

Projet « Alimentation durable » à la Crèche Les Tiffins La Hulpe

- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Améliorer les capacités de l'enfant à
 - goûter et à mâcher les aliments
- Mise en place d'une ECO TEAM

La crèche prépare sur place 40 à 45 repas par jour

- 40 à 45 familles y confient leur enfant
- 17 personnes y travaillent chaque jour
- Les aliments sont livrés à la crèche
et préparés sur place

Beaucoup d'actions
dans l'accueil des enfants
ont un impact direct ou indirect
sur la qualité de l'environnement,
sur la santé, le confort,
l'air respiré, etc

C'est aussi « un lieu de consommation »
qui produit des déchets

La Commune définit les Budgets et les contrôle

La Direction choisit les fournisseurs, sélectionne les marchandises, les fait livrer à la crèche

Il est possible d'agir sur la qualité de l'environnement dans la crèche

Depuis plusieurs années, des actions simples sont mises en place :

- Tri des déchets

- Sacs PMC en cuisine et dans l'Accueil du Personnel

- Espace de tri pour les papiers & cartons

- Dans le choix des achats de matériel, de jouets,

- d'électro-ménager, le critère de ***solidité*** et de

- possibilité de réparer*** sont prioritaires

- Achat d'aliment bio quand le prix est comparable au non-bio

Origine du Projet

□ Beaucoup d' aliments préparés avec soin dans notre cuisine finissaient dans la poubelle

= *gaspillage alimentaire*

□ Les enfants mangeaient presque tous les jours leurs repas « en purée », mixés, ou écrasés

□ **« *quand je mange « mou », je mange plus vite,***

□ *et donc, peut-être trop* »

□ Les cuisinières faisaient de grosses épluchures de légumes avec des couteaux qui coupaient mal

□ **« *quand je dois aller vite, je ne regarde pas l'épaisseur des épluchures* »**

Quelles ont été les étapes de démarrage ?

- Elaborer le Projet & le présenter au Pouvoir Organisateur : obtenir son adhésion
- Être soutenu par un organisme extérieur, garant externe des informations données et du déroulement des processus
- Intéresser le Personnel au projet & mobiliser les plus enthousiastes
- Organiser une Journée de Formation pour toutes les équipes afin de donner une information de base sur les notions « durables »

Le Projet démarre

Notre organisme extérieur, ESPACE ENVIRONNEMENT, dresse 1 Plan d'actions possibles dans la crèche

- Nous sélectionnons ce que nous trouvons « réalisable » dans cette liste
- Nous refaisons les menus et les recettes puisque
 - de nouveaux aliments (panais, bettes, chou pointu, etc) et un repas « veggie » (pois chiches, lentilles, etc) sont introduits dans les assiettes
- Le personnel goûte et mange le repas avec les plus grands
- On informe les parents des nouveautés

Création d'une ECO TEAM

**Constituée de représentantes
de la cuisine, de 3 puéricultrices (1/groupe d'âge)
et de la Direction**

- Pour évaluer ce qui se passe dans les groupes d'enfants et dans la cuisine, avant & après les repas
- Pour coordonner les choix de la Direction, les avis des parents, les réactions des enfants et l'adhésion des puéricultrices et des cuisinières

Quels furent les facilitateurs de la mise en place du Projet ?

- Soutien du Pouvoir organisateur
- Enthousiasme des cuisinières : cela leur donne plus de créativité et d'autonomie dans leur travail
- Enthousiasme du personnel, qui apprécie de tester « *à la maison* » ces nouvelles idées de repas

Quels furent les premiers écueils ?

- Certains enfants n'ont pas aimé les nouveautés et ont commencé à « chipoter » dans leur assiette, ce qui gâchait la sérénité du repas
- Trop de changements à la fois :
démarrer en même temps de nouveaux menus, des aliments présentés en morceaux et séparés : viande / légumes/ féculents, de nouvelles recettes s'est avéré trop compliqué pour certains enfants et pour certaines puéricultrices

Comment réajuster le Projet pour qu'il tienne dans la durée ?

- Lors des réunions ECO TEAM : discuter des expériences vécues
- Réajuster : assouplir les processus de changements d'habitudes
- Evaluer régulièrement avec toutes les équipes

S'adapter au rythme des enfants :

certains d'entre eux avalent difficilement les morceaux.

Il leur faut encore du temps pour apprendre à mâcher

S'adapter au rythme des adultes :

si l'adulte n'aime pas le menu, ou tel aliment, nous constatons – et ce n'est pas un jugement de valeur-que tout le groupe d'enfants mange moins bien

Quels furent les premiers résultats positifs ?

- Des repas plus équilibrés, mieux adaptés aux besoins et aux appétits des enfants
- Moins de repas jetés
- Les parents apprécient que leur enfant mange des repas « sains » avec beaucoup d'aliments bio
- Le personnel découvre des notions de « développement durable » qui les intéressent au boulot et aussi dans leur vie privée : plusieurs expérimentent chez elles les propositions des nouveaux légumes, de nouvelles recettes, etc

Peut-on mesurer les effets produits de ces nouvelles pratiques ?

□ Avons-nous *des chiffres* ? Non ! De nombreux facteurs influencent la quantité de déchets alimentaires *Exemple : enfant déclaré absent pour maladie le jour -même, alors que les commandes sont faites et livrées à l'avance*

□ Achetons-nous moins d'aliments qu'avant ?
Oui : moins de viande, moins de pommes de terre
□ mais plus de fruits et légumes bio

Employons-nous

moins de sacs poubelles « Ménage » ?

- Pas moins de sacs -car nous les fermons à mi-journée- mais des sacs « moins lourds », contenant moins de déchets
- Nous utilisons dorénavant des sacs plus petits l'après-midi, puisqu'il y a moins de déchets des goûters
- Les sacs « bleus » PMC : 6/mois ; on pourrait diminuer en écrasant mieux

ECO TEAM après 18 mois de fonctionnement

- La Direction doit rester dynamique et poursuivre l'intérêt de tous : Pouvoir organisateur & acteurs de terrain
- Poursuivre les collaborations externes
- D'autres personnes des équipes de la crèche veulent rejoindre l'ECO TEAM
- On voudrait travailler aussi d'autres sources de gaspillage

Et pour conclure...

Un potager à la crèche...

- Au début de la collaboration avec ESPACE ENVIRONNEMENT, l'action « faire un potager » avait été reportée « à plus tard » car jugée impossible
- Certaines puéricultrices des Grands se sont motivées pour créer avec eux un petit POTAGER
- On a acheté un petit bac à leur hauteur et on a planté des fraises, du persil et des tomates cerises : au mois de Mai, tout le monde a pu en goûter !



Une action « modeste » qui a eu un impact plus grand que toute communication officielle sur la question !