















FICHE RETOUR D'EXPERIENCE ECOCENTRE (une fiche par thématique de labellisation)

Nom de la structure : Service Enfance Jeunesse
Type de structure : ALSH
Localisation – adresse : Rue des écoles – Sainte Geneviève sur Argences 12420 Argences en Aubrac
Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) : Elsa ROUQUETTE, responsable Enfance
Jeunesse Emma FERRATON, adjointe Enfance Jeunesse (directrice ALSH) :
<u>enfancejeunesse@argencesenaubrac.fr</u> 06.70.24.32.56
Année de labellisation : 2022
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!

Le public est acteur de la démarche

De quelle manière :

Groupes de discussions avec les enfants (bilan de période...)

Conseil Municipal des Enfants

Comité de pilotage autour de la restauration et des circuits courts.

La démarche est inscrite dans le projet de la structure

De quelle manière :

La démarche écocentre est intégrée au projet pédagogique de la structure. Elle est un fil conducteur dans toutes les actions développées mais également dans la gestion du quotidien.

Concernant l'alimentation, une dynamique de travail est présente au niveau communal : le service enfance est un membre actif de cette démarche.

Le projet s'inscrit dans le cadre d'une alliance éducative, d'un partenariat, d'une coopération

De quelle manière :

La démarche écocentre s'inscrit dans des partenariats, que ce soit avec l'équipe enseignante, avec les autres services municipaux (service restauration) ou avec les ressources locales (producteurs locaux, autres structures bénéficiant des repas comme l'ADMR et la crèche).

Sensibilisation à la nutrition et aux équilibres alimentaires

De quelle manière :

Actions en lien avec l'alimentation : ateliers cuisine réguliers

Communication sur le contenu des plats servis par le personnel de restauration

















Enfants servis plusieurs fois en petite quantité pour éviter le gaspillage et répondre à leurs besoins Réflexion menée pour des goûters locaux et équilibrés (comité de pilotage)

Choix des aliments

De quelle manière :

Provenance des produits identifiée sur le menu

Volonté de réduire les produits industriels au profit de produits locaux

Pain différent servi chaque jour (seigle, campagne...)

Repas à thème ponctuels pour permettre la découverte : menu réunionnais...

Utilisation régulière de produits locaux : viande, miel, confiture, crème de châtaigne, yaourts...

Approvisionnement dans les commerces locaux : boulangerie, boucherie, primeur...

Réflexion en cours au niveau de la commune pour une future cuisine centrale équipée qui permettrait un plus grand confort pour les cuisiniers

Composition des menus

De quelle manière :

Les menus sont élaborés par la responsable du Service Restauration, puis retravaillés validés en comité de pilotage. Il en est de même pour les goûters.

Après chaque repas, l'équipe d'animation note sur un cahier de suivi les retours concernant les repas s'il y en a.

Une réunion hebdomadaire a lieu entre l'adjointe Enfance Jeunesse (directrice ALSH) et le service restauration pour effectuer des régulations.

Déroulement des repas

De quelle manière :

Les repas durent environ 45 minutes.

Une évaluation des temps de repas a été faite par un ergothérapeute afin de développer l'autonomie des enfants durant les temps de repas (adaptation du matériel utilisé).

Gestion des déchets

De guelle manière :

Plusieurs services auprès des enfants pour limiter le gaspillage

Gestion fine des quantités produites par la responsable de restauration afin d'éviter le gaspillage Goûters locaux sans emballages

Ce que nous avons prévu d'ici la fin de l'année :

Prospecter pour développer notre réseau de producteurs locaux

Communiquer davantage sur la composition des menus et des goûters auprès des familles et des partenaires.

Continuer de travailler le déroulement des repas pour plus d'autonomie de l'enfant