

# Des services alimentaires plus performants

Pour l'équipe du Lieu des petits et son conseil d'administration, l'alimentation doit être une expérience plaisante et nourrissante mais aussi écoresponsable! Tout d'abord, nous savons que les repas et collations nous offrent une fantastique opportunité de guider les enfants dans l'apprentissage d'une saine alimentation et de bonnes habitudes de vie, ce que font nos éducatrices et nos responsables de l'alimentation au quotidien.

Au niveau de la gestion du service alimentaire, nous cherchons toujours à améliorer nos façons de faire et à optimiser nos services. Par exemple, à titre de «CPE durable», nous prenons tous les moyens à notre disposition pour minimiser les pertes d'aliments, diminuer la viande et acheter davantage de produits d'ici. Grâce à des outils de gestion performants et avec le soutien de partenaires, tel que [Aliments du Québec](#), nous réussissons chaque année à augmenter notre approvisionnement local. D'autre part, l'utilisation plus fréquente du quinoa et d'avoine contribue à diminuer la quantité de blé et de riz, ce qui est tout à fait souhaitable dans une vision d'alimentation durable. Le Lieu des petits est fier d'être proactif en matière d'alimentation à l'égard des générations futures! Pour en savoir plus, consultez le [bilan effectué par l'AQCPÉ](#) disponible sur notre site web.

Autre fait saillant: La création d'un poste de coordonnatrice des services alimentaires, en la personne de Katharine, a permis d'optimiser nos méthodes de travail, de veiller aux normes d'hygiène et au contrôle de la qualité, d'assurer une bonne gestion des allergies, etc.

## Nos actions en alimentation en 2023-24

### Fait maison, c'est bien meilleur et ça coûte moins cher!

En supprimant en 2023 le recours à tout service traiteur, la qualité des repas s'est considérablement améliorée, tant au niveau nutritionnel que gustatif. De plus, la centralisation des deux cuisines a permis de faire des économies substantielles. En effet, malgré la hausse des prix à laquelle nous avons dû faire face nous aussi, nous avons réussi à diminuer les frais auxiliaires reliés à l'alimentation de 19%!

### Davantage d'aliments écoresponsables

Le Lieu des petits et ses 3 CPE ont travaillé fort pour augmenter les aliments sains et locaux dans les repas offerts aux enfants. Nos efforts ont porté fruit en 2023-24 et nous ne nous arrêterons pas là!

	2022	Visés en 23-24	Réalisés	Visés en 24-25
Aliments sains (grains entiers)	85 %	90 %	88,6%	90%
Légumes frais et locaux	47 %	60 %	69%	75%
Fruits frais et locaux	13 %	33 %	27,5%	33%
Viandes et substituts locaux	39 %	44 %	37,2%	44%

## Nos objectifs pour 2024-25

Pour tendre vers une alimentation plus responsable, et tout aussi saine et savoureuse, le Lieu des petits s'est fixé ces nouveaux objectifs en 2024-25:

- Augmenter l'offre de protéines végétales et réduire la quantité de viande
- Incorporer une plus grande variété de fruits frais, locaux et de saison
- Réduire le sucre

Dans le but d'accroître les qualités nutritionnelles de nos repas et collations, nous souhaitons diminuer en effet la quantité de sucre servie aux enfants. Pour exemple, nous avons déjà supprimé les yogourts aromatisés. Par ailleurs, pendant la saison hivernale, nous allons utiliser davantage de fruits et légumes frais congelés, et ainsi diminuer l'utilisation des conserves.