

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

Nom de la structure : Centre social d'Entraygues – Les Galets Bleus

Type de structure : Centre social

Localisation – adresse : 3 rue du Collège 12140 Entraygues

Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) :
LHERITIER ALBAN – CORREDOR MAGALIE lesgaletsbleus12@orange.fr

Année de labellisation : 2025

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 !

Concernant la démarche générale

➤ **Le public est acteur de la démarche**

De quelle manière :

Mettre en place des ateliers cuisine avec le cuisinier de notre structure afin de comprendre au mieux ce qu'ils trouvent dans leur assiettes / Apprendre à déconstruire chaque produits / l'importance du fait maison pour donner envie de goûter et d'apprécier.

Ateliers cuisine avec les animateurs.trices

Journée du Goût

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

De quelle manière :

Celle-ci est inscrite via les différents menus proposés et les lunch box

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

De quelle manière :

Le cuisinier, en contrat avec la mairie d'Entraygues participe avec notre équipe pédagogique à la sensibilisation des différents aliments avec des ateliers cuisine, et des menus variés et diversifiés.

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

De quelle manière :

Ateliers avec le cuisinier, sortie pour découvrir la cuisine locale et les différents acteurs (actrices) du territoire / Journée du goût (divers ateliers) mise en place avec les différentes écoles d'Enraygues afin de les sensibiliser à l'alimentation

➤ **Choix des aliments**

De quelle manière :

Français et de saisons (cuisinier)

➤ **Composition des menus**

De quelle manière :

Équilibré / Protéines / Féculent / légumes / Fruits

➤ **Déroulement des repas**

De quelle manière :

Les enfants arrivent à la cantine et mettent la table, chaque mercredi on change en fonction de leur envie et de leur niveau d'écoute de la matinée. On leur sert l'entrée, on attend que tout le monde soit servi et ensuite on mange, on discute de ce qu'on trouve dans l'assiette on essaie parfois de deviner les différentes épices/ herbes etc.

Pareil pour le plat et le dessert. Le midi se passe généralement dans le calme et nous restons 1h à la cantine

➤ **Gestion des déchets**

De quelle manière :

Les déchets sont donnés aux poules du cuisinier et les déchets du goûter, nous allons les mettre dans le compost du « labo d'aqui » un lieu d'échange et de savoir, géré par la responsable du pôle parentalité du centre social

➤ **Ce que nous avons prévu**

Continuer les goûters maisons et les lunch box et pérenniser le compost

Faire un jardin partagé, faire des partenariats avec des enseignants local, faire plus d'ateliers autour de l'alimentation.