

# CRÈCHE LES P'TITES ABEILLES

Cuisine sur place , gestion directe

45 repas par jour



Pierre Tribouillard,  
chef cuisinier

Valérie Beltran,  
directrice du multi-accueil



Caroline Labourg, directrice adjointe  
et Lucie Aviolat, encadrante

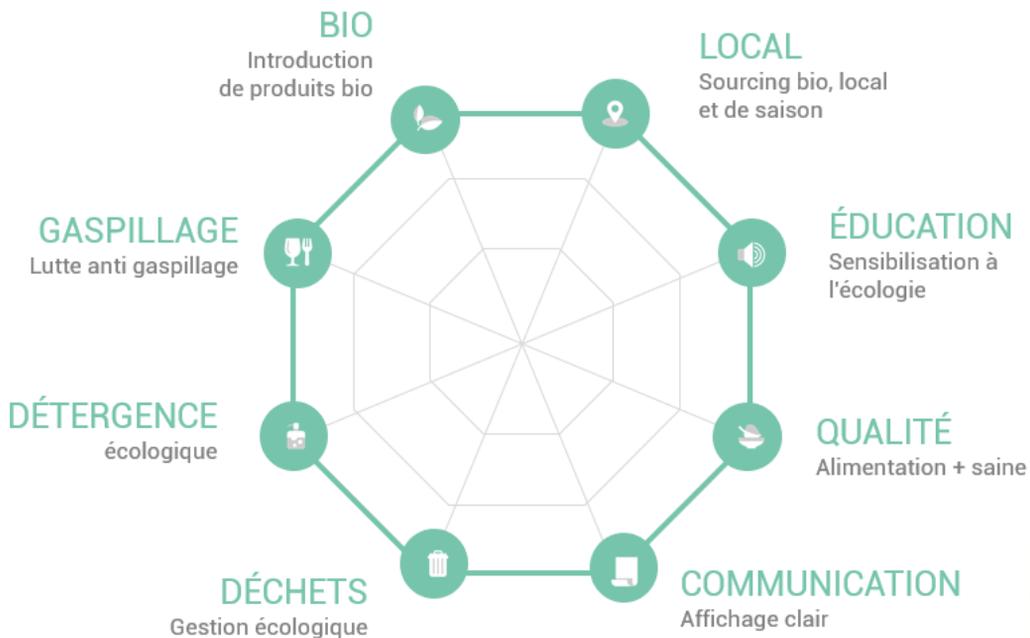


# CRECHE LES P'TITES ABEILLES

Contrôlé le 17/06/2019 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel Ecocert En Cuisine – Mention Excellence  
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/12/2020.



## LABEL ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 3 – MENTION EXCELLENCE



**Indicateurs clés**  
100 % de bio  
Régulièrement répartis  
Sourcing de produits bio & locaux

**Carte d'identité**  
Cuisine sur place  
Gestion directe  
45 repas par jour



# LES BONNES IDÉES DE L'ÉQUIPE !



BIO



LOCAL



ÉDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



## Ateliers pédagogiques

- « Grandir au Naturel » : des ateliers potagers en extérieur comme en intérieur, ..



## Affichage et sensibilisation

- Sensibilisation des familles : des panneaux d'affichage sur l'alimentation, des animations temporaires sur le développement durable, ...



## Le repas

- Un temps de partage : le cuisinier, accompagne les enfants à la découverte du contenu de leurs assiettes, à table, ...



## La parole aux équipes :

- Permettre l'initiation au plaisir de manger
- Offrir une diversité de produits locaux, bio et de saison
- Favoriser les apprentissages par les découvertes multi-sensorielles
- Favoriser la convivialité par la mise en place d'un mobilier et ustensiles adaptés (petites tables, faible niveau sonore)

Nous accompagnons les enfants à **la découverte des bonnes habitudes alimentaires**. Au sein de notre structure multi-accueil, les enfants bénéficient de menus adaptés et de plats concoctés par notre cuisinier : la saisonnalité tout comme le produit local est mis en avant chaque jour. **Notre cuisine labellisée** Ecocert Niveau 3 Excellence (bio, local, de saison, durable) **permet de sensibiliser les familles en matière d'alimentation** : la qualité de l'eau, la santé, et l'importance d'une alimentation saine et variée.

**L'affichage à l'attention des familles**, en lien avec **notre bibliothèque participative** permet de susciter une communauté d'intérêts, de renforcer le lien social et les échanges - contribuant à la sensibilisation sur des thématiques, comme l'alimentation. Jour après jour, nous renforçons la sensibilisation des enfants aux fruits et légumes frais bio et locaux : **de leur aspect brut** dans le cageot du producteur, ou récoltés dans notre potager pédagogique, **à leur transformation par notre cuisinier**.

Nos repas ne se résument pas à leur composition mais à la manière de les aborder dans un cadre social en petite enfance : **un temps de partage, de convivialité** au sein duquel les interactions avec les adultes sont primordiales afin d'accompagner les apprentissages.

Notre volonté est d'aller petit à petit, toujours plus loin en matière d'engagement environnemental, en agissant localement. Notre envie est d'emmener les autres avec nous : **animations d'ateliers auprès des enfants, de l'équipe et des familles, communication, accompagnement des porteurs de projets...** LPA Riantec est dans l'action, l'expérimentation et la dissémination des bonnes pratiques, de manière volontaire et désintéressée, dans la limite de notre temps disponible !

