

JARDIN

BIODIVERSITÉ

DÉCHETS

EAU

ALIMENTATION

DÉVELOPPEMENT DURABLE

- 1 Interventions scolaires
- 2 Formations
- 3 Accompagnements

Le non-respect de la saisonnalité des produits, l'abandon de certains fruits et légumes, l'augmentation du gaspillage alimentaire ainsi que le manque de variété des menus... Autant de modes de consommation qui ont un impact sur l'environnement et sur notre santé. Cependant, les consciences s'éveillent et les citoyens semblent prêts à s'engager dans une transition.

Le CPIE vous accompagne autour de :

- ✓ l'éducation au goût et la saisonnalité des produits ;
- ✓ la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets

Objectifs

- ✓ Développer la curiosité autour des fruits et légumes
- ✓ Réduire les déchets organiques

1 LES EXPLORATEURS DU GOÛT

LES INTERVENTIONS SCOLAIRES

« Moi, je mange des tomates toute l'année ! »

Les enfants sont habitués à trouver toutes sortes de fruits et légumes sur les étals des supermarchés, quelle que soit la saison. Ils ne se posent pas la question de leur **provenance** ou de leurs **modes de production**.

Au cours d'ateliers qui leur sont dédiés, le CPIE explique aux enfants que les fruits et légumes ne sont normalement disponibles qu'à leur période de production. La consommation de ces mêmes produits, hors saison, soulève donc les **questions liées aux problématiques environnementales** et permet de sensibiliser les enfants à ces notions.

« Je ne veux pas en manger, c'est pas bon, et en plus, c'est vert ! »

Grâce à une **approche sensorielle**, les animations proposées par le CPIE visent à atténuer les réticences souvent injustifiées de nos enfants à manger certains légumes. Pour beaucoup d'entre eux, l'accès à une alimentation variée et équilibrée passe d'abord par l'éducation au goût !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque jour, en restauration collective, un convive gaspille 138 grammes de nourriture.

INFOS

Interventions à la demi-journée en groupe classe.
Animations dans les restaurants scolaires sur les temps méridiens.



LOGNE ET GRAND-LIEU

[Les compétences du CPIE en actions]



3

DU JARDIN À L'ASSIETTE

ACCOMPAGNEMENT DANS LA CRÉATION DE JARDIN D'ÉTABLISSEMENT

Envie de créer un jardin pédagogique ? Le CPIE sensibilise, accompagne et forme les personnels de toute structure, pour que chacun puisse s'approprier les mécanismes et processus à l'œuvre.

Cet accompagnement est proposé selon deux principes fondamentaux : la culture de fruits et légumes et le compostage. Véritable **outil de compréhension** pour les enfants, ce jardin appuie la démonstration du **cycle perpétuel du jardin à l'assiette**.

2

SE FORMER POUR AGIR

FORMATION DES PROFESSIONNELS DE RESTAURATION COLLECTIVE

D'une commune ou d'un établissement à l'autre, la restauration collective s'organise et se gère toujours de façon différente. Les problématiques rencontrées peuvent donc être très variables.

En amont de la formation et pour répondre au plus proche de vos interrogations, nous vous proposons d'**établir ensemble un diagnostic**. Celui-ci permettra de cerner vos besoins et d'adapter le contenu de la formation.

Trois demi-journées seront consacrées à la **réduction du gaspillage** alimentaire dans votre établissement, et une demi-journée sera axée sur la gestion et la **valorisation des biodéchets** par le compostage.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous proposons trois types de formation selon le référentiel ADEME sur le thème des déchets
Voir livret de prestations « Déchets »



Votre contact au CPIE

Hélène LANGLOIS

Animatrice Environnement et Développement Durable

02 40 05 92 31

helene.langlois@cpie-logne-et-grandlieu.org

Nos partenaires

Dans le cadre de ses actions, le CPIE travaille avec des partenaires locaux :

- ✓ ARIDDEV - Entreprise de restauration collective
- ✓ ECOPÔLE – Réseau d'acteurs de l'EEDD de la région Nantaise

INFOS

Formation sur
2 jours non
consécutifs :
création d'un plan
d'actions et ateliers

