

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

**Nom de la structure : Familles Rurales de Flavin**

**Type de structure : ALSH - Familles rurales**

**Localisation – adresse : : Avenue de la Baraque 12450 Flavin**

**Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) : Marlène Bouloc Directrice ALSH  
asso.flavin@famillesrurales.org**

**Année de labellisation : 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 !**

**Alimentation**

- Sensibilisation à la nutrition et aux équilibres alimentaires

De quelle manière : Lors de la proposition des goûters, nous sommes vigilants à l'équilibre alimentaire sur la journée, en prenant en compte aussi la composition du repas de midi.

- Choix des aliments

De quelle manière : Pour les goûters, nous axons nos choix par rapport à la saison pour les fruits, ensuite par rapport au calendrier des événements (galettes, chandeleur) ...En faisant les achats pour cuisiner nous essayons tant que possible de prendre des produits locaux (miel...)

- Composition des menus

De quelle manière : L'association a fait le choix de prendre des menus 5 éléments, c'est-à-dire qu'à midi chaque enfant a toujours un produit laitier dans son menu. Notre traiteur respecte aussi la loi en vigueur concernant les repas végétariens.

- Déroulement des repas

De quelle manière : Les enfants nous aident à la mise en place du couvert, le service est géré par l'équipe, on ne force pas l'enfant, mais on lui demande de goûter un tout petit peu pour vérifier qu'il n'aime vraiment pas ce qu'on lui propose. À la fin du repas tous les enfants aident à débarrasser en veillant au tri des déchets (poubelle orange, jaune, noire) et depuis peu le tri du pain.

- Gestion des déchets

De quelle manière : Tous les déchets alimentaires sont jetés dans une poubelle orange, le pain gardé est donné à la ferme pédagogique Nautur'ailes de Flavin.

➤ Ce que nous avons prévu :

Nous aimerions rencontrer une diététicienne afin d'expliquer aux enfants les enjeux de bien se nourrir. Nous avons prévu aussi de rencontrer le réseau santé de la Primaube pour voir de mettre des actions en place. Plus facile à mettre en place : mettre des poubelles orange dans les toilettes pour les essuies mains. Utiliser l'eau des carafes à la fin des repas pour arroser les plantes. Il est envisagé de mettre en place la construction d'un poulailler avec l'école Marcel Pagnol et la ferme pédagogique de Flavin.