

LE BIO, LE LOCAL : UNE NOUVELLE FAÇON DE S'ALIMENTER EN EAJE FAMILLES RURALES DE LA LOIRE

En 2019, 6 structures sur 9 EAJE Familles Rurales de la Loire proposent aux petits enfants qu'elles accueillent une alimentation locale et/ou biologique.

Le multi accueil Les mini pouces de la Terrasse-sur-Dorlay est la structure la plus ancienne à avoir choisi ce type d'alimentation pour les enfants : plus de 20 ans. *« A la Terrasse-sur-Dorlay, il y avait une épicerie, un boucher, un boulanger. L'envie a été de faire travailler les commerçants du village, pour un souci de qualité et la volonté d'être partie prenante de la vie du village. Lorsque l'épicerie et la boucherie ont fermé, on a choisi une boucherie de qualité et on a créé un compte dans un magasin bio de la vallée du Giers. Depuis 2008, on a mis en place un jardin potager, qui nous permet de faire pousser ce que l'on mange. C'est une volonté de bien manger, on préserve la qualité : celle d'une bonne nourriture saine liée à la qualité de vie. Ça fait partie de ce qu'on trouve en milieu rural, ce qui vient de la terre en circuit court. »* Dominique Fillon, directrice du multi-accueil.

Pour la plupart des établissements, c'est en concertation avec l'équipe qui était vraiment décidée, que les directrices ont pu développer une nutrition plus harmonieuse vis-à-vis de la nature et meilleure pour la santé des enfants accueillis. Parfois les parents, membres du CA, ont été vraiment les moteurs de ce changement, comme à Fourneaux, où deux mamans et un papa se sont investis afin de promouvoir et d'établir une alimentation biologique.

« Tout est préparé par nos soins, l'élaboration des repas, les livraisons, le choix et l'achat des fruits et légumes par la cuisinière qui compose les plats pour les petits sur place. On s'est amusé à prendre en photo les produits bruts avant le repas et à les montrer aux enfants. Ils aiment et cela leur permet de visualiser les produits non transformés. » nous éclaire Claudine Paput, directrice du multi-accueil 1.2.3 Soleil de Villerest. Cette préparation sur place et cette approche des produits locaux, voire bio est commune au 9 structures Familles Rurales.



A Bellegarde-en-Forez, Mireille Garrido a créé avec les enfants un jardin avec tous les légumes de saison, le printemps et l'été bien sûr, mais aussi en septembre, octobre pour les légumes d'hiver et les enfants

ont le plaisir de déguster leurs propres fraises dès le mois de mai. L'équipe, formée par un agent intercommunal, a mis en place un compost par l'intermédiaire de la Communauté de Commune Forez Est, qui fournit la matière sèche broyable, que la structure ne peut produire. A Saint Cyr-les-Vignes, où les équipes n'ont pas pu mettre en place un potager, les compotes de fruits et le pain sont fabriqués « maison ».

Gerria ter Beest Lekkerkerker, la responsable de la micro-crèche les Bouts'chou à Saint Cyr-de-Favières nous explique : « *Quand je suis arrivée à la micro-crèche, on a mis en place un planning d'élaboration des menus sur 4 semaines, avec la volonté de manger des légumes de saison : printemps/été et automne/hiver. Les enfants peuvent donc goûter plusieurs fois un produit, les légumes reviennent. Les purées sont faites avec des morceaux, on varie l'aspect du légume. **On permet à chaque enfant d'avoir un plaisir gustatif adapté.** Il se sert seul, dès qu'il peut, cela évite le gaspillage de nourriture. Quand l'enfant arrive à tenir la cuiller ou avec ses mains, s'il n'aime pas être nourri, on lui laisse ce choix et il expérimente. On met en place des moyens pour que l'enfant puisse manger en autonomie, quand il le ressent et dans le respect de la nourriture et de la vaisselle. »*

Par rapport aux parents, Mireille Garrido révèle : « *Nous affichons le menu en disant que c'est du bio. On a fait une signalétique au-dessus du composteur pour les parents, afin qu'ils sachent l'utiliser et on a envoyé des flyers sur le compostage aux parents par voie postale. **On a fait des courriers aux parents quand on est passé au bio, en leur expliquant les fournisseurs et le mieux manger, surtout pourquoi on faisait cela à la micro-crèche.** ils apprécient énormément que l'alimentation soit bio, surtout que chez eux, ils n'ont pas forcément d'hygiène alimentaire. On a pu conseiller une famille notamment en donnant des infos sur les grammages, là, où on prenait les légumes, la manière de les cuisiner... »*



Carole Corgier du multi-accueil les fripouilles de Fourneaux explique pour de structures qui voudraient se lancer dans ce type d'alimentation : « **Allez-y, essayer la nourriture bio et locale ! Les enfants mangent beaucoup mieux, ils posent plus de questions sur la nourriture.** Il n'y a pratiquement plus de purées, on présente le légume avec son aspect. Le légume peut avoir un aspect différent, voire difforme... On redécouvre le légume. C'est important qu'on mange bien, pour la santé et pour

l'environnement. On doit commencer avec les enfants. On revient à l'alimentation traditionnelle de nos grands-pères : saine, du potager. Je pense que cela a beaucoup apporté aux enfants, à l'équipe professionnelle et à notre accueil. »

Familles Rurales, en tant qu'association de l'économie sociale et solidaire, soutient fortement l'économie locale et l'agriculture respectueuse en circuit court. En tant que 1^{ère} mouvement familial en milieu rural dans la Loire, nous prenons soin à ce que la qualité de la nourriture soit un principe d'actions de notre projet global et apporte aux familles et à leurs enfants un mieux vivre sur leur territoire.



PETITE ENFANCE
Accueillir les tout petits