



TABLE 5

EVEILLER AUX SAVEURS AVEC LE SOURIRE

RAPPEL DE LA THÉMATIQUE ET DE L'OBJECTIF DE LA TABLE

La table 5 porte sur la thématique suivante :

- L'éveil des sens et sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable,
- Dans le secteur de la petite enfance (cantines accueillant enfants entre 0-6 ans)

Elle est abordée à travers des discussions entre participant.e.s, l'objectif étant de faire émerger une série de bonnes pratiques.

CRITÈRES DU LABEL VISÉS PAR LA TABLE

- ✓ Connaissance : Information continue, campagne de sensibilisation, formation continue du personnel
- ✓ Gouvernance : Enquête de satisfaction
- ✓ Santé- Bien-être : Aménagement de la salle des repas

Et les aspects de communication des critères :

- ✓ Origine géographique des produits
- ✓ Mesure du gaspillage alimentaire

SENSIBILISATION

Quelle campagne de sensibilisation vous a touchée et qu'est-ce qui a fonctionné ?

Objectif : Mettre en lumière les divers moyens qui nous touchent et nos différences de réception de ces campagnes.

LISTE DES IMPONDERABLES DE NOTRE GROUPE :

- Sensibilité des enfants, un message positif ;
- Publicités avec humour ;
- Quelque chose qui encourage au changement en restant dans la zone de confort, accessibilité pour agir ;
- Quelque chose de trash fait réfléchir (sécurité, cigarette) – graphique – possibilité de choix ;
- Campagne sur le sida/covid – message positif/optimiste – connaissance/contrainte ;
- Ile de Paix – implication, action, utilité ;
- Manière de contacter la personne – comptine véhiculant qqch durant une génération + (mousse au chocolat avec Maurice, produits laitiers) ;
- Dépistage cancer du sein et cancer colorectal – rappel utile ;
- Prévention contre le cancer, l'alcool – sensibilisation personnelle mais pousse à la culpabilité ;

Dans le cadre du Label, sensibilisation des enfants, mais aussi des parents (pour la communication).

Eveil des papilles des enfants.

PARTAGE D'EXPERIENCE PAR PASCALE THYS - DIETETICIENNE CRECHE DE LA VILLE DE SPA :

- Parler de quelque chose de positif ;
- Sensibilisation des parents et de l'enfant ;
- Sensibilisation à la méthode d'approvisionnement, à l'équilibre alimentaire ;
- Menu => élaborer qqch de didactique, simple – beaucoup de choses peuvent être véhiculées par le menu ;
- « Education au goût, un jeu d'enfants » : Mémoire réalisé par une stagiaire ;
- Ce qui est acquis à l'école peut déjà être fait à la crèche ;
- Mettre des mots sur l'aliment est fondamental – montrer ce qui va être mangé le midi + comptine ;
- Education à la santé plus facile à partir de 18 mois.

PARTAGE D'EXPERIENCE PAR MICHELE LEJEUNE – CHARGÉE DE PROJET SANTE VILLE DE CHARLEROI :

- Trois jours d'activités autour du chou-fleur dans une crèche à Charleroi – aide au découpage du chou.
- Dégustation du chou-fleur de plusieurs manières, présenté en plusieurs formes pour qu'il soit accepté par l'enfant.
- Comptine : « savez-vous planter les choux » + tenir compte de la néophobie alimentaire (voir BD de l'ONE intéressante).

- Histoire d'où vient le chou-fleur, comment il pousse ?
- Ont réitéré l'expérience avec la châtaigne.

QUESTIONS POSEES

Service traiteur (Monsieur Aurélien Jacques) : à leur échelle qu'est-ce qui est faisable vu qu'ils ne sont pas présents au moment du service ?

- Continuer à proposer un panel plus large et pas en sauce pour ne pas masquer l'aliment. La soupe est importante aussi.
- Formation + information du personnel qui sert les repas : leur donner une meilleure connaissance de ce qu'ils servent.
- Redonner la valeur au produit c'est essentiel et ça commence par l'adulte.
- Mettre une photo de comment servir ? montrer une photo du producteur pour mettre un visage ;
- Quand tout est mixé : montrer la photo des ingrédients qui sont dans le plat mixé.

EDUCATION AU GOUT – EXERCICE

Chacun mange un morceau de pomme en fermant les yeux.

Les premiers mots qui viennent quand on regarde la pomme, quand on la sent, quand on la touche et quand on la goûte les yeux fermés, avec le nez bouché → Quel ressenti ? sucré, acide ?

Action sur la satiété, manger en pleine conscience.

Différents partages pour rendre le temps à table plus agréable pour les enfants (souvent beaucoup de bruit et manque de temps à accorder aux repas) :

- Petites tables ;
- Mélanger les petits avec les grands ;
- Permettre aux enfants de bouger dans le réfectoire en allant chercher un plat par exemple ;
- Demander aux enfants ce qui rendraient leur repas plus agréable – participation aux règles ;
- Musique – si elle s'arrête c'est qu'ils parlent trop fort.

PARTICIPANT.E.S

THYS	Pascale	diététicienne	pascale.thys@villedespa.be	Les Bobelinous Spa	Liège
Teneketzi	Morfula	Bénévole	morfulat@yahoo.fr	Assiette du Coeur	Namur
Collignon	Valérie	Travailleur social	valerie.collignon@solidaritesplurielles.be	Asbl Solidarités plurielles	Namur
Dethier	Annick	Cuisinière	hugololo1606@gmail.com	Crèche La Volière asbl Les Trois Portes	Namur
Coisne	Rebecca	Infirmière en santé	rebecca.coisne@troisportes.be	Crèche La Volière asbl Les Trois portes	Namur

		communautaire			
OTJACQUES	Aurélien	Administrateur délégué	direction@traiteurgeraldine.be	Traiteur Géraldine SRL	Namur
Dupuis	Marleine				
Paquay	Martine	cuisinière	marianne.baudoin@profondeville.be	administration communale de profondeville (école de profondeville)	Namur
Colmant	Marc	cuisinier	marianne.baudoin@profondeville.be	administration communale de profondeville (école de profondeville)	Namur
LEJEUNE	Michèle	Chargée de projets Promotion Santé	michele.lejeune@charleroi.be	Ville de Charleroi	Hainaut