

culture

environnement

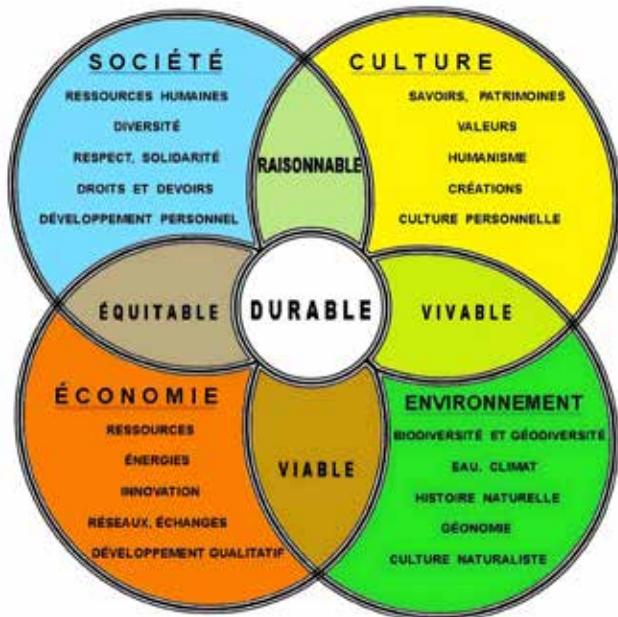
économie

société



Des assiettes écologiques : une restauration municipale au service du Développement Durable





La restauration municipale de Perners-les-Fontaines est guidée par les principes du développement durable, concept qui vise à répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs. Il repose sur trois piliers fondamentaux : l'économie, l'environnement et le social auxquels on associe aujourd'hui la culture.

La restauration municipale se déploie autour de ces quatres piliers pour mieux nourrir petits et grands :

ÉCONOMIE : Elle vise à offrir des repas de qualité à un coût abordable, tout en soutenant l'économie locale et en privilégiant les producteurs régionaux. Ce circuit permet de réduire les coûts d'approvisionnement et de dynamiser le tissu économique local.

CULTURE : Elle contribue à la sensibilisation, à la diversité alimentaire et à la culture culinaire. En intégrant des plats traditionnels et en organisant des ateliers, elle permet aux enfants de découvrir et d'apprécier différentes cuisines et traditions.

SOCIÉTÉ : La restauration collective favorisent l'inclusion sociale en garantissant l'accès à une alimentation saine pour tous, y compris les familles à faibles revenus. Elle crée également un espace de convivialité où les enfants peuvent se rassembler, échanger et développer des liens sociaux.

ENVIRONNEMENT : La restauration municipale s'engage à adopter des pratiques durables, comme la réduction du gaspillage alimentaire et l'utilisation de produits bio ou de saison. Cela contribue à la protection de l'environnement et à la sensibilisation des jeunes aux enjeux écologiques.

La restauration municipale est devenue bien plus qu'un simple lieu où l'on mange.



Sommaire

	SOCIÉTÉ	ÉCONOMIE	CULTURE	ENVIRONNEMENT
5	Lieu de production des repas			
5	Personnel			
7	Formations			
7	Lien entre agents			
9	Me sentir bien dans ma cantine : - Des droits et des devoirs - Les moments de fêtes : Les anniversaires/ Les repas en plein air/ Les temps forts de l'année / Les cocktails du jeudi à l'ALSH	15 Des repas de qualité à un coût abordable 15 P.A.T (Projet Alimentaire Territorial) 15 Un partenariat, une économie locale 17 Fête de la fraise 17 Self à Jean Moulin élémentaire	19 Découverte du monde agricole. 19 Visite de la cuisine centrale par les enfants de l'école Jean Moulin élémentaire - La visite - Les ateliers cuisine 19 Fruits à la récré 19 Repas à thème 21 Intervention autour de l'alimentation + Annexes en p. 30 21 Visites de fermes - chez un agriculteur - Ferme itinérante	23 Partager son savoir-faire 23 Journée des Butineuses 25 Sensibilisation à la gestion des déchets 25 Ramassage de déchets 25 Compostage 27 Potager 27 Intervenant RSE (Responsable Sociétal des Entreprises) 27 Naturopathe
11	Les enquêtes de satisfaction			
11	Petites et grandes faims			
11	Commission des menus			
13	Évaluation des menus			
13	Journée intergénérationnelle			
13	SoHappy			



Société

À LA RESTAURATION MUNICIPALE, LE BIEN-ÊTRE DE CHACUN SE CONSTRUIT
GRÂCE À DES ÉQUIPES MUNICIPALES ENGA GÉES

LIEU DE PRODUCTION DES REPAS

Les repas sont élaborés dans la cuisine centrale de la ville à l'école Marie Mauron, avenue René Char à Pernes-les-Fontaines, consommés sur place et distribués sur différents points.

Points de consommation : Les repas sont livrés sur les satellites suivants :

- 144 jours
 - 89 500 repas/an
 - 21 884
 - Structure multi-accueil « les Pitchounets »
 - À domicile pour les seniors
- École Primaire Jean Moulin
École Maternelle Jean Moulin
École Louis Giraud
École des Valayans
Groupe scolaire Marie Mauron
École Saint-Joseph

Structure multi-accueil « Les Pitchounets » pour les moins de 3 ans en 2024 (231 jours)

- 1 658 repas pour les bébés (moins d'un an).
- 11 301 repas pour les enfants (à partir d'un an).
- 1 115 compotes pour les bébés.
- 10 764 goûters pour les enfants.

ALSH : Accueil de Loisirs Sans Hébergement et Été sport

- 11 999 repas Mercredi • Petites vacances • Grandes vacances.

Portage de repas pour les seniors

- 253 jours
- 10 086 repas Incluant le portage à domicile pernois.

LE PERSONNEL

L'engagement sur le DUERP (Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels) favorise une culture de la sécurité au sein de la commune. Cela implique la sensibilisation des agents aux risques professionnels et l'importance de leur prévention, ce qui tend à renforcer la cohésion et l'esprit d'équipe.

Le DUERP n'est pas un document statique. La commune s'engage à le mettre à jour régulièrement pour tenir compte des évolutions des conditions de travail, des nouvelles réglementations ou des changements dans les activités. Ce dispositif garantit une approche proactive en matière de sécurité.

L'élaboration et la mise en œuvre du DUERP impliquent souvent la concertation avec les représentants du personnel. Cela favorise le dialogue social et permet de prendre en compte les retours des agents sur les risques qu'ils rencontrent.

En résumé, l'engagement de la commune sur le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels est une démarche proactive et responsable qui vise à protéger la santé et la sécurité des agents, à améliorer les conditions de travail et à instaurer une culture de la prévention au sein de l'organisation.



LES FORMATIONS

Les agents sont formés aux pratiques écologiques et aux technologies vertes. En investissant dans la formation, la collectivité peut également s'assurer qu'elle dispose d'une équipe qualifiée et adaptable, capable de répondre aux exigences du secteur en mutation. En veillant à ce que les agents bénéficient de conditions de travail justes et d'opportunités de formation, nous pouvons non seulement améliorer leur qualité de vie, mais aussi favoriser une croissance économique durable et inclusive. Cet investissement dans notre avenir collectif profitera à la fois aux enfants et à la ville dans son ensemble.

SODEHO s'engage dans cette démarche en proposant tout au long de l'année pour les agents de restauration et périscolaire différentes formations :

- Formation aux premiers secours citoyen
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité : santé / sécurité au travail et sécurité alimentaire, règles d'hygiène (HACCP)
- E-learning hygiène : hygiène du personnel / nettoyage et désinfection / danger des aliments
- Maîtrise des gestes barrière
- Gestion des conflits.

Autres formations pour maintenir un bon niveau de qualité de la prestation :

- Alimentation bio
- Diététique
- Mise en valeur des plats et des produits
- Gestes et postures lors du service des repas
- Utilisation de l'ensemble du matériel des offices
- Techniques d'accueil, éducation et orientation du choix nutritionnel des enfants, maîtrise du choix dirigé ou conseillé sur les selfs élémentaires
- Cuisine végétarienne

- Mise en œuvre des actions en faveur du Développement Durable
- Confection des textures modifiées
- Démarche de développement
- Certification et labellisation Ecocert en cuisine
- Communication avec les enfants pendant le temps du repas
- Connaissance des besoins nutritionnels de l'enfant
- Maîtrise de la livraison /Formation à l'écoconduite.

LA COMMUNE

- Accompagnement des convives pour une alimentation saine et durable
- Harcèlement entre enfants, agir en tant que professionnel
- Scolarisation dès 3 ans une place renforcée pour les Atsems (Agents Territoriaux Spécialisés des Ecoles Maternelles)
- Relaxation ludique pour les 3-6 ans
- Langage dans la relation enfants/Atsem
- Prévention de l'usure pour les professionnels auprès des jeunes enfants scolarisés
- Accueil de l'enfant en situation de handicap dans le milieu scolaire.

UN LIEN ENTRE AGENTS

Chaque mois, pendant environ une heure et demie, les responsables des cuisines satellites et le responsable de la cuisine centrale se réunissent pour discuter du mois écoulé. Ce moment est l'occasion de faire le bilan des difficultés rencontrées. D'identifier les points faibles et forts, ainsi que les aspects à améliorer ou à éliminer.

Chacun contribue en proposant de nouvelles solutions et idées.



ME SENTIR BIEN DANS MA CANTINE

Des droits et des devoirs

Les enfants ont eu l'occasion d'exprimer ce qu'ils considèrent important de respecter pendant le repas au réfectoire, cela en fonction de leurs besoins, leur éducation, leur origine sociale.

Ils ont pu comprendre et apprendre la nécessité d'établir et de respecter les règles durant le repas.

Le repas est souvent un moment de partage et de convivialité important qui doit se dérouler dans le respect.

Le pilier social est indissociable des notions de droits et de devoirs. En veillant à ce que chacun puisse exercer ses droits tout en respectant ceux des autres, nous pouvons construire une société plus juste, équitable et durable pour les générations futures.

Des repas en plein air

Dans le but de promouvoir le bien-être des enfants, nous avons décidé d'organiser des repas en plein air. Manger à l'extérieur leur permet de profiter de l'air frais et de la lumière naturelle, ce qui contribue à leur bien-être physique et mental. Cette initiative crée une atmosphère détendue et agréable, propice à une meilleure digestion et à une expérience culinaire plus plaisante.

De plus, les repas en extérieur offrent aux enfants l'occasion de se connecter avec la nature. Ils favorisent également les interactions entre eux, leur permettant de discuter et de partager, ce qui renforce les liens d'amitié et développe leurs compétences sociales.

Faire manger les enfants de la cantine dehors est une initiative enrichissante qui vise à améliorer leur expérience alimentaire tout en soutenant leur santé physique, mentale et sociale. Nous sommes convaincus que ces moments passés en plein air contribueront à leur épanouissement global.

Des moments de fête

Les anniversaires

Pour instaurer une ambiance conviviale et rendre ce repas festif et chaleureux, le personnel du périscolaire et de la restauration scolaire ont décidé de célébrer un jour par mois les anniversaires des enfants nés au cours du mois.

Un moment de partage où quelques enfants sont mis à l'honneur autour d'une chanson, de photos et d'un petit gâteau rien que pour eux.

Les cocktails du jeudi en ALSH

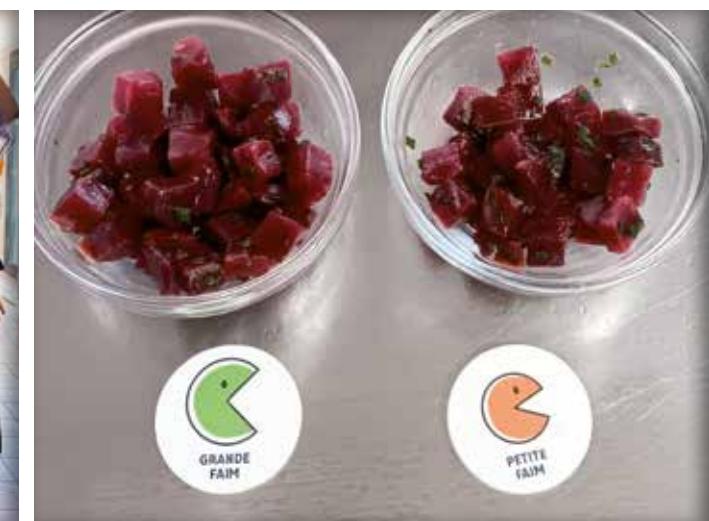
Servir des cocktails de bienvenue pour les enfants de l'ALSH (Accueil de Loisirs Sans Hébergement) présente plusieurs intérêts.

En effet, une touche de célébration et de plaisir lors de l'accueil des enfants, peut rendre leur arrivée plus excitante et les mettre dans un état d'esprit positif.

Mais c'est aussi les encourager à la socialisation. En proposant des cocktails, les enfants ont l'occasion de se rassembler. Cela favorise les échanges et aide à briser la glace, notamment pour ceux qui n'ont pas encore fait connaissance.

Sensibilisation à la diversité des saveurs : Les cocktails peuvent être préparés avec des ingrédients variés, incluant des fruits, des jus naturels, des herbes et des épices. Les enfants découvrent ainsi de nouvelles saveurs et apprennent à apprécier une alimentation saine et équilibrée.

Les cocktails de bienvenue pour les enfants de l'ALSH ne sont pas seulement une façon de les accueillir, mais aussi un moyen de favoriser la convivialité, la découverte et l'apprentissage dans un cadre ludique et agréable.



Les temps forts de l'année

Les fêtes à la restauration scolaire sont des ambiances privilégiées qui apportent joie et convivialité aux élèves tout au long de l'année.

- **Noël** est sans doute l'une des fêtes les plus attendues. Le réfectoire se transforme en un véritable « Pays des merveilles », avec des décos scintillantes et des menus festifs. Les enfants peuvent déguster des plats traditionnels.
- **La Chandeleur** est une autre occasion de se rassembler autour de délicieuses crêpes. Les enfants adorent cette fête, car elle leur permet de participer à leur préparation et de découvrir différentes garnitures. C'est un moment de partage et de créativité qui stimule leur goût pour la cuisine.
- **Pâques**, quant à elle, est une fête pleine de couleurs et de surprises. Les élèves peuvent participer à des activités ludiques, comme la chasse aux œufs, tout en savourant des mets typiques de cette période.
- **Halloween** apporte une touche de mystère et de frissons. Le réfectoire se pare de décos effrayantes. Les plats sont souvent revisités pour l'occasion, avec des recettes amusantes qui éveillent l'imagination des convives. Cela crée une atmosphère festive et ludique qui fait le bonheur de tous.

Les fêtes à la restauration scolaire sont bien plus que de simples repas. Elles favorisent l'esprit de communauté, encouragent la créativité et permettent aux enfants de découvrir et de célébrer des traditions culturelles. Ces moments de partage contribuent à rendre l'école plus agréable et mémorable pour tous les élèves.

LES ENQUÊTES DE SATISFACTION

Pour prendre en compte les préférences et les attentes de chaque enfant, nous leur donnons l'opportunité de s'exprimer deux fois par an sur la qualité des repas. Cette enquête se réalise via des tablettes pendant la pause déjeuner.

C'est un moment ludique que les élèves des écoles élémentaires apprécient particulièrement et qui nous aide à améliorer notre service.

PETITES ET GRANDES FAIMS

L'école Jean Moulin élémentaire bénéficie aujourd'hui d'un self et peut à son tour profiter des jetons « Grande Faim » et « Petite Faim ».

Dès l'entrée l'enfant a le choix entre deux tailles différentes de contenant selon son appétit et ses goûts. Chaque enfant précise, grâce à un jeton, s'il a très faim ou non et se fait servir en conséquence. Si l'appétit lui vient en mangeant et qu'il souhaite se ressourcer, c'est possible !

Résultat, à la fin du repas, beaucoup moins de déchets dans les assiettes et tout le monde se prête avec beaucoup d'enthousiasme à cette action pédagogique et ludique !

LES COMMISSIONS DE MENUS

Ces rencontres régulières, permettent à chaque catégorie professionnelle (agent de cuisine, chef cuisinier, responsable restauration scolaire, diététicienne) de s'exprimer sur :

- La qualité et la quantité de l'alimentation
- Valider les menus de la période à venir (en tenant compte des besoins, des goûts, de l'équilibre nutritionnel, du Plan Alimentaire Territorial, de la faisabilité en cuisine et des possibilités financières)
- Etablir une démarche qualité autour de la prestation restauration : recensement des problématiques rencontrées, mise en place de propositions d'amélioration, de suivi
- Etablir une communication entre convives, cuisiniers, personnels, enfants.



L'app SoHappy ?
Visiblement, cette famille l'a déjà !



EVALUATION DES MENUS

Tous les jours en fin de repas les enfants votent à main levée sur une échelle de 1 à 3 (très bon, moyen, mauvais).

Le bilan par mois de toutes les écoles permet de cibler les recettes les plus appréciées (vert) et de s'améliorer sur les autres (rouge).

Les moins appréciées ne sont pas pour autant supprimées du service. Nous savons que pour un enfant, il est important de présenter au minimum 10 fois un produit pour être sûr de son choix. Et puis les goûts changent et évoluent.

Les équipes d'animation et de restauration sont là pour éduquer l'enfant aux goûts et aux saveurs et lui permettre de prendre du plaisir dans ces moments de dégustations.

JOURNÉE INTERGÉNÉRATIONNELLE

L'objectif de cette journée intergénérationnelle est de favoriser les échanges entre les jeunes et les seniors, en créant un espace de dialogue et de partage.

C'est tout d'abord autour d'un bon repas à la cuisine centrale que les enfants ont pu poser des questions sur la cuisine, tandis que les seniors ont partagé leurs souvenirs liés à la préparation des repas en famille.

Puis, en intégrant des moments ludiques et créatifs à la médiathèque municipale, nous souhaitons également stimuler l'apprentissage et la curiosité, tout en valorisant les richesses de chaque génération. De plus, ces activités contribuent à développer des compétences sociales, telles l'écoute, la coopération et l'empathie. Cette journée a été une belle réussite, marquée par des échanges enrichissants et des souvenirs partagés.

La journée s'est conclue par un goûter autour d'un délicieux gâteau préparé par le Chef cuisinier. Ce moment a été l'occasion de partager le vécu et les savoirs des seniors et de renforcer le respect et la compréhension mutuels.

SOHAPPY

Pour connaître en temps réel la composition des menus, une application pour smartphone nommée « SoHappy » permet aux familles de parcourir les repas qui seront servis dans les restaurants scolaires de la ville. Ils peuvent aussi obtenir des informations sur les allergènes.

Cette application offre la possibilité de découvrir les animations proposées aux enfants à la cantine, permettant ainsi d'échanger avec eux à ce sujet.

Les familles peuvent également accéder à des ressources de recettes adaptées à la saison et aux thèmes abordés.

Enfin, des informations, des solutions et des astuces sont fournies en lien avec des sujets parmi lesquels l'environnement, l'économie, la santé...



économie

L'ECONOMIE LOCALE ET LA QUALITÉ DES REPAS AU CŒUR DE NOS PROJETS ET ACTIONS

QUALITÉ ET COÛT

Chaque année nous améliorons la qualité des repas avec plus de produits durables et sains, tout en essayant d'impacter le moins possible la contribution des familles. L'augmentation annuelle c'est portée à 4% pour l'année 2024-2025 avec un objectif de passer de 48% à 50% de produits bio, 58% de produits durables et 34% de produits locaux. Le coût de production est de 2,55 € et le coût de revient d'un repas se rapproche aujourd'hui des 10 €, avec une participation des familles de 3,61 € pour les primaires et de 3,51 € pour les maternelles.

L'objectif est de privilégier la qualité des repas.

P.A.T (PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL)

Cette année, deux « Menus Ventoux » ont été proposés dans les cantines de la commune grâce à l'opération « Un chef chez les Pitchouns », les menus sont alors composés exclusivement de produits issus du secteur du Parc Naturel Régional du Mont Ventoux, l'un en juin et l'autre en septembre au moment de la semaine du goût. Deux saisons différentes pour proposer de nombreuses saveurs variées : tomates, melon, raisin, fraises, potiron, épeautre, jambon, miel, fruits secs. De quoi réveiller les papilles !!

En septembre, lors d'un repas « Menu Ventoux », les enfants ont eu le plaisir de rencontrer un agriculteur pernois participant, Hugo Marrec, du Domaine de la Camarette, producteur d'épeautre, de lentilles et de vin. Ensemble, ils ont échangé sur son savoir-faire et sur les produits qu'il cultive. Ce projet permet de faire prendre conscience aux enfants de la qualité et de la quantité des produits disponibles tout près de chez eux.

En 2024, nous avons candidaté pour bénéficier d'un suivi par le collectif « Les Pieds dans le plat » afin d'être accompagnés pendant une semaine par le biais de diagnostics, de formations. En l'attente d'une réponse, cette opportunité nous permettrait d'évoluer davantage.

Par ailleurs, nous travaillons sur la mise en place d'une école du goût pour les 0-18 ans, en ciblant en priorité les crèches, les accueils de loisirs et les centres sociaux.

L'objectif est de sensibiliser les jeunes à l'alimentation durable, en proposant des visites de fermes, des ateliers de cuisine, des expériences de dégustation, des cueillettes, des ateliers de transformations (en lien avec des artisans, etc.).

PARTENARIAT ET ÉCONOMIE LOCALE (MANGER BIO, SODEXO, LA COMMUNE)

« Manger Bio en Provence » est une coopérative d'intérêt collectif, soutenue par l'Europe et la Région Sud, qui repose sur un principe fondamental : développer un outil de commercialisation destiné aux producteurs et transformateurs bio de la région PACA, afin de les relier à la restauration hors domicile.

La commune de Pernes-les-Fontaines, en collaboration avec les producteurs locaux et la société de restauration Sodexo, souhaite tirer parti de cet outil, qui répond parfaitement à leurs besoins.

Les objectifs de ce projet sont les suivants :

- Diversifier les débouchés pour les producteurs.
- Structurer les filières en tenant compte des besoins de la restauration collective bio, locale et équitable.
- Améliorer la qualité des repas dans la restauration collective, tout en respectant la nature et les personnes.
- Mettre en place une logistique coopérative, avec un réseau de plateformes sociales et solidaires sur le territoire.

Ce projet vise à renforcer les liens entre les acteurs locaux et à promouvoir une alimentation saine et responsable.



FÊTE DE LA FRAISE

La fête de la fraise est bien plus qu'un simple événement festif ; elle représente une opportunité économique précieuse pour dynamiser la commune, soutenir les producteurs locaux et renforcer les liens communautaires.

Cette manifestation offre une plateforme idéale pour les agriculteurs et producteurs de fraises de la région. Elle met en avant leurs produits et encourage les consommateurs à acheter local, ce qui renforce l'économie agricole de la commune.

Les enfants sont sensibilisés à l'agriculture et à l'importance des fruits autour d'activités sur la culture des fraises et leur valeur nutritionnelle.

Des activités ludiques et interactives rendent l'apprentissage plus engageant : jeux, ateliers de cuisine et concours de dessin.

Ils sont aussi encouragés à exprimer leur créativité à travers des projets artistiques liés aux fraises (peinture, bricolage...)

Enfin, c'est l'occasion de promouvoir des pratiques durables et de respect de la nature, en expliquant la culture des fraises et l'importance de la biodiversité.

La fête de la fraise est une belle occasion de combiner apprentissage, plaisir et partage !

UN SELF À JEAN MOULIN ELEMENTAIRE

L'instauration d'un self présente de nombreux avantages. Les enfants gagnent en autonomie en choisissant eux-mêmes leurs plats, tout en permettant un meilleur échange avec les agents présents lors du service sur leurs besoins nutritionnels.

Le self respecte la temporalité personnelle de chaque enfant et permet à chacun de manger à son propre rythme sans pression. Cela contribue à une meilleure gestion du temps dans le réfectoire, réduit le bruit et l'agitation. De plus, il accorde une meilleure gestion du gaspillage alimentaire, en offrant des portions adaptées aux petites et grandes faims.

Cela permet aussi, une amélioration des conditions de travail du personnel.

Enfin, cette organisation offre la possibilité d'accueillir un plus grand nombre d'enfants, un atout particulièrement bénéfique en cas d'augmentation des effectifs.

Passer à un système de self dans le réfectoire scolaire améliore, non seulement, l'autonomie des enfants, mais rend aussi le fonctionnement global plus efficace et agréable pour tous.



culture

LA CULTURE DU BIEN-ÊTRE DANS NOS ASSIÈTTES



À LA DECOUVERTE DU MONDE AGRICOLE

Les enfants de l'ALSH des grandes vacances ont eu l'opportunité de découvrir l'exploitation de La Ferme des possibles, guidés avec pédagogie et bienveillance par Nicolas Borda, propriétaire de la ferme.

Cette exploitation agroforestière biologique cultive plus de 50 variétés de fruits et légumes, tout en respectant le vivant, les saisons et le goût. Pendant quelques heures, les enfants ont exploré cet univers agricole. Cette sortie, à la fois pédagogique et ludique, s'inscrit dans une démarche forte d'éducation au goût et d'engagement en faveur de la production locale.

VISITE DE LA CUISINE CENTRALE PAR L'ECOLE JEAN MOULIN

• La visite

Après Louis Giraud en 2023, c'est l'école élémentaire Jean Moulin, qui est cette année à l'honneur pour découvrir les coulisses de la Cuisine centrale Marie Mauron.

De la logistique aux processus de fabrication et de cuisson jusqu'à la distribution dans les cuisines satellites, cette expérience offre une occasion d'éveiller la curiosité des plus jeunes et de répondre à leurs questions.

C'est également un moment propice pour prendre conscience de l'ampleur du travail et du temps consacrés chaque jour à la préparation des repas. Cette prise de conscience les aide à devenir plus respectueux de leur assiette et à réduire le gaspillage alimentaire.

• Ateliers pâtisserie

Après la visite de la cuisine centrale, quoi de mieux que de se transformer en apprentis cuisiniers ? De nombreuses recettes ont été concoctées en collaboration avec les agents de cuisine et les enfants : cake au citron, clafoutis, crêpes, gâteau aux pommes et marbré au chocolat.

En partageant des instants agréables, les agents et les élèves apprennent à mieux se connaître. Ensuite, après la préparation, place à la dégustation ; une belle occasion de réaliser que le fait maison est toujours bien meilleur que les biscuits industriels.

FRUITS À LA RÉCRÉ

Liste des fruits distribués aux enfants des écoles maternelles et élémentaires de Pernes tous les jeudis au moment de la récréation :

JANVIER	poire/orange/jus de pommes/pomme	JUIN	cerise/tomate/abricot/pêche
FÉVRIER	banane/clémentine	SEPTEMBRE	figue/raisins/prune/melon
MARS	abricot sec/mélange fruits secs : raisins, amandes, noisettes, pruneaux	OCTOBRE	poire/pomme/banane
AVRIL MAI	tomate cerise/fraise/cerise	NOVEMBRE	kiwi/pruneaux/compote de pomme/kumquat
		DECEMBRE	clémentine/datté

L'objectif est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves et d'enrichir leurs connaissances sur les filières, les produits agricoles et agroalimentaires et savoir reconnaître les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).

REPAS À THÈME

Le calendrier annuel est rempli de rendez-vous importants qui méritent qu'on y porte attention : fêtes traditionnelles, moments essentiels dans la vie des enfants ou événements ponctuels. Un seul objectif, faire la fête dans la cantine. L'assiette reste au cœur de l'événement avec un menu plaisir à partager, des animations et des décorations.

- **Autour des jeux Olympiques.** Cocorico / Mi-temps des gourmands
- **Régal festival**
- **L'odyssée du goût des épices**
- **Le repas effrayant**
- **Arbre anti gaspi.** Les enfants ont écrit sur les feuilles d'un arbre en papier, leur engagement antigaspi de la semaine.
- **L'odyssée du goût des agrumes**
- **Repas de Noël.** Les enfants peuvent choisir leur menu. Trois propositions sont faites pour chaque composante. À la suite des résultats, un menu est composé selon leurs envies.



LES INTERVENTIONS

En 2024, des ateliers ludiques ont été proposés dans les écoles élémentaires et maternelles de la commune. Deux fois par semaine le mardi et jeudi de 12h à 14h, une trentaine d'enfants par établissement était concernée. Ces moments sont basés sur la découverte de sujets en lien avec l'alimentation ou sur les repas à thèmes proposés par le prestataire.

Un support est donné à chaque participant, afin qu'il puisse garder une trace et partager avec sa famille. Lors de ces ateliers, des équipes constituées favorisent l'entraide et la collaboration inter-âge. Il est important que l'enfant soit acteur des animations.

Au total 8 ateliers ont été créés, voir document en annexe page 30

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1- Bien-être dans le réfectoire | 5- Le compost |
| 2- Recettes des chefs français | 6- Les épices |
| 3- Mon repas équilibré | 7- Les fruits et les légumes de saisons |
| 4- Mon hamburger | 8- Les recettes végétariennes |



VISITES DE FERMES

• Visites de plusieurs fermes sur site

Les enfants de l'ALSH ont fait de nombreuses rencontres autour des produits locaux et des métiers de bouche.

Les enfants sont toujours ravis de s'immerger dans le monde de l'agriculture. Rien n'égale la sensation du grand air et des vastes espaces. Mettre les mains dans la terre et partir à la recherche de plantations à maturité est une expérience enrichissante.

Observer et comprendre l'évolution des fruits et légumes leur permet aussi de les apprécier davantage.

• Ferme itinérante pour les enfants de l'ALSH

Le monde de l'agriculture est souvent peuplé d'animaux. Lapins, poules et bien d'autres ont été au rendez-vous. Quel plaisir de pouvoir les manipuler, les caresser et les prendre dans ses bras ! Ces moments de tendresse avec ces petites bêtes sont toujours des souvenirs inoubliables.



environnement

SENSIBILISER LES JEUNES AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ACTUELS



PARTAGER NOTRE SAVOIR FAIRE

Lors d'une rencontre, les lycéens de l'école professionnelle des Chênes à Carpentras ont eu l'opportunité d'échanger directement avec des professionnels qui œuvrent au quotidien pour intégrer des pratiques durables dans leur travail.

Le Responsable Sociétal des Entreprises, Nicolas Brodbeck de Sodexo a partagé son expertise sur les initiatives mises en place pour réduire l'empreinte écologique des activités économiques. Il a souligné l'importance de la Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE). De son côté, la représentante de la restauration scolaire a expliqué comment son établissement s'engage à offrir des repas équilibrés et respectueux de l'environnement, en privilégiant les produits locaux, de saison et issus de l'agriculture biologique.

Cette interaction vise à inspirer les lycéens et à les encourager à devenir des acteurs du changement dans leur propre communauté. En découvrant des exemples concrets de pratiques durables, ils ont mieux compris l'impact de leurs choix quotidiens sur l'environnement et la société.

Ce moment a favorisé le développement de compétences essentielles, telles que la pensée critique, la collaboration, l'innovation et a incité les élèves à réfléchir à des solutions durables pour leur avenir.

Cette rencontre a été une occasion précieuse pour les jeunes de s'engager activement dans la transition vers un monde plus durable, tout en établissant des liens avec des professionnels passionnés par ces enjeux. Elle représente un pas vers une prise de conscience collective et un engagement fort en faveur du développement durable.

JOURNÉE DES BUTINEUSES

Des apiculteurs passionnés de la région ont participé à une journée d'échanges avec les enfants des écoles. Ils ont commencé par expliquer le rôle essentiel des abeilles dans notre écosystème. Puis ont partagé des anecdotes fascinantes sur la vie des abeilles, leur organisation sociale et leur incroyable capacité à polliniser les fleurs.

Au cours de cette rencontre, les enfants ont observé de près une ruche et le travail des abeilles. Les apiculteurs ont expliqué comment elles transforment le nectar des fleurs en miel et le rôle spécifique de chaque abeille, butineuse, nourrice ou gardienne de la ruche.

Chaque groupe de classes est passé sur différents stands pour jouer, apprendre, créer autour de ce même thème, l'abeille.

Cette journée a non seulement permis aux enfants de découvrir le monde fascinant des abeilles, mais elle a également renforcé l'importance de protéger ces polliniseurs indispensables. En comprenant leur rôle vital, les enfants sont devenus des ambassadeurs de la nature, prêts à partager leurs connaissances et à sensibiliser leur entourage à la préservation des abeilles.



SENSIBILISATION À LA GESTION DES DÉCHETS

C'est à travers une série d'initiatives variées que les enfants des écoles ont été sensibilisés aux enjeux liés aux déchets générés par les activités humaines. Ces actions, conçues pour éveiller leur conscience écologique, leur permettent de comprendre l'impact de leurs comportements sur l'environnement.

Les enfants découvrent ainsi les différentes catégories de déchets, les conséquences de leur accumulation et l'importance de la gestion des ressources. En parallèle, des solutions concrètes leur sont présentées, leur offrant des outils pour devenir des acteurs du changement.

Cet apprentissage ne se limite pas à la théorie ; il s'accompagne de pratiques visant à développer de bons réflexes au quotidien. Par exemple, la classe de CE2 à Jean Moulin élémentaire a appris à trier les déchets, à réduire sa consommation de plastique et à privilégier le recyclage.

En intégrant ces habitudes dans leur vie quotidienne, ces jeunes apprenants se préparent à devenir des citoyens responsables et engagés, capables de contribuer à un avenir plus durable.

COMPOSTAGE

Tous les jours après chaque préparation, la cuisine centrale fait parvenir à tour de rôle aux enfants les déchets d'épluchage de légumes et de fruits pour alimenter les composteurs des écoles.

A réception, les volontaires apportent ces déchets au composteur qu'ils entretiennent régulièrement par des apports en carbone, en azote et en eau.

Un travail de patience car après avoir bien régulièrement remué et équilibré les apports les enfants peuvent enfin récolter le compost et l'étendre dans leur potager afin de le fertiliser.

Un parfait apprentissage pour réduire les déchets et enrichir la terre.

LE RAMASSAGE DES DÉCHETS

Depuis avril 2024, la société Ventoux Compost établie à Malemort-du-Comtat intervient dans notre commune pour le ramassage des déchets alimentaires des ménages et cantines de la commune.

Leur rôle, en plus de la collecte des biodéchets, est d'accompagner à la mise en place et au suivi technique d'aires de compostage, mais aussi de proposer des animations et de sensibiliser à tous les enjeux environnementaux.

Les déchets des assiettes des enfants sont traités par la société pour obtenir du compost afin d'enrichir les terres agricoles des professionnels.

Les déchets de cuisine (épluchages des fruits et légumes) sont valorisés grâce aux composteurs ménagers installés dans chaque école et que les enfants gèrent afin de générer du compost pour leur potager.



LE RSE (GASPILLAGE ET COMPOSTAGE)

Nicolas Brodbeck, employé de la société Sodexo et responsable sociétal des entreprises, est intervenu cette année dans plusieurs classes de l'école Marie Mauron. Son objectif était d'échanger avec les enfants sur un sujet d'une importance cruciale : le gaspillage alimentaire et les solutions possibles pour le réduire.

Au cours de ces ateliers interactifs, Nicolas a présenté le compostage comme l'une des solutions efficaces pour lutter contre le gaspillage. Ensemble, ils ont exploré les besoins fondamentaux des plantes et les nombreux bienfaits que le compost peut apporter à l'environnement. Les enfants ont ainsi appris comment les déchets organiques peuvent se transformer en un précieux engrais naturel, favorisant la croissance des plantes tout en réduisant la quantité de déchets envoyés à l'incinération.

Pour rendre ces échanges encore plus enrichissants, les activités ont inclus des moments de créativité et de manipulation. Les enfants ont dessiné leurs idées sur le compostage et manipulé du compost, ce qui leur a permis de mieux comprendre le processus de décomposition et l'importance de la biodiversité dans le sol. Ces expériences pratiques ont suscité de nombreuses questions et ont permis aux écoliers d'éclaircir leurs doutes sur ces sujets passionnants.

Cette initiative a non seulement sensibilisé les jeunes esprits aux enjeux du gaspillage alimentaire, mais elle leur a également appris, de façon ludique et motivante, le sens de la responsabilité envers l'environnement.

LE POTAGER

Au fil des saisons, les enfants se familiarisent avec l'univers du jardinage, que ce soit pendant le temps périscolaire ou durant les vacances scolaires. Cette expérience enrichissante leur permet de découvrir la diversité des graines, d'explorer les différentes techniques de plantation et de se familiariser avec les fruits et légumes de saison. Ils apprennent également à reconnaître les plantes aromatiques qui ajoutent une touche de saveur aux plats.

Chaque récolte devient une récompense de leurs efforts et ils prennent plaisir à déguster les fruits de leur travail lors d'un goûter savoureux ou au cours des repas à la restauration. Ainsi, le jardinage ne se contente pas d'être une activité ludique ; il devient aussi un moyen d'apprendre, de partager et de savourer les bienfaits de la nature.

NATUROPTÈRE

Un animateur du Naturoptère (centre culturel et pédagogique dédié à la nature et à l'environnement) est intervenu plusieurs fois à la rencontre des enfants des ALSH petites et grandes vacances, afin de leur faire découvrir et d'échanger sur divers thèmes passionnnants :

- **Les oiseaux** : ils ont appris à les reconnaître, les différencier et à identifier leurs chants.
- **Les insectes** : les enfants ont capturé et observé ces petites créatures et découvert leurs rôles essentiels dans l'écosystème.
- **Les végétaux** : grâce à leur créativité, les enfants ont représenté une plante de leur choix. Les plantations ont également été mises à l'honneur, avant de laisser libre cours à leur imagination pour la création de tableaux végétaux.

Cette expérience enrichissante a permis aux enfants de mieux comprendre et apprécier la biodiversité qui les entoure.



Remerciements aux équipes communales et partenaires extérieurs qui ont participé à la mise en place de toutes ces actions auprès des convives.





ANNEXE DES INTERVENTIONS



Inter âges

Autonomie

Accompagnement

Ludiques

Entraide

Apprentissage

Un an d'ateliers Alimentation

2024

Dialogue

Echanges

Participatifs

01 BIEN ÊTRE DANS LE RÉFECTOIRE

05 LE COMPOST

02 RECETTES DES CHEFS FRANÇAIS

06 LES ÉPICES

03 MON REPAS ÉQUILIBRÉ

07 LES FRUITS ET LES LÉGUMES DE SAISONS

04 MON HAMBURGER

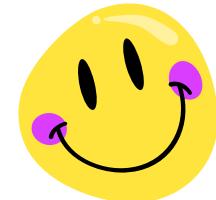
08 LES RECETTES VÉGÉTARIENNES

...





Atelier 1 !!



Le but de ce premier atelier ludique est de faire comprendre aux enfants qu'il est de leur intérêt de respecter des règles, afin d'améliorer leur confort et leur bien-être à la pause déjeuner.

Tout d'abord, un temps d'échange est organisé avec les enfants de primaire puis de maternelle. Ainsi, ils élaborent eux-mêmes leurs futures règles.

Un autre atelier a lieu courant février, avec mise en scène de ces règles lors d'une séance photos dans le réfectoire. Le but est de générer un support du « bien vivre à la cantine » qui est affiché dans le réfectoire au vu et au su de tous.

L'accent a donc été mis sur le respect des autres, l'hygiène et la propreté, le respect des consignes de sécurité, l'importance de bien manger. Ce support est une base à l'échange pour les équipes d'animation.







Atelier 2 !

Le deuxième atelier est basé sur la découverte des recettes des Chefs français.



L'atelier se déroule en deux temps.

- Tout d'abord les enfants doivent placer sur une carte de France surdimensionnée, le nom de chaque région.
- Par la suite un plat sucré et un salé doivent être scratchés sur le support.

Ce moment a généré des échanges importants entre les enfants. Pour le groupe des maternelles, le jeu est identique avec une petite aide (couleurs repères).

L'objectif principal est de faire découvrir les différentes régions de France et la diversité culinaire.

A la fin de l'atelier chaque enfant est reparti avec un petit livret de recettes, détaillant chaque plat abordé tout au long du jeu.







Atelier 3 !



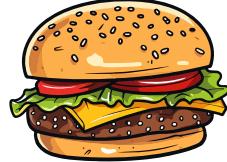
Ce troisième atelier a pour objectifs :

- * Faire Découvrir les familles alimentaires
- * Savoir composer un menu équilibré et durable
- * Apprendre à composer un menu de saison
- * Repérer les qualités nutritionnelles d'une famille d'aliments

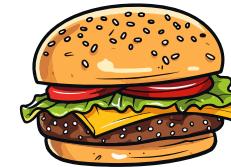
Chaque enfant doit compléter son assiette en découplant des aliments en fonction de ce qu'il aime, tout en tenant compte des apports caloriques, énergétiques.







Atelier 4 !



Ce quatrième atelier est basé sur la création d'un jeu de société "Compose ton hamburger préféré".

Ce temps ludique et collaboratif est fait pour favoriser la mémoire, tout en mettant en avant l'importance du "fait maison". Il est en lien avec le repas à thème "la mi-temps des gourmands".

Chaque enfant doit composer différents hamburgers, le plus rapidement possible en suivant différents modèles. Le travail d'équipe favorise l'entraide.

L'atelier se clôture par un temps d'échange, sur le fait que l'on peut se faire plaisir de temps en temps en mangeant certains aliments gras, mais qu'il faut en limiter la consommation.

De plus, la liste des ingrédients préférés des enfants est transmise au Chef de la cuisine centrale, afin que le repas à thème soit en lien.



**TOUS LES ELEMENTS QUI SE
MANGENT (peau des fruits...)**

+

**LES SERVIETTES EN PAPIER
DANS LE SCEAU**



*Documents Pédagogiques
pour affichage Cantine*



*Création de la
Mascotte*



En mai 2024, la collectivité a mis en place dans chaque école des collectes de déchets alimentaires, afin de procéder au compostage.

L'entreprise Ventoux Compost a été choisie.

Dans un premier temps les équipes d'animation ont été formées et par la suite les enfants.

Afin de renforcer ces apprentissages, durant tout le mois de septembre, un accompagnement ciblé dans chaque cantine est mis en place.

Les objectifs étaient les suivants :

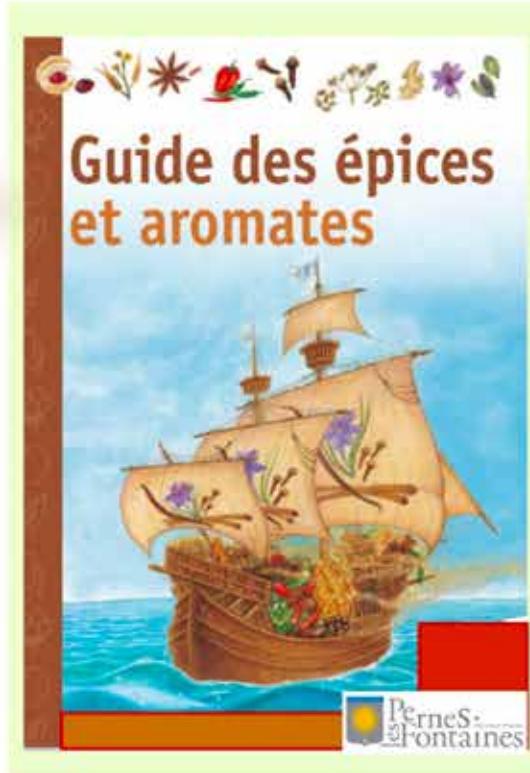
- Savoir comment fonctionne un centre de compostage
- A quoi sert le compost
- Quels éléments mettre au composteur à la maison, à la cantine.

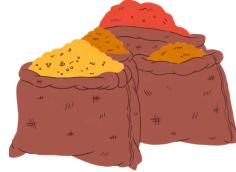
Atelier 5



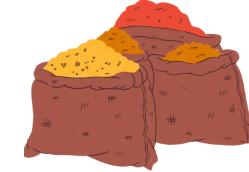
Des panneaux d'affichages et une mascotte ont été créés afin d'aider les enfants à trier leurs restes en fin de repas.

Un classement des écoles est effectué chaque mois, avec un podium qui met en avant les écoles qui gaspillent le moins. Cette dynamique a été mise en place afin de démontrer à tous les élèves l'importance de prendre des quantités raisonnables.





Atelier 6 !



Ce 6ème atelier est basé sur la découverte des épices. Au départ un livret détaillé est remis à chaque enfant, puis des équipes sont composées.

Le "Kim odeur" peut commencer. Chaque équipe reçoit un nombre de petites boîtes contenant des épices et ils doivent les identifier grâce à leur odorat.

Tout les indices, sont indiqués dans le livret.

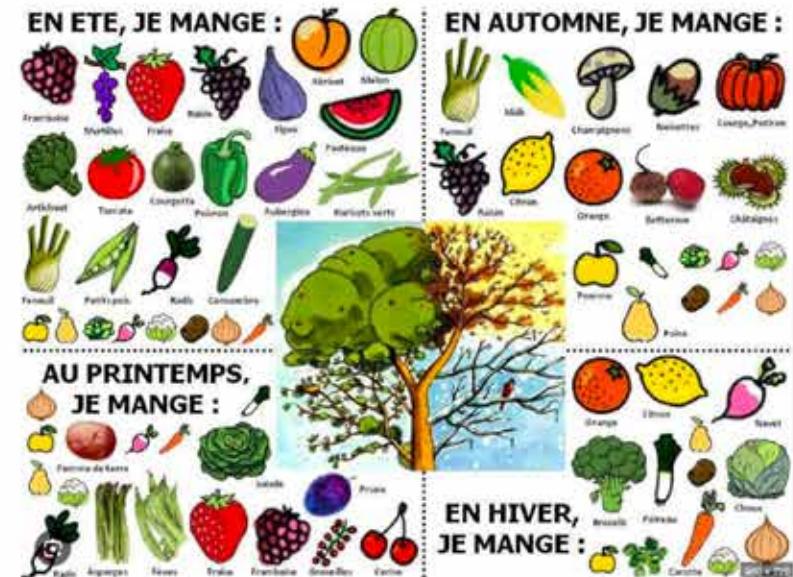
L'objectif de ce temps est d'initier les enfants à l'univers des épices de manière sensorielle, en stimulant leur curiosité à travers les odeurs et les couleurs.

Ce moment leur a permis d'explorer de nouvelles saveurs, d'apprendre les origines et les bienfaits des épices d'une manière amusante, tout en développant leur curiosité culinaire et leur goût.



CALENDRIER LEGUMES ET FRUITS DE SAISONS

support primaire



support maternelle





Atelier 7 !



Ce 7^è atelier est basé sur la découverte des fruits et des légumes de saison. Un support a été crée : la "roue des saisons". Elle est positionnée au centre de chaque table, des photos de fruits et légumes sont alors distribués, dans le but de les regrouper dans la saison où ils sont le plus disponibles.

Objectifs de l'atelier :

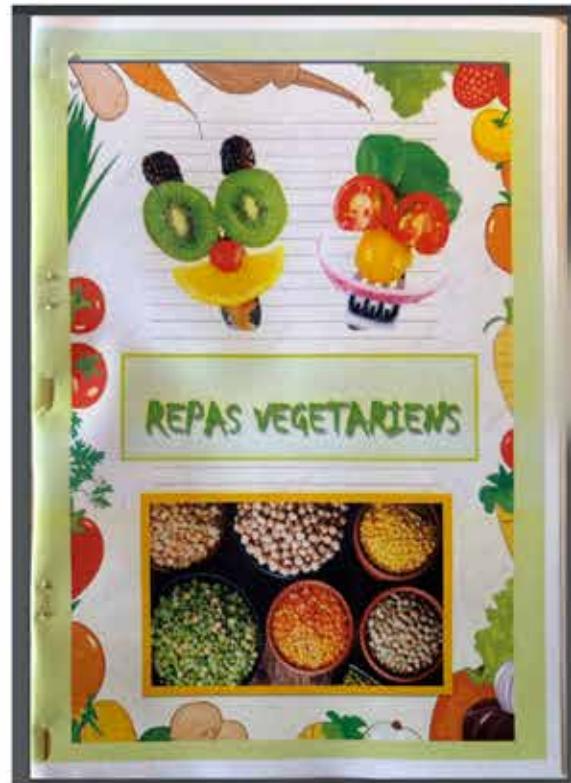
- Apprendre à reconnaître les fruits et les légumes de saison.
- Comprendre pourquoi il est important de consommer des produits de saison (meilleur goût, plus de nutriments, respect de l'environnement).
- Stimuler la mémoire, l'observation et l'esprit d'équipe grâce à un jeu interactif.

En bref, ce jeu aide non seulement les enfants à apprendre de manière ludique les fruits et les légumes de saison, mais aussi à comprendre les enjeux liés à l'alimentation locale et durable.



Chaque enfant repart avec un calendrier de poussée en fonction des saisons.







Atelier 8 !



L'atelier "Livre des recettes végétariennes" a pour objectif de sensibiliser les jeunes élèves à une alimentation saine et équilibrée, tout en leur faisant découvrir les avantages d'une cuisine végétarienne.

Un support livret composé de deux parties est distribué aux enfants.

La première propose de découvrir avec des jeux ce qu'est un repas végétarien et d'en expliquer les bienfaits pour la santé et l'environnement.

La deuxième est un recueil de recettes (salées et sucrées), que les enfants pourront reproduire chez eux. Chaque recette est présentée de façon claire avec des images et des dessins.

En conclusion, cet atelier à la fois éducatif et amusant, peut être une manière d'introduire les enfants à une alimentation végétarienne et leur donner la possibilité de découvrir le plaisir de cuisiner et manger sainement.





CONTACTS

Pôle Enfance Education
Emilie André
educationenfance@perneslesfontaines.fr

Service restauration scolaire
Corinne Badéa
restauration2@perneslesfontaines.fr

Hôtel de ville
place A. Briand - 84210 PERNES-LES-FONTAINES