



Fondation du Grand Montréal

Bulletin du projet *Garderie bio* – février 2006

Bonjour à toutes et tous!

J'ai le plaisir de vous transmettre ce bulletin du projet *Garderie bio*! Il vise à vous transmettre les actualités concernant le projet, mais aussi à vous informer des plus récentes nouvelles sur la santé des enfants en lien avec l'alimentation et l'agriculture, vous parler des initiatives du même type qui poussent ailleurs dans le monde, etc. Il vous sera diffusé désormais à chaque mois. Bienvenue à tous les nouveaux abonnés!

Cette édition contient une nouvelle rafraîchissante: Équiterre offre un coup de pouce aux CPE et services de garde intéressés pour développer ou consolider leur projet de « garderie bio »! Ceci est rendu possible grâce au soutien de la Fondation du Grand Montréal.

Bonne lecture!

Qu'est-ce que le projet *Garderie bio* ? C'est un projet qui vise à:

- Faciliter l'approvisionnement de CPE en aliments biologiques via un lien direct avec une ferme locale
- Sensibiliser les enfants, parents et intervenants de la petite enfance au sujet des liens existant entre l'agriculture, la santé des enfants et la protection de l'environnement.

Pour en savoir davantage sur le projet : <http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/>

Vous y trouverez de l'information sur l'évolution du projet, ses outils, la liste des CPE et fermes participants, une foire aux questions et des CPE en visite chez leur ferme !

1- Équiterre offre un coup de pouce pour développer des « garderies bio » !

Cette année, grâce au soutien de la Fondation du Grand Montréal, Équiterre offre aux CPE des régions de Montréal, Laval, Montérégie, Lanaudière et Laurentides de les appuyer dans l'implantation ou la consolidation de leur projet de « garderie bio »!

Équiterre peut aider les CPE intéressés en :

- Explorant les possibilités de créer en lien avec une ferme
- Présentant le projet au sein du CPE
- Établissant une entente avec la ferme
- Assurant un suivi-conseil avec l'équipe de cuisine
- Facilitant l'organisation d'activités pédagogiques pour les enfants
- Vous abonnant au bulletin électronique mensuel du projet

Communiquez avec nous le plus tôt possible! Les fermes préparent en ce moment l'année à venir!

Nadine Bachand, responsable du projet *Garderie bio*
 (514) 522-2000, poste 226
nbachand@equiterre.qc.ca

Vous pouvez aussi télécharger le guide « Pourquoi et comment devenir une « garderie bio » ? » au <http://www.equiterre.org/agriculture/garderieBio/>

2 – Besoin de vos idées pour une rencontre des CPE et fermes participants !

Depuis sa naissance il y a 3 ans, le projet *Garderie bio* n'a cessé de faire beaux petits au sein d'un nombre croissant de CPE et de services de garde! Le temps ne serait-il pas venu d'échanger sur ces belles expériences, de partager les bons coups, de discuter de ce qui pourrait permettre de bonifier la formule existante des « garderies bio » et de s'inspirer des expériences de tous et chacun ? Équiterre propose de créer une occasion pour ce faire ! Nous désirons avoir vos idées sur le format de cette rencontre et les thèmes que vous souhaiteriez aborder!

Voici plus de détails sur la forme que pourrait prendre cette rencontre :

- Une rencontre d'une demi-journée entre avril et juin ou en septembre
- Possiblement aux locaux d'Équiterre, sur la rue Masson à Montréal
- Une rencontre qui s'adresserait :
 - Aux CPE et services de garde qui sont associés avec une ferme ou seront associés à l'été 2006
 - Aux fermes participantes
- Avec l'objectif de :
 - Permettre aux CPE et fermes participants de se rencontrer !
 - Faire un bilan des expériences en cours
 - Partager les « bons coups, moins bons coups », les défis et facteurs facilitants (au niveau de l'approvisionnement alimentaire, des activités pédagogiques, etc.)
 - Échanger sur les retombées et les implications d'être point de chute de « paniers bio »
 - Échanger sur les perspectives d'avenir pour ce type de projet visant à rapprocher les institutions et les fermes d'ici
- Sur place, un traiteur « bio-local-équitable » pour le dîner : une petite contribution vous serait demandée, pour nous aider à couvrir les coûts
- Cette rencontre pourrait aussi être l'occasion de faire le lancement médiatique de la liste des CPE et fermes participants en 2006.

Exprimez-vous dès maintenant !

- Y a-t-il un moment de l'année et des jours de la semaine à préférer (entre avril et juin ou en septembre) ?
- Quels sont les thèmes que vous souhaiteriez aborder?
- Toute idée est la bienvenue !

J'attends vos suggestions !

Nadine Bachand, responsable du projet « garderie bio »
 (514) 522-2000, poste 226
nbachand@equiterre.qc.ca

3 – Le projet bientôt sous la loupe!

a) Équiterre communiquera dans les prochaines semaines avec les CPE et services de garde qui sont associés avec une ferme afin d'évaluer les retombées de ce partenariat. Nous vous remercions à l'avance de votre précieuse collaboration!

b) Anik Legault, étudiante au doctorat en nutrition à l'Université de Montréal, se penchera sur les « garderies bio » dans le cadre de ses études doctorales. Elle souhaite étudier l'impact des partenariats entre CPE et fermes sur le comportement alimentaire des enfants et de leur famille. Anik communiquera avec des CPE participants au cours de l'été ou de l'automne 2006. Merci à l'avance de collaborer avec Anik!

4 – Une mallette pour découvrir la vie qui grouille au jardin !

Lors du projet-pilote *Garderie bio* en 2003, Équiterre a développé une mallette pédagogique portant sur la découverte du jardinage écologique. Intitulée « Ça grouille dans mon jardin écologique », cette mallette inclut entre autre des livres, des jeux de mémoire, des marionnettes, un terrarium.

La mallette est disponible pour emprunt par les CPE auprès de chacun des regroupements suivants : Montérégie, Laurentides, Lanaudière, Montréal, Québec/Chaudières-Appalaches, et Mauricie/Centre-du-Québec. Si vous souhaitez emprunter la mallette, communiquez avec votre regroupement. Voici les coordonnées:

- Montérégie : (450) 672-8826.
- Laurentides : (450) 569-6424.
- Lanaudière : (450) 470-0991.
- Mauricie/Centre-du-Québec : (819) 379-4674
- Québec/Chaudières-Appalaches (418) 842-2521
- Montréal : (514) 528-1442.

Si vous avez des commentaires ou suggestions concernant la mallette, n'hésitez pas à le faire soit par courriel (nbachand@equiterre.qc.ca) ou via le cahier de bonification inclut dans chacune des copies de la mallette.

5 - Premier rapport relatif aux indicateurs des effets de l'environnement sur la santé des enfants en Amérique du Nord

Le 26 janvier dernier, la Commission de coopération environnementale (CCE), en partenariat avec des organisations internationales œuvrant dans le domaine de la santé publique ainsi qu'avec les gouvernements du Canada, du Mexique et des États-Unis, publiait le tout premier rapport relatif aux indicateurs des effets de l'environnement sur la santé des enfants en Amérique du Nord, une première mondiale.

Le rapport décrit 13 indicateurs, regroupés sous trois grands thèmes : l'asthme et les maladies respiratoires, les effets de l'exposition au plomb et à d'autres substances toxiques et les maladies d'origine hydrique. Parmi ces indicateurs, on retrouve celui des résidus de pesticides dans les aliments.

Le rapport conclut que les enfants nord-américains continuent d'être exposés à des risques occasionnés par l'environnement et qu'il faut améliorer la collecte et la communication de données sur leur santé afin de combler les lacunes constatées dans l'information compilée.

« Il est important de disposer d'indicateurs pour assurer un suivi et pour nous renseigner sur la santé et le bien-être des 123 millions d'enfants nord-américains, car les polluants présents dans l'environnement peuvent avoir des effets très différents chez les enfants et chez les adultes. En général, les enfants consomment plus de nourriture, boivent plus d'eau et respirent plus d'air que les adultes, proportionnellement à leur masse corporelle, et des comportements qui leur sont habituels — par exemple, porter la main à la bouche ou jouer dehors — peuvent les exposer davantage à certains polluants. En outre, les polluants peuvent avoir des répercussions néfastes beaucoup plus considérables chez les enfants du fait que leur système immunitaire, par exemple, n'est pas entièrement développé et que leurs organes internes sont plus fragiles. ».

Source : <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2006/pr04/fr/index.html>

6 – D'autres projets inspirants !

a) Un bilan positif des premières cuisines collectives « bio locales »!

Équiterre a récemment réalisé un bilan des expériences vécues par 5 groupes de cuisine collective qui ont cuisiné avec des légumes de fermes biologiques locales cet automne. Ce bilan s'inscrit dans le cadre d'un projet nommé « Citoyennes et citoyens...à votre santé! » initié par le Regroupement des cuisines collectives du Québec il y a un an. Un des volets de ce projet a été confié à Équiterre et vise à expérimenter la création de liens entre des cuisines collectives et des fermes écologiques. Ce bilan de la première année du projet a permis de tirer des apprentissages positifs pour la suite du projet!

Les cuisines collectives, c'est quoi ?

Il s'agit de petits groupes de 4 à 8 personnes qui mettent en commun temps, argent et compétences pour concocter des plats sains, économiques et appétissants. On compte plus de 1 300 cuisines collectives à travers le Québec. Si vous souhaitez démarrer un groupe de cuisine collective ou vous joindre à un groupe existant, communiquez avec le Regroupement des cuisines collectives du Québec au (514) 529-3448. Vous pourriez cuisiner des légumes de la ferme en toute convivialité!

Voici les faits saillants du bilan :

- Cet automne, une trentaine de femmes ont cuisiné au sein des 5 groupes associés avec une ferme et plus de 90 personnes au total ont bénéficié des portions préparées avec les légumes de la ferme.
- Ce que les participantes ont le plus apprécié :
 - Le goût, la fraîcheur, la qualité et la variété des aliments achetés directement de la ferme
 - Le lien avec un fermier local
 - Le fait de connaître la provenance de leurs aliments et d'encourager les agriculteurs de la région
 - Le prix abordable
 - Le fait de participer à une vision d'avenir et durable du point de vue de la santé de la planète

Ce que ça a changé dans les habitudes des participantEs ?

- Cette initiative a amené les participantEs à :
 - Intégrer petit à petit des aliments écologiques locaux à leur garde-manger;
 - Cuisiner en rythme avec les saisons et à consommer plus de fruits et légumes
 - Vouloir répéter l'expérience dès que la belle saison des récoltes québécoise reviendra!

Voici le témoignage d'un groupe participant :

Un groupe de cuisine collective de l'Annonciation (Laurentides) s'approvisionnent en ingrédients majoritairement biologiques à un coût de 0,50\$ la portion.



« Je suis heureuse de pouvoir participer à une cuisine collective qui a une mission de santé globale qui se traduit par l'achat de produits biologiques qui sont cultivés près de chez nous par des gens de chez nous. Ça me donne un grand respect de ceux-ci, du travail qu'ils font et de la protection de notre environnement qui en découle. C'est rassurant de savoir que des gens comme eux sont là pour prendre soin de nous et de notre planète. C'est important de les encourager et de suivre leur exemple. » Louise Bellefeuille, participante.

Voilà pour ce bulletin! Au plaisir de recevoir vos suggestions pour la rencontre des CPE et fermes participants!

Nadine Bachand, responsable du projet *Garderie bio*
 (514) 522-2000, poste 226
nbachand@equiterre.qc.ca