèves, tomates, concombres, épinards et même de fraises ! Bon appétit !

