

Au-delà du contenu de l'assiette

La crèche est un lieu où cohabitent de multiples enjeux et peut devenir un terrain pour mener une démarche d'engagement vers le développement durable. C'est le pari fait par Claire Grolleau Escriva, fondatrice du label Ecole-Crèche® lancé à Marseille en 2005. Aujourd'hui, ce sont 150 crèches en France qui sont engagées dans la démarche avec à la clé des économies d'énergie, une baisse du nombre d'arrêts de travail et d'enfants malades. Une démarche qui repose sur un ensemble de critères et une amélioration continue et durable. Entretien, alimentation, ameublement, gestion des déchets, énergies, bâtiment, activités écologiques et ludiques, qualité de l'air intérieur, communication et gouvernance avec les publics de la crèche... tout est passé au crible. « L'objectif de la démarche est d'améliorer la qualité de vie des enfants et du personnel, et de réduire son impact sur l'environnement », précise la fondatrice. Pour toutes les crèches qui s'engagent, cela a entraîné un rééquilibrage budgétaire au profit de l'alimentation. » Le référentiel s'est construit en s'appuyant sur un partenariat avec des experts issus des domaines de l'environnement, de la petite enfance ou du milieu social. On compte notamment la Fondation Nicolas Hulot (FNH), la Caisse Nationale des Allocations Familiales (CNAF) et l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe). L'idéal de Claire Grolleau Escriva est que le label devienne la norme de fonctionnement dans les établissements de la petite enfance. Une démarche qui pourrait s'inscrire notamment dans le cadre de la COP 21 d'autant qu'elle vient d'être lauréate de La France s'engage, un projet cher au président de la République, François Hollande... Et sur le terrain, comment ça se passe ? Labellisée Ecole-Crèche® fin 2010, puis à nouveau en 2013 (le label est accordé pour trois ans), la crèche associative Le Petit Navire à Versailles (Yvelines) a agi très concrètement. Après une phase de diagnostic et de formations, elle a travaillé sur l'eau, l'hygiène et l'entretien, l'alimentation, les activités et les jeux. Voici la farandole des actions : peinture à base de chaux, de citron, fabrication de colle alimentaire, réalisation d'objets avec des produits de récupération, introduction de deux aliments bio par repas, priorité au respect des saisons et à l'approvisionnement local, fabrication de nettoyant multi usages à base de vinaigre blanc, de bicarbonate de soude et d'huile essentielle, mise en place du tri sélectif dans chaque section, réduction importante de la consommation de sacs poubelle... Pour la direction, la démarche est avant tout fédératrice et permet d'avoir un projet d'équipe où chacun s'investit. Une façon aussi de revaloriser des métiers parfois peu reconnus.