

Huit CPE croquent dans l'économie locale

Un partenariat original avec Équiterre, le CSSSE, les fermes Campanipol et les Jardins de St-Georges

Guy Veillette

guy.veillette@renouveliste.qc.ca

Shawinigan — Huit centres de la petite enfance du Centre-de-la-Mauricie et de Mékinac ont joint leurs forces pour unir les concepts d'achat local et de saine alimentation.

En effet, au cours des prochaines semaines, les fermes Campanipol de Sainte-Geneviève-de-Batiscan et les Jardins de St-Georges de Sainte-Thècle approvisionneront ces services en denrées fraîches et écologiques.

Cette initiative s'inspire du projet «À la soupe!» de l'organisme Équiterre, qui prêche en faveur d'une alimentation institutionnelle responsable.

Nathalie Lefebvre, organisatrice communautaire au Centre de santé et des services sociaux de l'Énergie, a présenté ce concept à un comité formé de trois directrices de CPE, l'automne dernier.

L'idée a rapidement fait boucle de neige et mercredi, le CPE Le Pipandor recevait ses premiers arrivages d'asperges biologiques en provenance de la ferme Campanipol.

Les directrices impliquées



PHOTO JACQUES VIGNAVONG

Plusieurs partenaires ont participé au projet d'alimentation institutionnelle responsable dans les centres de la petite enfance de la région de Shawinigan. À l'avant, on reconnaît Lova Ramanitrarivo, responsable du projet «À la soupe!» pour Équiterre. Elle est entourée de Nathalie Pratte (CPE La Bottine Souriante), Josée Beaumier (CPE La Maison des Amis), Sylvie Dumais (CPE Le Manège des tout-petits), Charles Tessier (producteur aux Jardins de St-Georges), Nathalie Lefebvre (organisatrice communautaire au CSSSE) et Danielle Lefebvre (Ferme Campanipol).

dans ce projet réalisent donc d'une pierre, deux coups.

D'une part, elles encouragent les tout-petits à découvrir de nouveaux légumes et à adopter de saines habitudes alimentaires.

De plus, elles stimulent l'économie régionale.

Enfin, elles démontrent une préoccupation environnementale en réduisant la distance pour le transport des aliments et en choi-

sissant des denrées dépourvues de pesticides. L'agriculture biologique protège aussi les sols et les cours d'eau.

Ce regroupement touchera environ 500 enfants. Le projet implique les six CPE de Shawinigan, à savoir Le Manège des tout-petits, Les Amis du village, La Maison des amis, La Bottine souriante, Le Pipandor et La Tourelle de l'énergie. Le Jardin des Enfants, à Saint-Boniface ainsi que Le Soleil de Mékinac, à Saint-Tite, se sont intégrés à la démarche.

Pour le moment, le projet se limite aux services de garde en installation. S'il s'avère concluant, il pourrait s'étendre au milieu familial.

Lova Ramanitrarivo, responsable du projet «À la soupe!» pour Équiterre, précise qu'au Québec, nos fruits et légumes parcouraient généralement entre 2400 et

5000 kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes.

Un projet semblable rapproche donc les aliments des consommateurs. Présentement, elle mentionne qu'il existe 53 garderies au Québec qui ont établi des liens avec une ferme certifiée biologique.

En été pour le moment

Sept des huit CPE concernés par cette entente seront approvisionnés par Le Campanipol. Pour une question évidente de proximité, les Jardins de St-Georges, une ferme certifiée bio depuis seulement deux ans, s'occupe du CPE Le Soleil de Mékinac.

Pour le moment, Le Campanipol fournira des denrées fraîches à ses partenaires de mai à novembre. On évaluera ensuite si l'expérience se poursuivra avec des paniers d'hiver.

En ce qui concerne les Jardins de St-Georges toutefois, l'approvisionnement sera réalisé entre août et mars.

«Nous mettons la priorité sur les paniers d'hiver parce que notre saison est un peu plus courte, étant donné que nous sommes situés un peu plus au nord», fait remarquer Charles Tessier, copropriétaire des Jardins de St-Georges.

Ces huit CPE investiront environ 12 000 \$ pour être alimentés en denrées régionales au cours des prochains mois.

Josette Allard-Gignac, directrice générale du CPE Le Pipandor, considère que le jeu en vaut la chandelle.

«Pour nous, ça équivaut à une augmentation de coûts de moins de 5 %», précise-t-elle. «Mais je suis fière de voir des entreprises d'économie sociale devenir des chefs de file pour l'achat local et l'environnement. C'est avec de petits gestes qu'on peut changer le monde!»