



2014/2015

Diagnostic environnemental et plan d'actions : alimentation et Culture

I - Alimentation

Manger = nourrir, réjouir, réunir



Enjeux;

La familiarité avec le légume joue un rôle essentiel dans son appréciation et donc dans sa consommation. Plusieurs travaux (*Institut Paul Bocuse*) ont révélé que 8 à 15 expositions à des légumes initialement rejetés par les enfants permettent de les faire accepter et d'augmenter leur appréciation. <http://alimentation.gouv.fr/legumes-enfants>

Chaque Français jette en moyenne **20 kg d'aliments par an** à la poubelle :

- 7 kg d'aliments encore emballés,
- 13 kg de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés...

Le gaspillage alimentaire a de nombreuses conséquences :

- **environnementales** : toutes les étapes du cycle de vie des aliments consomment de l'eau et engendrent 20 % du total des émissions de gaz à effet de serre d'un Français.
- **économiques** : la nourriture a un prix. La gaspiller, c'est aussi gaspiller de l'argent : la quantité moyenne de nourriture jetée chaque année par une famille française représente un coût de 400 €.
- **sociales** : plus d'un milliard d'êtres humains souffrent de la faim dans le monde.



United Nations
Framework Convention on
Climate Change



Contexte international :

Décembre 2015 La France accueillera la conférence mondiale sur le climat

Contexte européen :

2014 : année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Contexte national :

16 octobre : deuxième journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire organisé par le ministère de l'agriculture...

Contexte local

Volonté de la Communauté de Commune de mettre en avant les producteurs locaux et leurs productions lors de la semaine du goût, de la fête des Palhas...

Intendance

Enjeu de santé publique

En élaborant des menus équilibrés, adaptés aux rythmes, capacités et besoins des enfants, tant sur la journée que sur la semaine ;

En adaptant sa nourriture tant qualitativement que quantitativement à ses dépenses physiques.

Enjeu de DD des territoires

Economique : s'approvisionner auprès de producteurs locaux (produits laitiers, fruits et légumes frais, certaines viandes), d'une moyenne surface de proximité... ;

Social : favoriser l'emploi local et pérenne... ;

Environnemental : privilégier les produits de saison, veiller à la qualité des produits, limiter les déchets liés au conditionnement...

• Constats

* Garantir la qualité, la quantité suffisante pour chaque âge, l'hygiène, des dépenses financières raisonnables sont les premières **contraintes** incontournables de l'établissement.

* **L'élaboration** des plats est traditionnelle. Il n'est pas fait appel à un organisme de service de cantine. Le choix des menus est basé sur le rapport qualité/prix et sur le bon sens permettant de proposer prioritairement des fruits de saison par exemple. Les menus sont décidés par la cuisinière en accord avec la directrice du primaire, puis saisis par les élèves pour affichage et blog. Les produits proviennent pour l'essentiel d'une moyenne surface de proximité et d'entreprises de livraison pour restauration.

* Les **portions** emballées individuellement sont évitées à l'achat (compote, mayonnaise...).

* Lors des **diagnostics précédents**, il a déjà été fait mention de l'attention à la gestion de l'énergie (éco-gestes : couvercles sur casserole, nettoyage régulier des appareils réfrigérés...) à la gestion des déchets (éco-gestes : compostage, tri...).

* Depuis plusieurs années, les menus sont **affichés** sur les portails pour consultation des parents, sur un mur de la cour de récréation pour les enfants, et communiqués sur le site internet de l'établissement. Des pistes de réflexions sont inscrites sur le site internet de l'établissement (rubrique menu) au sujet de l'équilibre alimentaire (lien cantine/maison).

* L'introduction de produits **biologiques** reste ponctuelle, mais possible lorsque le prix est attractif ou lors d'une animation particulière avec un producteur local.

* Il n'a jamais été proposé de **repas végétariens**.

* Le **goûter** ne dépend plus de l'établissement, les enfants restant à l'étude apportent eux-mêmes leurs goûters

* Lorsqu'il y a une demande particulière liée à la **santé**, des régimes ou attentions culinaires spéciaux peuvent être mis en place selon des protocoles médicaux.

• Solutions déjà réalisées :

* Depuis un an, un logo est ajouté sur les menus lorsque le plat est réalisé sur place.

* La SPA de Brioude récupère les restes de pain coupé 2 fois par mois depuis la fin d'année précédente



- Propositions d'amélioration :

- Documentation mois par mois « Au menu de ma cantine » imprimé pour la cuisinière : il s'agit d'un outil pédagogique du gouvernement <http://alimentation.gouv.fr/almanach-des-cantines> des pistes pour équilibre, saveur, repas à thème et anti gaspillage
- Participation au groupe de travail de la ComCom sur l'approvisionnement chez les producteurs locaux pour une proposition plus régulière à table.
- Ajout d'un nouveau logo sur les menus lorsque les produits sont locaux.



- Formation** du personnel et sensibilisation des parents à l'introduction de repas végétariens.

Au réfectoire

Enjeu éducatif

En mettant en place un véritable accueil s'appuyant sur une organisation matérielle et humaine adaptée (service à table, animation...)

En s'ouvrant au monde du goût et à la diversité culturelle

En sensibilisant les jeunes à leur rôle de consommateurs

- Constats

- * Trois **personnes** travaillent lors du service des repas en cuisine et au réfectoire.
- * Deux lieux de service pour les enfants à 11h45 avec tables, chaises et couverts adaptées. Dans le réfectoire, **l'espace** ne permet pas de varier la disposition des tables, elles sont alignées. Des espaces d'affichage sont disponibles pour les animations ponctuelles.
- * Le réfectoire est un lieu bruyant par sa conception.
- * Avant d'entrer au réfectoire, il est demandé aux enfants de se **laver** les mains. Il n'est matériellement pas possible de proposer un lavage de dents en fin de repas.
- * Du fait de la petite structure de l'établissement, les **portions alimentaires** sont ajustées, dans la mesure du possible, aux appétits de chacun.
- * Depuis de nombreuses années, les élèves sont invités à goûter de tout et incités à finir la portion alimentaire qu'ils ont souhaité prendre. Pour éviter le **gaspillage**, les enfants ne remplissent plus un broc d'eau entier en fin de repas, mais seulement selon les besoins individuels ; le morceau de pain est systématiquement terminé.
- * Les enfants participent au **tri** des déchets. Les restes alimentaires compostables sont emportés dans le jardin.

- Solutions déjà réalisées :

- * Lors d'une journée de travail primaire collègue, un **règlement** pour la cantine avait été proposé permettant d'éclaircir les droits et les devoirs des enfants. Ces "règles de vie" sont étudiées et illustrées par les élèves pour le réfectoire chaque année.

- Propositions d'amélioration :

- Sensibilisation à la lutte au **gaspillage** alimentaire. A partir de la semaine du goût, pesée des restes d'assiette pendant plusieurs jours. Réalisation et affichage de sensibilisation.
- Incitation par le personnel à apprendre à manger à sa faim en se servant peu, en se resservant...
- Proposition des enfants pour rendre service : aider les plus jeunes, aller au compost.
- Occasionnellement, ajout dans l'affichage du menu d'un **code couleur** des groupes d'aliments (éducation nutritionnelle)
- Réflexion à la valeur nutritionnelle des différents assaisonnements avec les éco-délégués.
- Passage des serviettes jetables en papier à la serviette en tissu selon une proposition des élèves, soit une économie potentielle de 230 euros par an. Réalisation des serviettes par les enfants !

Dans l'établissement

- Constats

- * Depuis plusieurs années, la **collation** du matin a été supprimée en primaire et réduite à un fruit ou laitage en maternelle, facultative.
- * En primaire les enfants sont autorisés à fêter leurs **anniversaires** en apportant un goûter pour toute la classe, ce qui est l'occasion d'un moment de partage convivial autour d'un enfant mis à l'honneur et de la réalisation d'un gâteau souvent fait maison. Lors de ces goûters d'anniversaire, les verres jetables parfois proposés sont délaissés au profit des verres réutilisables de l'école.
- * Depuis plusieurs années, les enfants bénéficient **d'animation** autour de la semaine du goût : importance du petit déjeuner, menus internationaux, confection d'un repas de cantine, accueil d'un cuisinier...
- * D'autres **actions de sensibilisation** ont été menées par les classes: visite dans un verger, chez un producteur de fromages, un boulanger...
- * En primaire, un travail sur l'hygiène en **sciences et éducation civique** permet de mettre l'accent sur l'existence des microbes, l'importance du brossage des dents, les règles de savoir-vivre. D'autres travaux portent sur les familles d'aliments, le commerce équitable, la lecture des emballages alimentaires...

- Propositions d'amélioration :

- Participation au programme national de lutte contre le gaspillage. Lauréat octobre 2014, catégorie enseignement !
- Intervention des Cramades pour un goûter sans déchets, contre le gaspillage alimentaire
- Incitation via le règlement intérieur à la consommation de l'eau dans les gourdes.
- Participation à une action **solidarité** avec les plus pauvres lors de la période du Carême en collaboration avec la paroisse : mur contre la faim
- Conférence ouverte à tous par un médecin et un pharmacien sur l'équilibre alimentaire, les sources de protéines...
- Stage cuisine pour adultes.



II – Culture

« Aucune culture n'est l'entière vérité. »

Richard Hoggart

Extrait du journal The Listener – 1971



Enjeux

La **culture** est l'ensemble des mœurs, des traditions, des croyances, des valeurs intellectuelles, spirituelles et affectives, des normes formelles et informelles influençant la façon de percevoir et d'agir sur le monde, caractérisant un groupe particulier de personne et souvent lié à une région géographique ou un groupe social. La culture offre une dimension **éthique** au développement humain. (Voir aussi EDD et Culture dans le document Actions)

Contexte national :

Le parcours d'éducation artistique et culturelle est mis en œuvre depuis la rentrée 2013, Ce parcours doit permettre à chaque élève d'aborder, dans leur diversité, les grands domaines des arts et de la culture, et de valoriser les activités auxquelles il prend part. Il favorise la connaissance du patrimoine culturel et de la création contemporaine.

Contexte local

La Communauté de Commune du pays de Massiac accueillera pour la première fois le salon départemental des auteurs et illustrateurs jeunesse en mai 2015.

Environnement proche

• Constats

* Malgré le contexte rural de l'école, il existe un certain nombre de structures actives mises à la disposition de la population : médiathèque intercommunale, musée de peinture. Peu d'élèves sont pourtant allés au musée ; un faible pourcentage d'élèves est inscrit à la médiathèque avec sa famille. La médiathèque est aussi un lieu relais pour la maison de l'Europe.

* A l'automne, la Fête des Palhas (terrasse en occitan) est un événement attendu où la créativité et les produits locaux sont mis à l'honneur.

• Solutions déjà réalisées :

* La médiathèque est un lieu investi par les classes, en particulier par les maternelles et CP qui s'y déplacent régulièrement. C'est aussi un lieu potentiel d'exposition pour les travaux des élèves.

• Propositions d'amélioration :

☒ Participation à l'accueil du salon départemental auteurs et illustrateurs jeunesse à Massiac en mai

☒ Boîtes à livres : réalisation technique en partenariat avec un professeur de technologie de St Flour. Mises en place autour de la place de la fontaine. Incitation à son usage.

☒ Participation au festival international de cinéma jeunes publics La Bourboule (63), juin

Logistique de l'établissement

- Constats

L'école dispose de deux moyens permanents d'ouverture à la culture et au monde : une BCD et les outils de Technologie de l'Information et de la Communication.

* Depuis de nombreuses années, l'école a une BCD accessible par tous les élèves et les classes. Elle est actuellement attenante à la salle d'études.

* L'établissement dispose d'ordinateurs fixes, de portables et de tablettes. Une salle de projection est aménagée et peut accueillir tous les élèves, voire leurs parents. Un TBI est installé dans la classe de GS/CP. Les autres classes ont des vidéo-projecteurs depuis la rentrée 2014 prêts à être fixés durablement ainsi qu'un visualiseur. Les classes du CP au CM sont connectées par wifi ou courant porteur. La classe de CE utilise une adresse internet spécifique pour ses contacts intra ou extra-scolaires. La classe de maternelle capte mal le Wifi, mais c'est plutôt souhaitable par principe de précaution.

* Un blog offre à toutes les instances de l'école un espace pour l'annonce des projets, les compte-rendu... Les élèves sont invités à commenter les articles (La modération est à postériori). Selon les projets de classe, les élèves peuvent aussi écrire les articles.



(bannière du blog <http://projet-eco-ecole.eklablog.com/>)

- Propositions d'amélioration :

- Installation au plafond des vidéo-projecteurs
- Amélioration des CPL pour internet afin de limiter les ondes wifi.
- Mise en œuvre d'une vidéo-conférence pour les éco-délégués avec ceux de Murat

Pratiques pédagogiques

- Constats

* Depuis plus de 20 ans, l'école organise au sein même des classes une vente-exposition de **livres** en novembre qui permet également d'inviter et de rencontrer des auteurs régionaux ou plus lointains, pour adultes ou pour la jeunesse.

* Les parents financent pour leurs enfants l'achat de 2 titres de littérature jeunesse au cours de l'année, répondant ainsi à la volonté -inscrite au projet d'établissement- de développer une culture littéraire.

* En avril, l'école prépare un **spectacle** annuel mêlant théâtre, chants, danse... qui est l'occasion de valoriser le travail des élèves et les élèves eux-mêmes. A contrario, les élèves ont la possibilité d'assister à des spectacles à l'école (Trois Chardons) ou à l'extérieur (avec le soutien de la ComCom)

* En juin, l'école sort des murs pour participer à la fête de la musique en chantant sur la place de la médiathèque ou sur le marché.

* Depuis quelques années, les classes de primaire participent au programme Ecole et **cinéma** dans les salles de St Flour (30 km), dispositif d'initiation à la culture cinématographique. Les

élèves constituent à cette occasion leurs livrets de cinéphiles. Les maternelles découvrent généralement le cinéma lors d'une projection autour de Noël.

* Située géographiquement loin des frontières de la France, l'école doit être attentive à s'ouvrir sur la réalité des autres pays et de leurs habitants. Les enfants découvrent l'anglais du CP au CM2.

* La cantine propose régulièrement des menus à thèmes internationaux.

- Solutions déjà réalisées :

* Demandes d'emprunts spécifiques à la médiathèque pour découvrir les jeux coopératifs.

* Témoignage d'anciennes élèves pendant et après leurs voyages à l'étranger, de professeurs étrangers

* Mise en place d'heures anglaises par le jeu en interclasse CE/CM.

* Organisation d'une journée anglaise pour tous enfants (journée) et parents (five o'clock)

- Propositions d'amélioration :

Participation de toute l'école au prix littérature jeunesse Les Incorruptibles, avec le soutien de la médiathèque.

Accueil d'enfants allophones d'origine espagnole et cours d'initiation/d'approfondissement de la langue espagnole avec un professeur pour les CE2

Emprunt de jeux surdimensionnés à la ludothèque pour créer des animations intergénérationnelles en mars.

Participation active à l'organisation du salon auteurs et illustrateurs jeunesse du Cantal, rencontre avec des illustrateurs, mai

Spectacle de l'école sur le thème des contes traditionnels.

Organisation d'une journée espagnole avec les enfants, et les parents après l'école

Réalisation d'une fresque grâce à la collaboration d'un parent professeur d'arts plastiques dans la salle de projection, à partir de peintures à l'œuf, à la farine ou à la bière et de pigments

Emprunt d'œuvres originales réalisées par des illustrateurs, à l'artothèque (via Aurillac) par les classes (Première initiative de ce genre dans le Cantal pour des primaires)

Visite au musée Elise Rieuf par les CE.

Voyage scolaire de toutes les classes à la Bourboule pour le festival international de Cinéma Jeunes Public, *Plein la bobine*, juin

Accueil du témoignage d'une jeune Brésillienne en France pour l'étude de la langue par les CE

A faire En cours Fait

Diagnostic validé par le comité de suivi