

Bout'Chou est de retour avec
la première gazette de l'année
2018-2019 !



ZOOM SUR... :

- La semaine du goût 2018
- Les actions autour de l'alimentation réalisées dans les accueils périscolaires



Les Infos

Cette année, la cuisine centrale PSBC nous fait découvrir l'Europe au travers de menus traditionnels. Pour la semaine du goût ayant eu lieu du 8 au 12 Octobre 2018, les régions de France ont été mises à l'honneur lors de chaque repas !

Les Accueils périscolaires de Gries, Wangenbourg-Engenthal, et Batzendorf ont su mettre en lumière les régions de France : goûters cuisinés avec les enfants, bricolages, jeux, chants typiques des régions et quizz ont été organisés tout au long de la semaine du goût.



À Ittenheim, les plus grands ont animé une crêpes-party et les plus petits ont préparé une salade de fruits !



Les structures de Hatten et de Bischoffsheim Castel ont eu la chance de recevoir Sophie, la diététicienne de PSBC. Sophie a fait des petits jeux avec les enfants, a expliqué son rôle à PSBC. À Bischoffsheim Castel, le film « de la Fourche à la Fourchette » a été projeté aux parents et aux enfants.



La Minute de Madame Sel

Depuis la rentrée de septembre, certaines structures périscolaires et cantines ont également mené des projets innovants autour de la découverte de partenaires locaux et de l'alimentation... Bravo aux équipes !



Balade gourmande pour les enfants de l'accueil périscolaire de Rosheim

Le mercredi 10 Octobre, 4 stands mettant à l'honneur des producteurs et artisans locaux ont été repartis dans la ville de Rosheim. Trois itinéraires différents entre 1.5 km et 3 km, étaient prévus, en fonction du groupe d'âge. Les enfants se sont promenés dans la ville de Rosheim et ont pu se régaler en faisant étape aux différents stands. Un quizz sur les produits proposés aux stands a également été donné aux enfants.

Sensibilisation au « manger bio et local » pour les enfants de l'accueil périscolaire de Bernardsviller

Le mardi 09 Octobre, en partenariat avec «Filière Locavore » (Molsheim), les enfants ont pu déguster des produits de qualité, locaux et bio. La diversité et la présentation ont favorisé la découverte de saveurs et de plantes méconnues des enfants.

Au menu du goûter ce jour :

- Panacotta de potimarron et croustillants de noix au miel de châtaignes
- Tartare de pommes à la sauge
- Crêpes au romarin et lavandin
- Sirop de quetsches

Découverte de l'agriculture locale pour les enfants de la cantine de Blaesheim

« Pas facile de savoir ce que nous avons dans notre assiette à midi, pas facile de manger des légumes que nous ne connaissons pas », c'est le constat de Rose, Mélia, Pernelle, et Elsa, inscrites à la cantine de Blaesheim. Début septembre, les enfants se sont rendus chez un agriculteur du village afin de découvrir les différentes sortes de pommes qui existent et d'aider à la cueillette : boskoop, gala, les enfants connaissent désormais le goût de chacune des 10 variétés de pommes cultivées chez l'agriculteur. Lors d'une nouvelle rencontre en Octobre, une intervention des agriculteurs a permis cette fois-ci de se familiariser avec les légumes de saison. Les enfants reconnaissent désormais les légumes une fois dans leur assiette, et sont plus enclin à les déguster. Un projet qui a eu comme impact la réduction des déchets alimentaires !



Le p'tit grain de Monsieur Poivre



« Manger local » on en fait parfois tout un plat ! Mais est-ce vraiment mieux, et pourquoi ?

Mr Poivre nous explique tout.

1. ON MANGE DE SAISON !

La consommation d'aliments de saison permet de manger des **aliments plus sains, qui contiennent plus de vitamines et de minéraux** que ceux cultivés de manière non-naturelle hors-saison.

2. C'EST MEILLEUR !

Et oui, car les légumes et fruits de saison nous offrent une **qualité et une fraîcheur** incomparable du fait qu'ils profitent d'une **maturation optimale** obtenue dans des **conditions naturelles et adaptées**.

3. C'EST MIEUX POUR LA PLANETE

Enfin, l'alimentation locale est un **acte écologique**. En consommant les produits cultivés près de chez nous et de saison, on **réduit les distances parcourues par les aliments** et les impacts négatifs du transport sur l'environnement.

Dépôt légal : Décembre 2018

Directeur de publication : Bout'Chou

Merci aux structures participantes et aux enfants de Blaesheim pour l'écriture de l'article.



Gazette réalisée par le groupe de travail Animation/communication Co Alim ALEF n° 9 décembre 2018
Tous droits réservés

Source :

<https://docteurbonnebouffe.com/pourquoi-manger-local/>