



DIAGNOSTIC ALIMENTATION

Projet éco école – Site de GIESING – 5/12/18

SOURCES DU DIAGNOSTIC

Equipe :

- Parents : Astrid Link, Emilie Appert, Nathalie David
- Enseignant : Sabine Boury (C2)
- Erzieherin : Petra Kern (C1)
- Enfants : Adèle Bessin-Py et Lucas Morin (CM1E)

Entretiens : Nathalie Scheib (intendante), Sandrine Sauzon (infirmière), Jean Philippe Goehry (président commission cantine), Thierry Genty (ancien président commission cantine), cuisiniers prestataire Dussmann, Johannes Steffen (relation client Dussmann), Sabine Eidschenck, Christian Eidschenck (C2).

Sources d'info :

- rapport de la commission cantine (enquête réalisée en 2017/2018)
- Un questionnaire en ligne proposé aux enseignants et un spécifique pour les enfants (fait en classe ou à la maison)
- Déjeuner à la cantine.

CONTEXTE

Notre diagnostic suit une remise à plat de la commission cantine réalisée en 2017/2018

En élémentaire : 90% des élèves à la cantine / 10% en lunch box.

Collation fournie par les parents pour 82% des enfants (récréation du matin).

68% des élèves ont faim le midi.

En maternelle : Tous les enfants ont une collation le matin.

Il est déjà recommandé par le personnel de ne pas donner de gâteau.

La grande majorité des élèves déjeunent à la cantine, peu de lunch box

ÉLÉMENTS DU DIAGNOSTIC

- 1 Sensibilisation et communication
- 2 Connaissance et origine des produits
- 3 Elaboration des menus
- 4 Equilibre nutritionnel
- 5 Déroulement des repas
- 6 Gestion des déchets à la cantine

1 - SENSIBILISATION ET COMMUNICATION

- Sensibilisation des enfants : 46 %
Alimentation au programme du cycle 3 et par les enseignants Allemands en Sciences en cycle 2.
- Communication des menus : affichage (code couleur si présence de porc)+ plateaux modèles à l'entrée de la cantine + liste des allergènes
- Connaissance des menus: $\frac{2}{3}$ des parents



SENSIBILISATION ET COMMUNICATION

Actions réalisées par les enseignants :

- Petit déjeuner équilibré en commun en lien avec la pyramide alimentaire.
- Fête des récoltes en octobre
- Atelier dégustation
- Atelier cuisine
- Travail sur le gaspillage alimentaire (acheter moins, acheter plus de produits de meilleure qualité).
- Produits saisonniers

2 - CONNAISSANCE ET ORIGINE DES PRODUITS

- 90kg de fruits par semaine fournis par la Bavière
- Un repas entièrement **bio** servi par semaine
- Produits de **saison** privilégiés
- Production **locale**
- Origine de la viande : la viande Bio vient d'Autriche, l'autre partie vient de Bavière.

3 - ELABORATION DES MENUS

- Repas non préparés sur place (manque de place)
- Deux menus proposés : un avec viande et un végétarien (choisi à l'année par les parents)
- Coopération intendante-infirmière-Dussmann pour élaborer les menus (Pas de nutritionniste dans l'élaboration des menus)

Menus festifs proposés (Halloween)

- Améliorations remarquées suite à l'enquête de la commission cantine 2017/2018

4 - EQUILIBRE NUTRITIONNEL

46 % des enseignants ont parlé de l'équilibre alimentaire avec les enfants.

- En **élémentaire** :
Choix des crudités (bar à salades)
Choix des fruits
- En **maternelle** :
Plateaux déjà servis (pas de choix, trop grande quantité parfois)



5 - DÉROULEMENT DES REPAS

En **élémentaire** :

- Deux services
- Temps moyen du repas à la cantine: 10 minutes (pas de contrainte de durée), 15 à 20 minutes à la lunch box
- Beaucoup trop bruyant (constat de 100% des élèves)

En **maternelle** :

Repas pris avec les Adsem (Erzieherin) dans le calme (sablier du silence)

6 - GESTION DES DÉCHETS À LA CANTINE

- 37,5 kg de déchets (mesure commission cantine 2018)
- Peu de déchets plastiques
- Déchets organiques : transformés en bio gaz ou donnés aux cochons
- A la lunch box, les déchets organiques restent dans les boîtes amenées par les enfants. Une seule poubelle pour les déchets restant.

NOS PROPOSITIONS (1)

- Encourager la poursuite des **actions pédagogiques** sur l'équilibre alimentaire menées par les enseignants
- Créer un **atelier ECO-ECOLE** “affiches” sur l'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage, « **je finis mon assiette !** »
- Communiquer positivement sur la cantine : « **A La cantine, c'est bon ! Je ne connais pas mais je goûte !** »

NOS PROPOSITIONS (2)

- Sensibilisation des parents sur la **collation du matin (82% des enfants)**
- Le **contenu du déjeuner** : Possibilité d'un choix de légumes, choix des crudités aux maternelles (moins de gaspillage).
- Meilleure présentation du plateau repas par le prestataire à l'entrée
- Trouver des solutions pour **réduire le bruit** dans la cantine :
 - Outil pédagogique du sablier en maternelle : outil équivalent au primaire ?
 - responsabiliser davantage les enfants (je suis moi aussi à l'origine du bruit), sonomètre, campagne d'affichage...
 - solution technique (panneau d'isolation acoustique) pour atténuer le phénomène de résonance dans la cantine

DES PANNEAUX ACOUSTIQUES POUR LA CANTINE

L'idée Initiale : des sociétés proposent notamment comme solution d'isolation acoustique des panneaux composés d'un cadre et d'une mousse derrière la toile pour atténuer le son.



Notre idée :

un projet pédagogique mené par des enseignants volontaires, des parents bénévoles et des élèves visant à créer de tels panneaux qui embelliront mais aussi amélioreront l'isolation acoustique de la cantine et de la salle lunch box.



CRÉER DES PANNEAUX ACOUSTIQUES POUR LA CANTINE

Mise en place du projet :

- faire dessiner/ peindre (choix des enseignants) des toiles aux élèves sur le thème de l'alimentation (de jolies natures mortes) ou écrire des slogans en lien avec l'équilibre alimentaire et la lutte contre le gaspillage "je ne connais pas mais je goûte"
- Derrière le châssis, fixer une mousse, un rembourrage isolant qui, une fois la toile accrochée, sera invisible et atténuera le bruit.

AVANTAGES DU PROJET

Ce projet allie les idées:

- de récupération d'isolant (c'est bon pour la planète),
- d'embellir la cantine en mettant à l'honneur les oeuvres des enfants (belles natures mortes)
- De véhiculer des idées sur les problématiques environnementales aux enfants (choix de slogans),
- D'une recherche de solution technique : quel meilleur matériau pour isoler et comment élaborer un tel panneau.

Solution présentant un coût réduit comparée à l'achat de panneaux acoustiques à un professionnel.

MERCI

POUR VOTRE ECOUTE

VOS IDEES

VOS SUGGESTIONS

VOTRE TEMPS

L'ÉQUIPE DIAGNOSTIC ALIMENTATION