



**Enfants & Familles**



**croix-rouge française**

PARTOUT OÙ VOUS AVEZ BESOIN DE NOUS



**Initier, Animer et Développer une démarche de développement durable au sein des EAJE**

# Sommaire

## 1. Introduction : définitions et repères réglementaires

- ❖ La place grandissante du développement durable au sein des politiques publiques et des établissements

## 2. Les enjeux d'une démarche de DD pour TOUS

## 3. L'engagement de la Croix-Rouge française

- ❖ De la gouvernance à l'action opérationnelle : une démarche globale

## 4. La démarche projet développement durable

- ❖ Identifier, valoriser et développer les grands chantiers
- ❖ Conduire le Projet

## 5. Evaluations

- ❖ Par domaine d'activités (exemple Alimentation)

## 6. Perspectives

- ❖ Vers une démocratisation de la pratique du DD

# 1. Introduction : Définitions – Repères Règlementaires

## Développement durable :

« Développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. »

*Loi constitutionnelle n°2005-205 DU 1ER mars 2005*

## Cadre règlementaire :

### ❖ Charte de l'environnement (intégrée à la constitution)

- ❖ article 6: « Les politiques publiques doivent promouvoir le Développement Durable »



### ❖ Agenda 21 ( ou Action 21)

- ❖ Plan d'action pour le 21ème siècle (Sommet de Rio en 1992). 40 chapitres expliquent comment le DD doit s'appliquer avec des recommandations. Le chapitre 28 concerne les politiques des collectivités locales.



### ❖ Grenelle de l'environnement

- ❖ Loi votée en octobre 2008, première d'un corpus législatif plus vaste fixant les orientations en matière d'environnement et de DD
- ❖ Implique l'ensemble des collectivités dans 33 chantiers prioritaires



# 1. Introduction : Définitions – Repères Règlementaires

## Développement durable : Des exemples concrets concernant l'alimentation en 2017

Projet d'évaluation d'une intervention destinée à améliorer l'alimentation et la croissance des enfants de 0 à 2 ans issus de familles en situation de précarité.

L'étude ECAIL.



Sandrine Lioret

Centre de Recherche Inserm Epidémiologie et Statistique Sorbonne Paris Cité (CRESS – Inserm – U1153)

Equipe ORCHAD - Early ORigin of the Child's Health and Development



Solène Bonhoure

Association Programme MALIN



Croix-Rouge Française, 06/04/2017

### CHARTRE NATIONALE POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE dans les établissements médico-sociaux

Améliorer l'alimentation dans les établissements médico-sociaux pour personnes âgées et handicapées doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des personnes.

En signant cette charte, les établissements s'engagent dans une démarche de responsabilité sociale et contribuent au développement durable à travers la mise en œuvre d'actions visant les différents enjeux de l'alimentation, qui sont au cœur des priorités du Programme National pour l'Alimentation (PNA) et du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les établissements signataires de cette charte s'engagent à poursuivre ces objectifs en considérant le repas dans toute sa globalité, de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, des impératifs nutritionnels aux préférences personnelles et à la recherche de convivialité, tout en garantissant la sécurité alimentaire des personnes accueillies.

#### BIEN MANGER C'EST :

- Adapter les repas aux besoins et aux profils de chaque personne (goût, variété, régimes spécifiques, textures adaptées, enrichissement...) notamment pour lutter contre la dénutrition.
- Systématiser le dépistage des troubles bucco-dentaires, troubles de la déglutition, des risques de dénutrition et évaluer régulièrement le suivi des régimes spécifiques des personnes.
- Privilégier un environnement favorisant le plaisir et le bon déroulement du repas (accompagnement par un personnel sensibilisé, horaires adaptés, variété des repas, présentation de la table et de l'assiette, information et communication sur les menus, les produits et les savoir-faire, choix de la place des personnes à table, convivialité, événements thématiques...)

#### BIEN S'APPROVISIONNER C'EST :

- Privilégier les produits de qualité et de proximité (« du producteur à l'assiette »), frais, de saison, sous signes de qualité officiels (SICO), dont les produits issus de l'agriculture biologique.
- Favoriser les modes d'approvisionnement en circuits courts limitant l'empreinte carbone et respectueux de l'environnement.
- Utiliser les plateformes d'approvisionnement collectives, ainsi que la boîte à outils LOCALIM<sup>1</sup> disponibles sur le site Internet du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.
- Identifier en interne les produits à risques pour les personnes sensibles et engager un dialogue avec les fournisseurs.

#### MOINS GASPILLER C'EST :

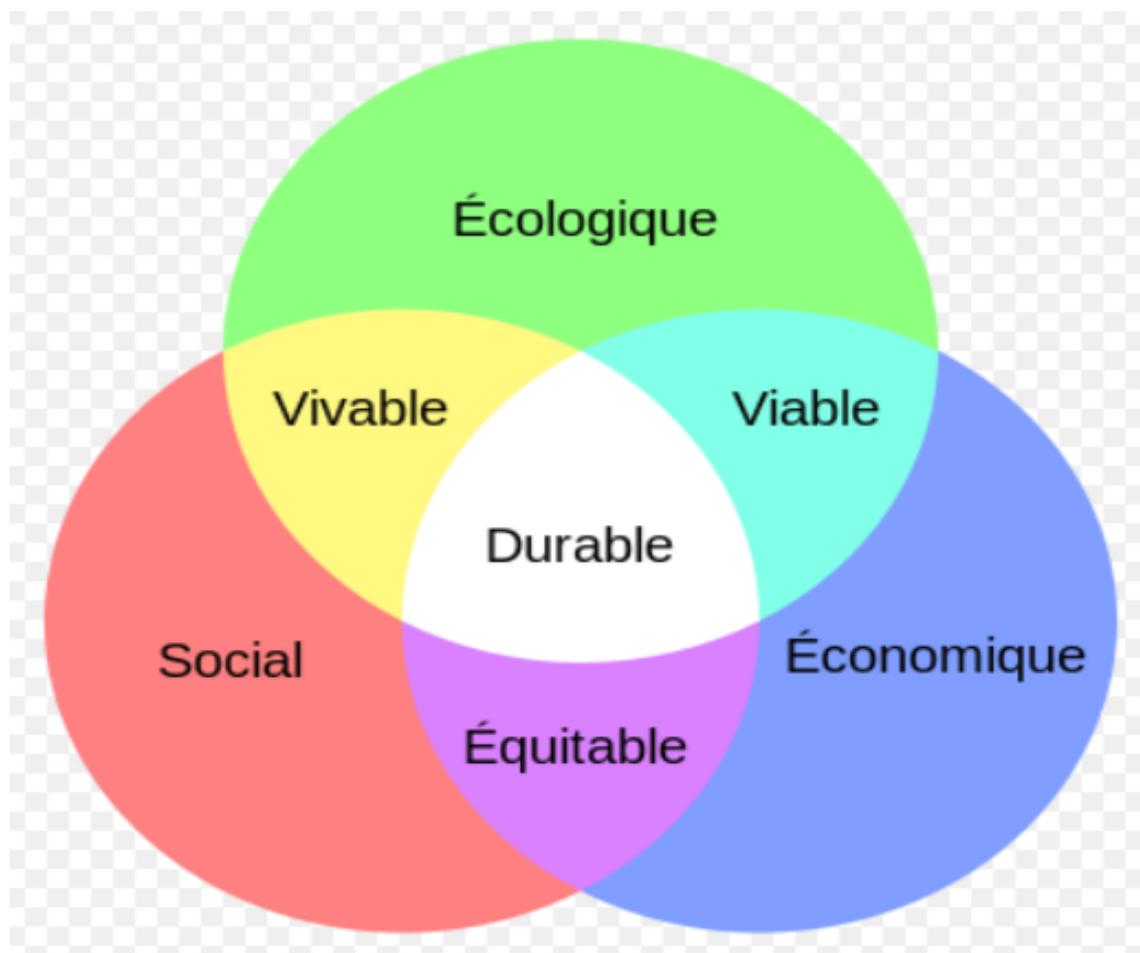
- Optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks.
- Cuisiner et servir la juste quantité en fonction des besoins des personnes.
- Favoriser la redistribution des surplus alimentaires lorsqu'elle est possible (dons de produits aux associations caritatives ou structures d'insertion par l'activité économique).
- Favoriser les circuits de revalorisation des déchets (composter ou méthaniser les biodéchets).

#### METTRE EN ŒUVRE CETTE CHARTRE AU QUOTIDIEN C'EST :

- Inscrire ces engagements dans le projet d'établissement.
- Informer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des partenaires à la démarche (personnes, familles, professionnels, fournisseurs, financeurs...) par le biais notamment des instances de participation (Conseil de la Vie Sociale, commission des menus...).
- Accompagner et former le personnel directement concerné dans l'évolution de leurs pratiques.
- Établir un plan d'action par établissement et en évaluer

## 2. Les enjeux de notre démarche

Le DD, un fragile équilibre entre 3 contraintes



### Un postulat

Dans l'espace, chaque habitant de la terre **a le droit d'utiliser** les ressources de la terre, mais **le devoir d'en assurer la pérennité** pour les générations à venir.

Dans l'espace, **chaque habitant** de la terre **a le même droit humain** aux ressources de la terre.

## 2. Les enjeux de la démarche

« Agir local, penser global »

### ❖ Un enjeu social

- ❖ cohésion, citoyenneté du jeune enfant

### ❖ Un enjeu économique

- ❖ utiliser nos ressources autrement, fonds publiques

### ❖ Un exemple écologique

- ❖ santé publique

## Depuis cette nuit, la Terre vit sur ses réserves

Il aura fallu moins de huit mois à l'humanité pour consommer toutes les ressources naturelles renouvelables que la planète peut produire en un an, selon le Global Footprint Network.

Le Monde.fr | 13.08.2015 à 00h09 • Mis à jour le 13.08.2015 à 19h45

Abonnez vous à partir de 1 €

Réagir ★ Ajouter



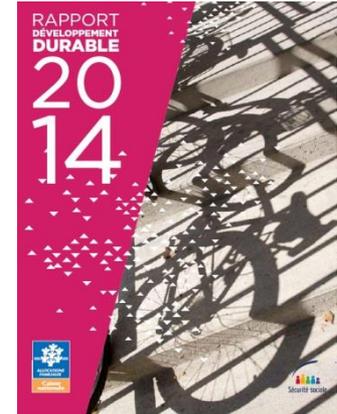
f Partager

Twitter



### 3. La CRF et le Développement Durable

De la gouvernance à l'action opérationnelle :  
une démarche globale



#### Une action ancienne qui s'appuie sur :

- L'attente des professionnels et des parents, par ailleurs citoyens : collectes de déchets, problématiques des produits ménagers (santé publique)
- Forte incitation des pouvoirs publics (ARS, CAF, textes législatifs)
- L'exemple d'établissements qui se sont engagés dans la démarche

#### Une volonté stratégique de la CRF :

- 2002 : la Fédération Internationale des Sociétés de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge créé un Centre Climatique pour étudier et alerter sur les problématiques de changement climatique.
- 2013 : Pour la COP21, la Croix-Rouge, avec d'autres ONG, a rédigé une lettre ouverte au gouvernement sur les enjeux de la situation actuelle. La stratégie nationale annonce sa volonté de s'inscrire dans cette éthique de travail pour ses établissements.

## 4. La démarche de projet : Conduire le changement

La formation, un levier pour catalyser les énergies et changer les comportements

### Méthodologie en 3 temps pour toutes les équipes de la filière



❖ S'appuyer sur une démarche de formation-action impliquant tous les métiers :

- ❖ 91 jours de formations sur 2 ans
- ❖ un programme de formation en créativité avec des professionnels de l'innovation.

❖ Du sur-mesure

- ❖ Faire évoluer chacune des structures dans un cadre préétabli par le programme (méthodologie) mais en prenant en compte les spécificités de chaque établissement.

## 4. La démarche de projet : identifier, valoriser et développer les grands chantiers

- ❖ Alimentation
- ❖ Gestion, valorisation et élimination des déchets
- ❖ Produits d'hygiène et d'entretien
- ❖ Pédagogie alternative

### Identifier les forces et les faiblesses, les opportunités et les menaces :

- ❖ Économique (les sources de financements)
- ❖ Organisation (changer les habitudes, mise en place de groupe de travail)
- ❖ Soutien des partenaires (affirmer la singularité)

## 4. La démarche de projet dans le temps

**1ère année = Émergence des savoirs** issus de l'expérience de terrain et des différentes formations suivies par les salariés. Apparition des identités singulières représentées par un projet phare défini par les équipes elles-mêmes.

Exemple: Pierrot et Colombine VEO, Savoie Lamartine jeux non connotés, Arlequins participation des familles en partenariat avec la FRAPNA...

➤ **Première journée filière rassemblant les 120 salariés.**

**2ème année = Modélisation des compétences** validées par les autorités (CAF, PMI, ARS). Mise en réseau des structures par l'intermédiaire d'une plate-forme collaborative. (En cours d'ouverture avec le projet WEB DOC jardin d'enfants)

**3ème année = Transmission des savoirs** (notamment grâce à la réalisation de petits films pédagogiques). Début des transmissions axées sur les nouvelles pédagogies à l'extérieur (partenaires, autres professionnels), formalisation par des procédures intégrant notre éthique de travail (Démarche qualité en cours)

## 5. Evaluation des actions par domaines d'activités

### Un exemple : l'Alimentation

- Un choix d'alimentation la plus biologique possible
- Conception de menus à partir de produits de saison et locaux, dans la mesure du possible
- Mise en place d'un repas végétarien par semaine dans certaines crèches
- Proximité privilégiée avec les producteurs, certaines structures organisent des sorties au marché avec les enfants.
- Mise en place de bacs potagers dans les espaces extérieurs de plusieurs EAJE.
- Une crèche offre la possibilité aux parents qui le souhaitent de récupérer chaque semaine sur place un panier bio de produits frais, de saisons, achetés dans des groupements de producteurs locaux.

## 5. Perspectives : Vers une démocratisation du Développement Durable

Vers un site apprenant le web documentaire accessible à tous pour tous (présentation de la plateforme )

Des projections dans toute la France pour favoriser la mutualisation et la mise en réseau (aménager des lieux d'échange)

Travail avec les IRFSS sur des modules de formations

Continuer à modéliser notre savoir-faire afin de le transmettre facilement et de favoriser cet essaimage

**Merci de votre attention**



**Vos contacts :**

Annick Viallet

[annick.viallet@croix-rouge.fr](mailto:annick.viallet@croix-rouge.fr)

Chérifa Zrari

[cherifa.zrari@croix-rouge.fr](mailto:cherifa.zrari@croix-rouge.fr)