













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

Nom de la structure : ALSH Multi-site Ville de Rodez
Type de structure : ALSH
Localisation – adresse : Maison de quartier de Gourgan et Maison de quartier de St Eloi
Personne référente « Ecocentre » (nom + prénom + mail contact) : Maëva Huet, référente Enfance /
Jeunesse Ville de Rodez animrodez@gmail.com
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 :

Mise en place de deux ateliers atour du goût, 1 avec Loïc du CPIE et 1 avec l'Agglomération de Rodez dans le cadre de la semaine du Développement Durable.

Mise en place d'un atelier « goûter sans déchets » dans le cadre de la semaine du développement durable également, avec réalisation de pain perdu et de cookies.

Réalisation de compote et de confiture avec les fruits ramasser dans le verger des Haras de Rodez (Pommes et Prune).

Visite de la Coopérative Jeune Montagne et visite d'une Ferme associé, ainsi que de la Cuisine Centrale, afin de sensibiliser les jeunes aux circuit court.

Formation dispensée par la CPIE auprès de l'équipe d'animation dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire. Cette formation à permise à l'équipe de mettre en place dans le cadre de l'Accueil Jeune, un atelier cuisine autour du « Burger maison ». Cet atelier a permis de sensibiliser les jeunes sur le fait que nous pouvons nous faire plaisir, tout en respectant un budget et notre environnement (sensibilisation sur le coût des importations à l'aide d'un outil présenté lors de la formation).

Choix des aliments

De quelle manière :

Les aliments sont choisis aux maximums de manière local concernant les ateliers cuisines. Cependant, certains goûter sont encore parfois industriel (point à améliorer).

















Composition des menus

De quelle manière : RAPPEL notre ALSH ne fournit pas de repas les midis (sauf séjour de vacances) Lors des séjours, les menus sont établis avec la structure d'accueil en fonction des régimes alimentaires des jeunes. Les menus sont variés et équilibrés.

Déroulement des repas

De quelle manière :

Les repas se déroule entre 12h et 14h. Les jeunes doivent amener leurs pique-niques. Une attention particulière est portée sur la durée du repas. L'équipe d'animation est vigilante à ce que les jeunes prennent bien le temps de manger. Un espace adéquat est choisi en amont par l'équipe (suivant le lieu de l'activité) afin de permettre aux jeunes de manger dans un environnement agréable.

Gestion des déchets

De quelle manière :

Composte à Gourgan, ainsi que mise en place du tri dans la structure ALSH.

Ce que nous avons prévu :

<u>Cuisiner local et de saison en s'associant avec des Chefs</u>: Visiter des établissements de restauration afin de mieux appréhender la notion de produits locaux, d'équilibre alimentaire et s'initier à la réalisation de goûter équilibré.

<u>Sensibilisation à l'équilibre alimentaire</u>: Mise en place d'un atelier confection de pique-nique équilibré et sans déchets avec les jeunes et les familles. / Mise en place de conférence ou d'atelier afin d'inciter à consommer équilibrer (petit déjeuner, goûter)

<u>Mise en place d'un Jardin Pédagogique</u> : au Haras de Rodez. Une passerelle sera dédiée à ce jardin qui aura pour objectif de sensibiliser les jeunes à la biodiversité mais également aux produits alimentaires. Nous souhaitons que le jeunes travail le produit « de la terre à l'assiette ».

<u>Choix des plantations en lien avec le service espace vert de la ville</u> : Pommes de terre / Haricots / Potirons / Courgette / Poireaux.

Ce projet nécessite des aménagements et l'achat de matériel de jardinage. De plus, afin de pérenniser le projet nous souhaitons y associés diverses structures, à commencer par les Francas de Rodez et le Centre Social de St Eloi.