

« CRÈCHE PARENTALE « LES DIABLOTINS » »



MOYENS HUMAINS :

Pilote de l'action

Equipe de direction de la crèche associative à gestion parentale « Les Diablotins » de Saint-Nizier + une commission de parents volontaires.

Partenaires

La Mairie de St Nizier et des partenaires techniques :

- Vincent GRELE (Responsable pédagogique formation « Cuisinier du terroir » à l'AFRAT, Autrans).
- Laurent BROSSET (ALPRECO, cabinet conseil en hygiène alimentaire).

Bénéficiaires

Les enfants de la crèche et l'équipe pédagogique.

MOYENS TECHNIQUES :

Analyse, études...

Soutien de la part d'un professionnel de la restauration collective et d'un architecte.

Outils de communication

- Valorisation à travers le blog de la crèche : blog.vercorsenfantillage.fr
- Partage de recettes
- Jumelage avec une Crèche de l'île de la Réunion qui pratique le bio également.
- 1ère page de divers journaux professionnels de la petite enfance Nizier...

SYNOPSIS	La crèche de Saint Nizier a mis en place depuis septembre 2009 pour sa cantine une cuisine bio et locale, adaptée aux plus jeunes avec une « cuisinière du terroir ».
PRESENTATION	<p>Située en plein cœur du village de Saint Nizier du Moucherotte, « Les Diablotins » est une crèche associative à gestion parentale.</p> <p>Créée en 1990 cette structure accueille les enfants de St Nizier de l'âge de 10 semaines à 5 ans, en demi-journée ou journée complète. La cantine sert donc pour ces enfants au maximum 19 repas chaque midi.</p>
CONTEXTE ET OBJECTIFS	<p>Contexte</p> <p>La cantine "bio" de la crèche de Saint Nizier a lancé une large réflexion qui a duré un an pour trouver une alternative à la solution « traiteur industriel » peu adaptée à la tranche d'âge et de qualité discutable.</p> <p>Objectif</p> <p>A l'origine, le souhait de l'association était d'intégrer une cuisine au sein de la crèche. La réflexion a été menée avec les parents installés sur le Vercors pour la qualité de vie et donc soucieux de la qualité des repas. Le bio s'est donc naturellement intégré dans la composition des repas.</p>
ENJEUX ET PERSPECTIVES	<p>Enjeux</p> <p>Le principal enjeu a été de travailler avec des produits sains, d'adapter les menus à chaque âge et d'intégrer la diversification alimentaire.</p> <p>Perspectives</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travailler avec l'AMAP pour le maraîchage ? • Trouver une meilleure organisation avec le jardin voisin entretenu par des collégiens pour pouvoir anticiper les menus ? • Créer un petit jardin potager, animer des ateliers pour les enfants...
METHODE <i>Dispositif, méthodologie...</i>	<p>Réflexions préliminaires</p> <p>La crèche s'entoure de professionnels : Vincent GRELE (Formateur Cuisinier du terroir à l'AFRAT), Laurent BROSSET (de la Société Alpreco pour information des normes hygiène et sécurité) et d'un parent d'enfant architecte (qui a réalisé les plans de la cuisine).</p> <p>Actions</p> <p>Réalisation d'une étude quantitative : en opposant le budget alimentaire d'origine (avec traiteur) au salaire de la cuisinière, 12 000 euros par an pouvait être dégagés. Suffisamment pour tenter l'expérience.</p> <p>Réactions</p> <p>Des modifications sont rapidement faites dans la cuisine existante et une cuisinière (ex-formation Cuisinier du terroir) est embauchée pour la rentrée 2009.</p>

ORGANISATION

Structuration,
gestion...

La cuisinière (Géraldine) fait les menus adaptés à chaque âge. Ces menus sont validés par la direction.

Un pédiatre a été associé (la crèche introduit la diversification alimentaire puisque les enfants sont accueillis dès 2 mois).

Approvisionnement : la débrouille...

- E-Bio livre le mercredi. La commande est passée par mail.
- Les autres produits sont récupérés par la cuisinière ou le personnel auprès des producteurs locaux et des grandes surfaces pour certains produits du type huile d'olive, lait, yaourt....

RESULTATS

Constats,
intérêts,
difficultés...

Intérêts

- Faire travailler « le maximum de monde » sur le plateau.
- Apporter une nourriture saine (beaucoup de bio), locale, adaptée à chaque tranche d'âge.

Intérêt pédagogique

- Implication de la cuisinière,
- Découverte des légumes oubliés, éveil des sens pour les enfants, notion de transformation de la matière.

Difficultés

Peu de diversité de produits sur le plateau et nécessité de s'approvisionner à Grenoble pour certains produits.

Nouvelle organisation interne au début de la mise en place du projet :

- Respect des règles d'hygiène attenantes à la préparation culinaire
- Accès non autorisé à l'espace cuisine par les professionnelles de la petite enfance
- Changement d'organisation notamment en ce qui concerne les horaires (avancée du repas)
- Etc.

MOYENS FINANCIERS :

Coût du repas

- Les adhérents ne payent pas le repas, il est compris dans la prestation de tarif unique (selon une directive de la CAF).

- En tout on compte environ 2,70€ en matières premières, ce qui entraîne le coût du repas à 5€ en incluant le salaire de la cuisinière.

Budget nourriture/semaine : 250 euros ; permet tout de même un approvisionnement très local et bio par une organisation nouvelle

« Nous mangeons un peu moins de viande, il y a un repas végétarien par semaine. Le budget n'a finalement pas changé pour les repas des enfants. »

Démarches similaires

Une école dans l'Ardèche notée dans le film « nos enfants nous accuseront »

Des études commencent à se faire pour la maison pour tous de Villard-de-Lans et la crèche de Lans.

CONTACTS

Chantal GRELE – Directrice.
Tel : 04 76 53 43 59 (13h30-15h30 tous les jours sauf le mercredi)

Vincent GRELE. Tel : (LD)
06 83 24 19 06

Dominique SEMET –
Président. Tel : (LD) 06 74
53 52 87

Mail :
crechelesdiablotins@orange.fr