



LOGNE ET GRAND-LIEU

Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

Sensibiliser le public de restauration collective à son alimentation

PORTEUR DU PROJET

Aridev— CPIE Logne et Grand-Lieu

TERRITOIRE

13 communes de Vendée et Loire-Atlantique

DURÉE

Convention pluriannuelle 2017-2018-2019

PRÉSENTATION DU PROJET

Suite à l'expérience menée en 2016-17 auprès de 4 restaurants scolaires sur les communes de Corcoué-sur-Logne, Touvois et Vieillevigne, Aridev et le CPIE ont souhaité poursuivre et étendre ce partenariat à d'autres restaurants scolaires du territoire.

Ayant pour fil rouge le thème de la réduction du gaspillage alimentaire, les actions programmées de 2017 à 2019 permettront aux enfants de 13 restaurants scolaires de Loire-Atlantique et Vendée de bénéficier de plusieurs interventions sur les thèmes de la saisonnalité des produits ou la découverte du goût. Des journées d'échange et de formation à destination du personnel de restauration sont également prévues.



PORTÉE DU PROJET :

10 communes

13 restaurants scolaires

1500 enfants sensibilisés

LES PARTENAIRES

- * ARIDEV
- * Personnel de restauration
- * Acteurs éducatifs (scolaires et périscolaires)

PUBLIC

- * Enfants qui bénéficient du service de restauration ARIDEV
- * Personnel de restauration
- * Communes : Touvois, Vieillevigne, La Boissière de Montaigu, Nort-sur-Erdre, La Haie Fouassière, Remouillé, Vertou, La Garnache, La Chapelle Heulin, Corcoué-sur-Logne

BUDGET

24000€ sur 3 ans

LES THEMES

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Mieux manger, moins jeter
- Qualité et environnement
- Plaisir et mise en avant d'un produit
- Mise en place du tri sélectif
- Gestion des biodéchets

LES OBJECTIFS

Auprès du public jeune

- ⇒ Amener les enfants à s'interroger sur leur consommation.
- ⇒ Expliquer la notion de saisonnalité des fruits et légumes.
- ⇒ Identifier l'origine géographique de quelques aliments.
- ⇒ Utiliser d'autres sens que le goût pour aller vers l'aliment.
- ⇒ Expliquer l'impact des modes de production et du transport sur l'environnement.

Auprès du personnel de restauration

- ⇒ Identifier les sources de gaspillage alimentaire et proposer des solutions concrètes.
- ⇒ Fournir au personnel des outils et supports permettant de faciliter le rapport des enfants à la nourriture.
- ⇒ Sensibiliser les équipes au tri sélectif et au compostage.

ZOOM

Une séance spéciale a été conçue pour les enfants de l'IME de Vertou pour une approche plus sensorielle des fruits et des légumes.

Cette animation a eu lieu sur 1h, avant le moment du repas. Différentes activités ont été proposées aux 10 enfants présents : reconnaître les fruits et légumes de saison par le toucher, puis par l'odeur. Un conte créé spécialement sur la thématique a été raconté avec manipulation d'objets. Un temps d'échange a permis de faire le lien entre le contenu de l'intervention et le menu du jour.

L'adaptation du contenu à ce public s'est avérée positive et nous encourage à renouveler l'expérience sur d'autres thématiques.



LOGNE ET GRAND-LIEU

CPIE Logne et Grand-Lieu

8, rue Sainte Radegonde 44650 Corcoué sur Logne

02.40.05.92.31 accueil@cpie-logne-grandlieu

Kristel JOURDREN

kristel.jourdren@cpie-logne-et-grandlieu.org

EscalesOuest—Aridev
128, rue de St André d'Ornay

85000 La Roche sur Yon

Alexandre CHADEAU

02.51.05.19.09

a.chadeau@escalesouest.com