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

Nom de la structure : ALSH Intercommunal le Ludo

Type de structure : ALSH

Localisation – adresse : ***Groupe Scolaire Blanchard Caussat 12 400 Saint Affrique***

Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) :
ODELIN Séverine alsh@cc-saintaffricain.fr

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 :
Une commission cantine, constituée d'élus, de parents d'élèves, de techniciens cantine et d'animation et de la diététicienne, se réunie une fois par trimestre pour valider les menus proposés.
Les menus sont distribués aux familles tous les mois et affichés devant la structure d'accueil.

- **La démarche est inscrite dans le projet de la structure**

De quelle manière : Le temps de repas est considéré par l'équipe d'animation comme un temps d'animation à part entière et inscrit dans le projet pédagogique de la structure comme un temps calme et participatif autant pour les enfants que pour les animateurs.

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

De quelle manière :
1 mercredi par mois et durant les vacances les enfants préparent avec le personnel cantine l'entrée (pizza, salade composées, quiche...) ou dessert (compote, tarte...) afin de participer activement à la conception de leurs repas.
La cuisine centrale municipale rejoint la démarche « Mon restau responsable ». L'engagement qui garantit une cuisine plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. 4 domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les écogestes et l'engagement social et territorial.

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

De quelle manière : Diététicienne

- **Choix des aliments**

De quelle manière : BIO et local le plus possible en circuit court.

- **Composition des menus**

De quelle manière : Elaboré par la diététicienne et présenté à la « commission cantine ».

- **Déroulement des repas**

De quelle manière :
Les repas préparés par la cantine scolaire sont pris dans la salle du restaurant scolaire de 12h à 13h15. Les animateurs servent les enfants, 6 à 8 enfants, par table. Selon l'âge et l'envie de chacun, la quantité dans l'assiette est plus ou moins importante avec une possibilité de se resservir.
Pendant les vacances 1 à 2 pique-niques sont préparés par la cantine et pris en extérieur.

- **Gestion des déchets**

De quelle manière : Sur le temps périscolaire une table de tri permet de trier les aliments restants et autres déchets. Le personnel de la cantine fait une pesée occasionnelle.