

Du terroir dans mon assiette



• Résumé

Notre objectif est d'introduire davantage de produits locaux, de saison, dans les repas de la cantine scolaire en y associant des actions éducatives et de limitation du gaspillage.

• Eléments de contexte

Initialement, notre démarche s'inscrit dans le cadre de l'appel à projet "**clic local**" de l'APAQW. Il vise à promouvoir l'utilisation d'une plateforme informatique pour permettre aux institutions et administrations publiques qui gèrent des cantines de faire plus facilement appel aux producteurs locaux dans le respect des règles des marchés publics .

Dans notre administration communale, la réflexion du projet s'est élargie à l'importance d'apporter aux enfants une alimentation de qualité basée sur des produits frais et de saison.

Plusieurs partenaires se sont réunis en collaboration avec le CLPS et l'équipe "**CORDES**" avec son outil "se mettre à table". Ce qui a permis de faire émerger les constats suivants :

- difficulté de distinguer les aliments chez les enfants
- difficulté de goûter aux aliments moins connus
- beaucoup de déchets et de gaspillage
- utilisation de beaucoup de produits pré-emballés

• Objectifs

- éveiller les enfants aux multiples saveurs gustatives
- limiter les déchets alimentaires et d'emballage
- sensibiliser les parents au projet
- meilleure portionnement des repas
- participation active des partenaires au projet (enfants, parents, accueillantes extrascolaires, enseignants, personnel de cuisine)

• Public

• Public final : les enfants qui fréquentent la cantine scolaire. Dans un premier temps, nous visons les enfants des écoles primaires (3-4ème et 5-6ème) • Public intermédiaire : les enseignants, les accueillantes extrascolaire, les parents, le personnel de cuisine

• Milieu de vie

• Démarches et actions

Nous avons fait appel à l'asbl "**CORDES**" pour nous aider dans la réflexion du projet via l'outil "se mettre à table". Nous avons rassemblé les partenaires concernés de près ou de loin par le projet afin d'établir ensemble un plan d'actions et envisager les relais pour la suite. L'équipe du CLPS Lux a également été invitée à la réflexion.

Les partenaires sont les suivants : l'employé de l'administration communale responsable des marchés publics, la directrice des 3 implantations scolaires, le chef cuisinier également formateur d'une équipe de stagiaires en insertion

• **Institution porteur(s) de l'expérience**

• [Administration Communale de Tellin](#)

• **Institution partenaire(s) de l'expérience**

• [Accueil temps libre](#)

• [Centre Public d'Action Sociale de Tellin](#)

• **Institution ressource(s) de l'expérience**

• [Coordination éducation et santé](#)

• **Période de déroulement du projet**

• **Le projet a démarré en avril 2015**

• **Territoire**

• **Tellin**

• **Outils**

• [se mettre à table](#)

• l'outil "se mettre à table" était très intéressant pour faire émerger les idées de chacun par rapport au projet.

socioprofessionnelle, la responsable de l'accueil extrascolaire, l'échevin de l'enseignement, la chef de projet du plan cohésion sociale, l'asbl "CORDES" et le CLPS Lux.

Au terme de 3 rencontres, nous avons établi un "état des lieux" et choisis 2 thèmes, résumés par deux phrases, pour ensuite définir les grandes lignes du projet et imaginer des actions :

- 1) "Ils ne savent pas différencier une tomate d'un navet"
- 2) "Les poubelles débordent"

Nos 3 mots-clés :

- les **liens** : tout le monde doit se sentir acteur dans le projet
- le **temps** : importance de prendre du temps pour cuisiner, préparer, manger
- la **responsabilité** : créer des occasions pour redécouvrir les aliments. Diminuer les déchets. Mieux consommer.

Chaque responsable est reparti dans son service pour présenter le projet à son équipe, recueillir les avis et lister des actions concrètes à entreprendre prioritairement.

Une réunion a eu lieu entre les accueillantes extrascolaires et une autre entre les enseignants.

Après avoir le relevé des actions choisies, les partenaires ont construit le timing pour la réalisation concrète.

Ce qui a déjà été réalisé à ce jour :

- 1) rencontre avec une diététicienne de l'observatoire de la santé de la province de Luxembourg et les accueillantes extrascolaires. Elle est venue nous parler de la "néophobie" chez les enfants.
- 2) listing des actions souhaitées par les accueillantes et par les enseignants et mise en commun des deux.
- 3) démarrage d'atelier culinaire avec le cuisinier, un mercredi par mois, le matin, dans les locaux de la cuisine avec les enfants des écoles primaires. Confection du repas à partir de 2 légumes choisis par le cuisinier. Les enfants travaillent le sujet dans leur classe avec leur enseignant (recherche et rédaction d'une recette - plusieurs matières sont exploitées : calcul, orthographe, environnement, science, ...). Organisation d'un planning de passage des classes pour l'atelier cuisine (maximum 10 enfants par atelier). Dégustation des plats confectionnés par tous les enfants de la cantine et annoncés dans le menu de la semaine.
- 4) information du projet aux parents via un courrier remis aux enfants.

Ce que nous aimerions encore faire :

- 1) faire davantage appel aux producteurs locaux de légumes en lien avec le clic local.
- 2) remise en route des potagers présents sur les implantations scolaires avec l'aide des aînés qui s'occupent déjà du potager communautaire "le coin des potagers".
- 3) réaliser des jeux de "kim du goût" avec les enfants et les accueillantes extrascolaires
- 4) faire appel à l'observatoire de la santé pour venir sur place et nous conseiller dans le portionnement des repas aux enfants (revoir la quantité légumes/viandes)
- 5) sensibiliser les enfants au gaspillage (pesée des déchets en fin de repas et construire un tableau où ils indiquent les relevés).
- 6) réalisation d'un tableau avec des smiley pour que les enfants puissent donner leur appréciation sur les légumes goûtés et le nombre de légumes découverts
- 7) constitution d'un livre de recettes-santé avec les enfants et les enseignants

8) organisation d'une fête mi-mai avec les enfants, enseignants, parents, accueillantes extrascolaires, personnel de la cuisine,....pour présenter les réalisations autour du projet en cours d'année (livre de recettes, matériel utilisé, dégustation de plusieurs plats, album photos, histoire des légumes,).

• Moyens

Humains :

- les partenaires qui définissent et assurent les actions du projet : l'équipe des enseignants des écoles 3-4ème et 5-6ème primaires des 3 implantations, l'équipe des accueillantes extrascolaires (au nombre de 12), le cuisinier, les enfants (maximum 10 par ateliers).
- le chef de projet du plan cohésion sociale qui assure la coordination et le lien entre les partenaires ainsi que le suivi de la réflexion et des actions menées sur le terrain.

Matériels :

- local de la cuisine ainsi que le matériel de cuisine

• Evaluation et enseignements

Qu'est-ce que le projet a apporté ?

Une première évaluation entre les partenaires est fixée en mai.

Les premiers retours que nous avons des enfants sont très positifs. Ils ont envie de goûter aux aliments qu'ils ont préparés.

Il y a une demande de la part des enseignants pour élargir l'expérience aux enfants des maternelles mais nous devons encore y réfléchir et voir comment les associer au projet. Ils sont enchantés de l'expérience faite avec les enfants.

La remise en route des potagers des écoles ne se fera qu'après avril.

La pesée des déchets n'a pas encore commencé.

Qu'est-ce qui a été facile ? Pourquoi ?

Les partenaires du projet se connaissaient déjà et avaient déjà travaillé ensemble sur d'autres projets.

Qu'est-ce qui a été difficile ? Pourquoi ?

Nous devons limiter le nombre d'enfants aux ateliers pour que cela reste gérable. Difficultés rencontrées pour l'utilisation de la plateforme du « clic local ».

Qu'est-ce qui a été soutenant ?

Les compétences techniques et pédagogiques du cuisinier. La volonté de chacun de s'investir dans la démarche. La collaboration des enseignants et des accueillantes extrascolaire (rendue possible grâce aux réunions faites avec eux pour les impliquer dans le projet).

Et si c'était à refaire, que garderiez-vous ? Que changeriez-vous ?

On n'a pas encore réfléchi à la question

• Perspectives envisagées

Vu le succès du projet, je pense qu'on va poursuivre et peut-être étendre aux enfants des maternelles (à discuter avec les partenaires).

• Personne de contact

- Isabelle Dory
- isabelle.dory@tellin.be
- 084/36 66 85

