

Chouette on va au resto'

Projet 2016 – Dans les Accueils de Loisirs Sans Hébergement du CCAS de la Ville de Lons le Saunier

Depuis plus de 25 ans la Ville de Lons le Saunier est pionnière en matière de protection environnementale, avec la création du Sydom et la mise en place de la collecte sélective des déchets.

Un travail important fut mis en place autour de la protection des zones de captage des eaux de Villevieux alimentant la Ville de Lons en eau potable. Dans la continuité, la ville de Lons le Saunier s'est engagée dans une démarche d'amélioration du cadre de vie, de la gestion raisonnée et raisonnable de la restauration collective favorisant notamment les circuits courts.

Toujours avec une longueur d'avance, la Ville de Lons le Saunier, par le biais de son syndicat mixte vient, d'ouvrir une légumerie bio qui approvisionnera les restaurations collectives du secteur en légumes Bio et/ou issus des circuits courts.

Fort de ces expériences, notre territoire vient de rentrer dans le dispositif « Territoire zéro déchet – zéro gaspillage » dont l'objectif est de réduire nos déchets, nos gaz à effet de serre par la même occasion.

Au delà de la prise en compte du contexte environnemental, nous avons fait le constat de la nécessité d'améliorer les conditions d'accueil des enfants dans nos restaurants scolaires. Il nous faut travailler au quotidien à cet objectif.

Notre territoire est le siège d'une célèbre marque de fromage fondu connu et reconnu à travers la planète. Par le biais de sa structure culturelle de territoire dite « Maison de la Vache qui Rit », elle développe de nombreux projets en direction des enfants autour du gaspillage alimentaire et de la réduction de ses emballages. Cette démarche s'inscrivant totalement dans notre dynamique de projet, nous avons fait le choix de travailler en partenariat avec cette structure.



Les objectifs du projet

Afin de mener à bien notre projet nous devons avoir une approche globale sur l'ensemble des structures du CCAS de la Ville de Lons le Saunier, tout en tenant compte des publics et des temps différents.

Pour cela, nous fixons les objectifs suivants :

- Sensibiliser le plus grand nombre d'enfants aux besoins alimentaires.
- Lutter contre toute sorte de gaspillage alimentaire et autres déchets.
- Valoriser nos actions auprès du public.
- Sensibiliser les enfants aux groupes alimentaires et au goût.
- Comprendre les notions de « circuits courts » et d'agriculture biologique, prendre en compte l'évolution saisonnière de notre alimentation.
- Sensibiliser les enfants et les animateurs aux règles de la restauration collective et à l'équilibre des menus.
- Découvrir l'agriculture, les métiers de bouche et les différentes professions transversales à notre projet (diététicienne, ...)
- Rendre agréable les lieux et le temps de restauration par le biais de différents ateliers de découverte de l'Art contemporain.
- Mettre en place un groupe de soutien et d'appui pour les différents intervenants du projet.
- Fixer un cahier des charges précisant nos attentes en matière d'amélioration de la qualité d'accueil sur nos restaurants d'enfants tout en travaillant à l'écriture de la « Charte des personnels des restaurants d'enfants » dans la même dynamique que la « Charte des animateurs des ALSH ».



Le public

Les enfants et les familles qui fréquentent les accueils de Loisirs Péri et Extra scolaires organisés par le CCAS de la Ville de Lons le Saunier soit environ 1 500 enfants âgés de 3 à 16 ans.

Enfants issus des accueils de loisirs :

Alsh Briand – Alsh Les Toupes – Alsh Couchant – Alsh Rollet
Alsh Rousseau – Alsh Mouillères – Alsh Prévert –
Alsh Dolto/Brassens - Alsh Richebourg
Et le Centre Aéré de Montciel.

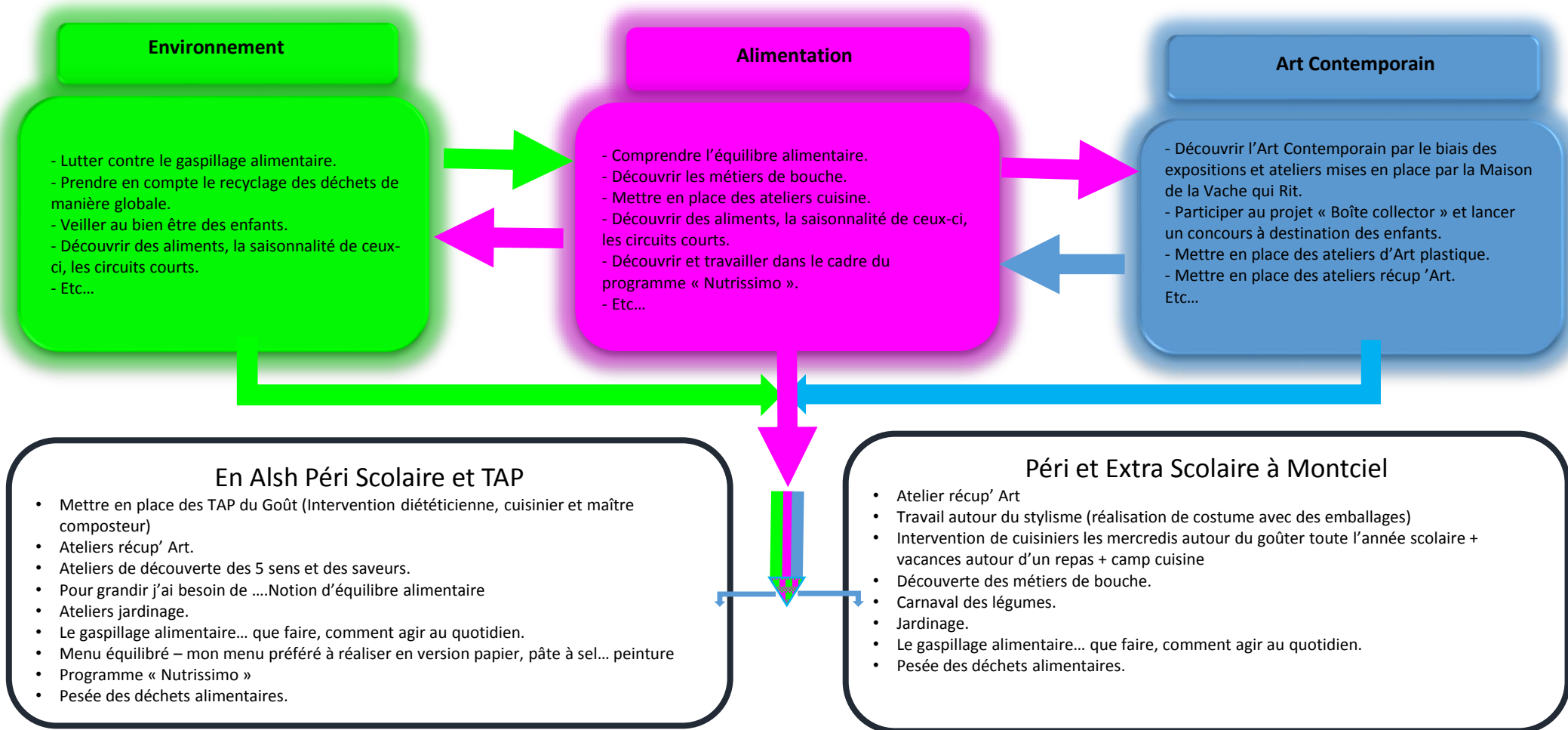
Déroulement dans le temps

Tout au long de l'année 2016, sur le temps péri scolaire et TAP dans les Alsh péri scolaires
Les mercredis et les vacances scolaires au Centre Aéré de Montciel

Les intervenants

Les animateurs des alsh
Le personnel du Syndicat Mixte -Cuisine centrale
(Diététicienne – cuisiniers – pâtissier)
Les animateurs du Sydom et du Sictom
Les médiatrices culturelles de la Maison de la Vache qui Rit
Des cuisiniers de divers restaurants Jurassiens
Etc...





Actions communes aux ALSH du CCAS

- Améliorer les conditions d'accueil dans les restaurants d'enfants.
- Mettre en place et utilise des composteurs sur chacun des sites
- Participer au concours de la boîte Collector
- Réaliser un livre de recettes, l'offrir aux enfants scolarisés à Lons le Saunier
- Réduire les différents déchets
- Réfléchir à la mise en place de la charte éco accueil de loisirs





Nos partenaires

Préfecture de Région Franche Comté (Fonds Pralim)
 Le Sictom de Lons
 Le Sydom
 Le Syndicat Mixte de la Cuisine Centrale de Lons le Saunier
 Territoire Zéro Déchet et Zéro Gaspillage
 Ecla
 La Maison de la Vache qui rit
 Bel fondation d'entreprise
 Fondation Pileje
 Institut Pasteur de Lille
 Les Francas du Jura
 ADEME – Franche Comté
 Restaurant le Casta
 CCAS Ville de Lons le Saunier

Formation pour les équipes d'animation

- Formation sur le tri et la mise en place des composteurs
- Formation autour de l'équilibre alimentaire
- Formation Art' Récup, détournement d'objets et d'emballages
- Conférence sur la nutrition pour les équipes pédagogiques.

Information et participation des familles

- Conférence sur la nutrition pour les parents dans le cadre du « projet Nutrissimo »
- Invitation participation Jury « boîte Collector » et expositions
- Etc..



Contact et responsable du projet : Véronique Lambert
Tél. 03 84 47 11 63 – centre-montciel.lons@wanadoo.fr