

Bilan du projet :

Aliments bioalimentaires québécois : une présence accrue dans le menu des CPE

CPE Lieu-des-petits (Saint-Michel)

Présenté à :

Katharine Luraschi, *Responsable de l'alimentation*


Claudie Gillet, *Directrice des finances,
administration et services de soutien*

Réalisé par :

Véronique Meunier, *Nutritionniste*

Association québécoise des centres de la petite enfance

Novembre 2023

A vibrant, stylized illustration of fresh produce is located in the bottom left corner. It features a large orange pumpkin, a red tomato, a purple eggplant, a green leafy vegetable, a bunch of purple grapes, and a strawberry. The illustration is colorful and detailed, with a dark blue shadow cast by the produce.

La réalisation de ce projet a été rendue possible grâce au financement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation dans le cadre du projet *Aliments bioalimentaires québécois : une présence accrue dans le menu des CPE.*



Faits saillants

- On note des améliorations considérables d'environ 5% dans 3 des 4 critères généraux : sain, local (Québec), et écoresponsable (Voir tableau 2).
- La viande rouge est toujours absente du menu, ce qui est tout à fait en cohérence avec les orientations de Gazelle et Potiron sur l'alimentation responsable. (Voir tableau 3).
- L'utilisation plus fréquente du quinoa et de l'avoine contribue à diminuer la quantité de blé et de riz au menu, ce qui est tout à fait souhaitable dans une vision d'alimentation durable. (Voir tableau 4).

Cibles

- Concernant la cible d'achat à l'égard du critère « sains », le pourcentage d'achat global a augmenté de 3,7%, se rapprochant de la cible fixée à 90%. À noter qu'il est difficile de dépasser 90% d'achat d'aliments sains puisque de nombreux ingrédients essentiels en cuisine ne sont pas considérés dans les aliments sains (ex : sucre, sirop d'érable, sauce de tout genre, etc.) (Voir tableau 2).
- De nombreuses améliorations sur le menu ont été effectuées afin d'augmenter le pourcentage d'achat en aliments sains. En voici quelques exemples :
 - Retrait du yogourt aromatisé pour du yogourt nature
 - Augmentation des grains entiers, comme du quinoa, du couscous de blé entier, etc.
 - Retrait d'aliments plus transformés comme les biscuits « social thé »
 - Retrait des jus de fruits (dans les recettes)
 - Ajout de la boisson d'avoine nature enrichie
 - Retrait de pain commercial, car la responsable de l'alimentation cuisine maintenant son propre pain maison
- Concernant les cibles à l'égard du critère « local » ou « québécois », le pourcentage d'achat a augmenté de près de 6%, dépassant ainsi la cible fixée à 40% (Voir tableau 2). Plus précisément, la cible fixée pour les légumes frais a été largement dépassée. C'est maintenant 69% des légumes qui sont de provenance québécoise. Du côté des fruits, bien que la cible de 33% n'a pas été complètement atteinte, on note une nette amélioration de +15%. C'est donc maintenant près de 28% des fruits qui sont de provenance québécoise (Voir tableau B).





Autres objectifs atteints

- Le CPE utilise également de nombreux aliments provenant de leur propre jardin. Comme ces aliments n’ont pas de coût associé, ils ne figurent pas dans le portrait d’achat.
- Il est à noter que le CPE a connu un contexte particulier au courant de l’année qui a pu ralentir le déroulement du projet. Notons entre autres des rénovations de cuisine, un roulement de personnel important, moins d’aide en cuisine, etc. Malgré ce contexte plus difficile, le CPE a connu des améliorations importantes dans les différentes catégories d’aliments.

Résultats généraux

Tableau 1 – Portrait financier

	Portrait #0	Portrait #1	Portrait #2
Période	Menu automne 2020 – 4 semaines (2 au 27 novembre 2020)	Menu été 2022 – 4 semaines (22 août au 16 septembre 2023)	Menu été 2023 – 4 semaines (4 au 29 septembre 2023)
Responsable de l’alimentation	Xavier Panasuk-Côté	Katharine Luraschi	Katharine Luraschi
Nombre de places	76	80	80
Budget pour 4 semaines	3951,39 \$	4423,20 \$	4873,28 \$
Dépenses de la période	4854,86 \$	5989,61 \$	5 873,49\$
Écart	- 903,47 \$ (- 22,9 %)	- 1566,41 \$ (- 35,4 %)	-1000,21\$ (-20,5%)

**À noter que les données financières reflètent un moment précis de l’année. Pour un portrait plus global et représentatif, vous réferez à l’analyse du portrait financier.*

Commentaire :

On constate que les dépenses dépassent le budget alloué aux denrées alimentaires. Cela s’explique entre autres par l’inflation du coût des aliments. Toutefois, au portrait #2, les coûts semblent se rapprocher davantage du budget.





Tableau 2 – Pourcentages d’achats selon les différents critères d’alimentation responsable

Critères	% d’achats				
	Portrait #0 (2020)	Portrait #1 (2022)	Cibles an #1	Portrait #2 (2023)	Écart (P2-P1)
Sains	85,1	84,9	90,0	88,6	+3,7
Locaux	37,4	35,5	40,0	41,4	+5,9
Régionaux	0,0	0,0	-	0,0	0
Écoresponsables	1,0	2,1	-	7,2	+5,1
Biologiques	1,0	0,0	-	1,5	+1,5
Viande de pâturage, nourrie à l’herbe Volaille élevée en liberté ou en parcours libre Certification de pêche durable	0,0	2,1	-	5,7	+3,6

Tableau 3 – Présence de viande rouge sur le menu

	Portrait #0	Portrait #1	Cible an #1	Portrait #2	Écart	Cibles an #2
Poids total de viande rouge (kg)	7,5	0,0	0,0	0,0	0	
Fréquence de viande rouge sur 20 jours	1	0	0	0	0	





Tableau 4 – Variété et fréquence des grains sur le menu

Grains	Fréquence (/20 jours)					
	Portrait #0	Portrait #1	Cibles an #1	Portrait #2	Écart	Cibles an #2
Blé (Pains variés (pita, tortillas, tranchés), couscous, pâtes alimentaires, craquelins, farines, céréales)	20	33	-	32	-1	
Avoine	2	1	-	2	+1	
Riz	5	5	-	2	-3	
Quinoa	0	1	-	3	+2	
Orge	1	0	-	0	0	
Sarrasin	0	0	-	0	0	
Épeautre	0	0	-	0	0	
Maïs	1	0	-	0	0	
Millet	0	0	-	0	0	
Tapioca	0	0	-	0	0	

Merci de votre implication dans cette démarche. Vous pouvez être fier d'avoir emboîté le pas et d'être un acteur proactif à l'égard de changements nécessaires à la santé de la planète et des générations futures.





Annexe – Tableaux des résultats

Tableau A – Résultats aliments sains

Catégorie d'aliments	% d'achats en aliments sains					
	Résultats portrait 0	Résultats portrait 1	Cibles année 1	Résultats portrait 2	Écarts	Cibles année 2
Viandes et substituts	94,4	93,3	-	90,1	-3,2	
Produits laitiers	88,8	87,3	-	90,3	+3,0	
Fruits frais	100,0	100,0	-	100,0	-	
Fruits autres	76,7	83,9	-	68,0	-15,9	
Légumes frais	100,0	100,0	-	100,0		
Légumes autres	91,4	92,9	-	89,1	-3,8	
Grains et grains entiers	78,6	57,5	-	74,3	+16,8	
Boulangerie	12,0	34,2	-	52,6	+18,4	
Boissons	50,0	0,0	-	100,0	+100,0	
Autres ingrédients	40,0	49,6	-	55,8	+6,2	
Commentaires :						
Viandes et substituts : Seitan assaisonné, un peu + de conserves (légumineuses, poisson en conserve)						
Produits laitiers : Retrait du yogourt aromatisé et de la crème						
Fruits autres : Plus grande utilisation de compote de pomme						
Légumes autres : Retrait de plusieurs légumes surgelés (priorise davantage les légumes frais)						
Grains : Retrait de grains raffinés (riz blanc, tortellini aux fromages) et ajout davantage de grains entiers (quinoa, couscous de blé entier, etc.)						
Boulangerie : Retrait biscuits social thé, RA fait son propre pain						
Boissons : Retrait des jus de pommes et d'orange, et ajout de la boisson d'avoine						
Autres ingrédients : Variations des prix						





Tableau B – Résultats aliments locaux

Catégorie d'aliments	% d'achats en aliments locaux					
	Résultats portrait 0	Résultats portrait 1	Cibles année 1	Résultats portrait 2	Écarts	Cibles année 2
Viandes et substituts	17,8	39,0	44,0	37,2	-1,8	
Produits laitiers	92,5	87,2	-	90,0	+2,8	
Fruits frais	10,5	12,9	33,0	27,5	+14,6	
Fruits autres	20,4	0,0	-	0,0	-	
Légumes frais	20,3	47,2	60,0	69,0	+21,8	
Légumes autres	72,7	31,4	-	35,1	+3,7	
Grains et grains entiers	41,0	5,5	-	7,4	+1,9	
Boulangerie	20,0	18,5	-	8,8	-9,7	
Boissons	0,0	50,0	-	0,0	-50,0	
Autres ingrédients	13,7	9,9	-	17,4	+7,5	

Commentaires :

VS, PL, Grains: variations des prix

Fruits frais : davantage de petits fruits québécois tels que les fraises, framboises, bleuets, cerise de terre

Légumes frais : davantage de légumes de saison québécois, tels de laitue, tomate, courges, maïs, etc.

Légumes autres : retrait de quelques légumes surgelés québécois (car priorise légumes frais)

Boulangerie : retrait social thé et petits pains, qui étaient 2 aliments québécois.

Boisson : retrait jus de pomme et d'orange (aliments québécois) et ajout boisson d'avoine (hors Québec)

Autres ingrédients : Changement du sorbet pour sorbet Savo (aliments québécois)





Tableau C – Résultats aliments régionaux

Catégorie d'aliments	% d'achats en aliments régionaux					
	Résultats portrait 0	Résultats portrait 1	Cibles année 1	Résultats portrait 2	Écarts	Cibles année 2
Viandes et substituts	0,0	0,0	-	0,0	-	
Produits laitiers	0,0	0,0	-	0,0	-	
Fruits frais	0,0	0,0	-	0,0	-	
Fruits autres	0,0	0,0	-	0,0	-	
Légumes frais	0,0	0,0	-	0,0	-	
Légumes autres	0,0	0,0	-	0,0	-	
Grains et grains entiers	0,0	0,0	-	0,0	-	
Boulangerie	0,0	0,0	-	0,0	-	
Boissons	0,0	0,0	-	0,0	-	
Autres ingrédients	0,0	0,0	-	0,0	-	
Commentaires :						





Tableau D – Résultats aliments biologiques

% d'achats en aliments biologiques						
Catégorie d'aliments	Résultats portrait 0	Résultats portrait 1	Cibles année 1	Résultats portrait 2	Écarts	Cibles année 2
Viandes et substituts	5,7	0,0	-	6,8	+6,8	
Produits laitiers	0,0	0,0	-	0,0	-	
Fruits frais	0,0	0,0	-	0,0	-	
Fruits autres	0,0	0,0	-	0,0	-	
Légumes frais	0,0	0,0	-	0,0	-	
Légumes autres	0,0	0,0	-	0,0	-	
Grains et grains entiers	0,0	0,0	-	0,0	-	
Boulangerie	0,0	0,0	-	0,0	-	
Boissons	0,0	0,0	-	100,0	+100,0	
Autres ingrédients	0,0	0,0	-	0,0	-	
Commentaires :						
Viandes et substituts : Seitan biologique, morue bleue et crevettes nordiques de pêche durable.						
Boisson : le seul aliment dans cette catégorie est la boisson d'avoine biologique.						

