

## FICHE RETOUR D'EXPERIENCE ECOCENTRE

Nom de la structure : ALSH Louis Bonniol

Type de structure : ALSH

Localisation – adresse : 270, Chemin des Hauts de Prignolles 12100 Millau

Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) : Victor FABRE, 06 30 64 14 77  
[victor.fabre@millau.fr](mailto:victor.fabre@millau.fr)

Année de labellisation : 2022-2023

Thématique :  
Alimentation

Dans le but de partager avec d'autres écocentres de l'Aveyron et d'en inspirer des futurs, merci de détailler vos principales actions réalisées. N'hésitez pas à nous envoyer des photos pour illustrer !

### Thématique Alimentation :

#### ***Sensibilisation à la nutrition et aux équilibres alimentaires***

- Réalisation de petits déjeuners équilibrés au centre une fois par an
- Réalisation de goûters à base de fruits et de légumes ainsi que des entrées pour les repas (soupe pendant l'hiver, feuilleté, pizza...), minimum deux fois par mois.
- Communication aux enfants des menus, présentation du menu faite par les enfants et complétée par les animateurs qui informent du lieu de production des produits. (Affichage complémentaire de la provenance des produits en cantine (beaucoup de produits départementaux).
- Travail en partenariat avec les jardins du Chayran, culture de légumes et plantes aromatiques, ramassage et recettes spécifiques données aux parents/enfants en lien avec les légumes ramassés.
- Mise en service d'un jeu de sept familles sur l'alimentation

#### ***Choix des aliments***

- Nous proposons uniquement des fruits et légumes de saison.
- Plus de 45% des produits servis aux enfants sont Bio
- Beaucoup de produits sont issus des producteurs locaux privilégiant ainsi les circuits courts (yahourt ferme de la Sarrette, Miel des producteurs locaux, fruit de la Vallée du Tarn, légumes des jardins du Chayran, Viande française dont les ¾ locale...)
- Quelques produits sont issus du commerce équitable (banane...)

### **Composition des menus**

- Participation à la conception des menus avec la cuisine centrale (visite de la cuisine avec les enfants et repas sur place avec l'équipe de la cuisine), tous les menus sont réalisés en lien avec le personnel des cantines et d'animation ainsi que le chef de la cuisine centrale et une diététicienne.
- Un menu alternatif (sans viande) est proposé une fois par semaine, des menus sans porc sont également proposés tous les jours.
- Un menu unique est proposé tous les jours (sauf sans porc en plus si nécessaire), afin d'éduquer les enfants au « Bien manger »
- Les animateurs font chaque jour une présentation.
- Réalisation d'un menu équilibré de la part des enfants fréquentant la structure.

### **Déroulement des repas**

- Présentation des menus par les enfants avant le repas.
- Pendant le repas tous les enfants sont servis en petite quantité même lorsqu'ils n'aiment pas afin d'inciter à goûter. S'ils aiment ils sont resservis dans la limite des grammages préconisés. La durée moyenne d'un repas est de 45 minutes, selon le nombre d'enfants présents sur la structure deux services sont réalisés afin de manger dans un environnement le plus calme possible.

### **Gestion des déchets**

- Les enfants sont servis selon leur goût afin qu'il n'y ait plus de reste dans les assiettes.
- Les repas sont grammés afin de limiter la quantité de déchets produits.
- Une fois dans l'année des pesées sont organisées afin de limiter le gaspillage alimentaire.
- Un tri des déchets générés par les repas est organisé, l'eau des carafes récupérée pour arroser le jardin, une poubelle noire, une poubelle jaune pour le tri sélectif et un composeur pour les déchets organiques.

### **Autre action**

- Nous avons réalisé un jardin potager, pour tous les ateliers Art Food Légumes, afin de partir de la provenance des aliments jusqu'à l'arrivée dans l'assiette.