

# CHAPPES VERS UNE ALIMENTATION DURABLE



## COMMUNICATION AUX FAMILLES

Préambule

Suivi des labels qualité

Equilibrer les missions du personnel entre l'accompagnement des enfants et le service

Prolongements pédagogiques dans l'école et à l'accueil de loisirs

## Préambule



La commune de Chappes s'est engagée début 2021 avec le Laboratoire TERANA dans une démarche destinée à réduire le gaspillage alimentaire.

Grace aux actions qui seront mises en place pour mieux accompagner les enfants pendant le repas et réduire le gaspillage alimentaire, nous pourrons réinvestir les économies réalisées vers des aliments plus « durables » (locaux, biologiques, labellisés).

La présente communication fait suite au premier diagnostic réalisé le 1<sup>er</sup> Février, à la réunion de concertation avec le personnel de restauration, à la session d'animation avec les élèves de la classe de CE2 et au comité de pilotage du 19 mars.

Elle présente les actions qui seront prochainement mises en œuvre ou qui sont envisagées à court terme.



## Prolongements pédagogiques dans l'école et à l'accueil de loisirs

### Suivi des labels qualité

La commune avec son cuisinier renforce sa politique d'achat et se tourne vers des produits plus locaux, d'agriculture Biologique, et labellisés ;

La mairie réorganise le suivi spécifique des dépenses en alimentation pour informer les familles et citoyens sur l'évolution de cette politique d'achat et évaluer l'atteinte des objectifs de la Loi EGALIM (au 1er janvier 2022, au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques).



### Equilibrer les missions du personnel entre l'accompagnement des enfants et le service

Une adaptation de certains horaires du repas permettra de dégager un peu plus de temps au personnel (temps actuellement pris par la désinfection due au protocole COVID). Ce temps regagné favorisera un meilleur accompagnement des enfants : adaptation plus fines des portions servies aux besoins de chacun, gestion de l'ambiance sonore du groupe, respect des règles, éducation au goût et meilleure connaissance des plats proposés (fait maison, produits de saison, produits locaux, produits frais...).

Illustration d'une nouvelle règle : chaque enfant peut demander une toute petite portion pour goûter. Il peut demander une demi-part de viande, un demi-fruit avec toujours le droit d'en redemander, dans la limite des portions adaptées à l'équilibre alimentaire.

Les enfants souhaitent mieux connaître ce qu'ils mangent et comment cela est cuisiné. Pour répondre à cette demande, l'école (enfants et enseignants) va identifier des nouveaux lieux d'affichage des menus, plus adaptés et l'accueil de loisirs va créer des logos (fait maison, produits de saison, produits local, ..) qui seront utilisés sur les menus. Le format des menus sera également modifié pour un affichage hebdomadaire.

Des affiches avec des créations des enfants à l'accueil de loisirs (dessins de fruits et légumes) ont été placées dans les salles de restauration. Ces affiches sont à visée décorative mais également pédagogique.

Les enfants et le cuisinier souhaitant développer des menus plaisants et équilibrés, des échanges d'idées entre eux vont être renforcés ; Les enfants, n'hésitez pas à proposer vos menus ou vos plats préférés ; L'équipe de restauration s'efforcera d'en tenir compte.

L'ensemble des ces nouveautés a été travaillé par la Classe de CE2 pour proposer une charte de la restauration engagée pour les enfants et pour la planète.

La mairie se projette également sur l'achat de petits équipements pour faciliter la réalisation du projet (matériel de cuisine, affichage).