

<b>FICHE VALORISATION DES ACTIONS « TERRAIN »</b>	
Ville ou collectivité de rattachement	COLOMIERS
Etablissement	Ecole Georges Sand (toutes les écoles en 2017)
Date ou période	Du 04 novembre au 08 décembre 2016
Pilote de l'action menée	Audrey Nabonne
Coordonnées mail	audrey.nabonne@mairie-colomiers.fr
Nom de l'action	Donne des « sens »ations à ton assiette
Détail de l'action menée	<p>Au-delà de la préparation et du service des repas, l'une des missions de la Restauration collective est de participer à l'éducation nutritionnelle du consommateur et ce dès le plus jeune âge.</p> <p>Il est prouvé que l'impact de l'éducation au goût permet d'amener l'enfant à s'interroger sur ce qu'est l'acte de manger, sur sa relation avec l'alimentation, mais aussi a un impact réel sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La diminution de la néophobie alimentaire très présente chez les jeunes enfants</li> <li>• L'acquisition de vocabulaire à travers la connaissance de nouveaux mots pour décrire ses perceptions</li> <li>• Développe l'esprit critique, la curiosité de l'enfant et sa facilité à s'exprimer sur des sensations sans jugement.</li> <li>• Un impact sur la réduction du gaspillage alimentaire</li> <li>• La découverte de notre patrimoine culinaire, et permet de s'ouvrir à d'autres culture alimentaires</li> </ul> <p>Educateur au goût, c'est un métier. Pour cela la DRMHL propose une formation d'éveil au goût de deux jours aux animateurs DEELE et agents de Restauration DRMHL qui mèneront en binôme le projet commun – Donnes des « sens »ation à ton assiette – sur toutes les écoles de Colomiers.</p> <p>Deux sessions de formations auront lieux sur le CRM le :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 22 et 23 septembre pour les agents qui auront été choisi</li> </ul>

pour mener les séances sur les écoles élémentaires

- 6 et 7 octobre pour les agents qui auront été choisis pour mener les séances sur les écoles maternelles

Cette formation sera animée par Isabelle Bedex formatrice en éveil au goût, et membre de l'ANEGJ (Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes)

Ce programme va permettre de travailler en équipe commune sur le temps de la pause méridienne, en mobilisant les agents de Restauration et les animateurs sur l'éducation au goût

Ce programme qui s'inscrit dans le PEDT et le PNA (Programme National pour l'Alimentation) autour des axes :

- De santé publiques
- La gestion du gaspillage alimentaire
- Le développement durable

**Le programme est découpé en 6 séances sous forme de club sur le temps ALAE du soir ou sur la pause méridienne avec 12 enfants.**

**A la fin du programme, les plus grands proposent un menu équilibré sur le thème d'un des 5 sens, et ils réaliseront l'affiche. Le menu sera dégusté sur toutes les écoles et l'affiche diffusée sur tous les sites scolaires également.**

**Par la suite, ces enfants deviendront nos « petits dégustateurs » et proposeront régulièrement des menus « zéro gâchis » tout au long de l'année.**

**Ce programme va être mis en place sur tous les autres sites scolaires de la ville dès janvier 2017 car il a été très bénéfique et a montré des résultats d'autant plus positifs.**

