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

Nom de la structure : Pole Enfance Jeunesse du Ségala

Type de structure : ALSH

Localisation – adresse : *: Route de la chapelle 12240 Rieupeyroux*

Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) : *Mme Gascoin Elodie, directrice du Pôle Enfance Jeunesse 0565293830 pejsegala@gmail.com*

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 !

Alimentation

- **Sensibilisation à la nutrition et aux équilibres alimentaires**
  En animation : Thématique abordée « de la graine à l'assiette » sur une période de 6 mercredis en 2019 avec la réalisation de petits sketchs sur les fruits et légumes ainsi que sur le gaspillage alimentaire. En 2019 également « le goûter est dans le pré » visite d'exploitations agricoles et produits transformés Spécialités culinaires aveyronnaises confectionnées par les enfants en l'été 2020. Puis lorsque d'une autre période de mercredis en abordant les spécialités sucrées d'Europe et de fêtes en 2021.
  Tout au long de l'année, 1 mercredi par semaine par période et 1 fois par semaine lors des vacances scolaires nous organisons des ateliers cuisine salés ou sucrés Les goûters sont élaborés au maximum avec des produits locaux et bio achetés ou faits maison
- **Choix des aliments**
  GOUTERS : Choix des aliments dans les magasins de proximité en achetant un maximum des produits locaux, de saison et/ou biologiques pour les goûters (ingrédients, confitures, gâteaux, fruits, pain).
  REPAS : Pour les repas se sont les cuisiniers de l'EHPAD, qui font partis d'un groupement d'établissements sous contrat avec des fournisseurs attitrés ils n'ont que 20% de PRODUITS LIBRES dont en local uniquement la viande, charcuterie, pain et vins donc peu de changements possibles à notre niveau à part en continuant à échanger sur le sujet avec eux Peu de produits biologiques sur les repas.
- **Composition des menus**
  Discussion, échanges avec les cuisiniers sur les menus proposés et changement de plat si besoin ainsi que sur les quantités restantes -participation des enfants uniquement sur le choix des goûters

-un repas végétarien par semaine est proposé et des repas adaptés si besoin pour les végétariens et les sans porc sont possibles les autres jours

- **Déroulement des repas**
  Nous prenons le temps de manger environ une heure et dans le calme car des animateurs sont présents à la table des enfants, les enfants participent à la mise en place du repas et aident à débarrasser et nettoyer leurs tables en fin de service
- **Gestion des déchets**
  Mise en place d'un seau de récupération des déchets pour les poules ou le composteur présent dans le parc. Suite à des discussions, finis les sachets individuels de mayonnaise et de vinaigrette, emballages plastiques individuels des fromages, crèmes dessert et compotes en privilégiant les gros contenants Au revoir les emballages plastiques jetables des piques niques. Réduction des quantités de nourriture en fonction des plats