

PROJET 2017 « ALIMENTATION »

Compte-rendu de la réunion du 4 octobre 2016

Étaient présents : Mélanie Fouin (ADL 3/5 ans), Thomas Le Gohebel (coordinateur APS/DL), Virginie Danilo (Ecopole), Nicole Paumerie (Bibliothèque), Florian Angenault (APS+12/17) David Duteurte (responsable 12/17) Hélène Martin (auxilliaire de puériculture « La Capucine »), Martine Rouillet (Responsable Bibliothèque municipale), Mathieu Ackers (Gestionnaire de restauration), Delphine Chevalier (responsable 6/11 ans), (Sofia Belhamiti (A21-développement durable), Véronique Josse (PEL)

Excusés : Muriel David (directrice culture), Claire l'Hoste (responsable PIJ) , Bernard Rochereau (Séjours+ manifestations), Laurence Lavenant (Responsable petite enfance)

Ordre du jour :

- 1 État des lieux de ce qui existe en terme d'alimentation, ou d'actions qui y sont liées, par les différents secteurs.
- 2.Pistes de réflexion d'action possibles / souhaitées

Rappel du Contexte : projet alimentation inscrit dans les objectifs 2017 du PEL ; souhait de valoriser ce qui existe, et de développer des projets transversaux.

Ce qui se fait et qui fonctionne :

Ateliers cuisine, Projets jardinage, Fonds documentaires de la bibliothèque Restaurant scolaire : découverte gustative, bio + travail collectif sur établissement des menus Ateliers alimentation bio locale, durable

Les manques/freins/

Pb de matériel pour les ados Liaison froide petite enfance, Réglementation sur l'utilisation des produits Conflits féculents/légumes Rôle des enfants dans la commission restauration

SYNTHESE DES ÉCHANGES :

UN FIL ROUGE, un état d'esprit permanent « L'art et la Manière » : Créer les bonnes conditions, favorisant la découverte, l'envie de partager et de comprendre ce qui à trait à l'alimentation.

TROIS VALEURS qui sont présentes dans les actions que nous menons sur cette thématique, ou que nous projetons de mener :

- **MOMENT DE PLAISIR** : goûter, échanges, éveil des sens,
- **SIMPLICITÉ** : alimentation simple, sans gachis, revalorisation des légumes, sensibilisation aux restes.
- **ÉCHANGES** : recueil de recettes des familles, rencontres, origines des personnes et des produits, comprendre les contraintes de chacun....

QUATRE AXES :

PARTAGER	Des repas d'origine culturelles diverses, des repas entre plusieurs générations, des idées de recettes....
DÉCOUVRIR	Des expos, des spectacles, des films, des lieux de production alimentaires (fermes....) ...
FABRIQUER TESTER EXPÉRIMENTER	Ateliers de cuisine novateurs, Agrémenter les restes, Faire ses courses et manger local, ...
SE COMPRENDRE	Temps de rencontre avec les acteurs de la commission menus, des conférences animées... ...