|  |  |
| --- | --- |
| Réunions de bassin | Année scolaire 2016-2017 |
| Mini-réseaux  | Lancement le jeudi 3 novembre 2016 |
| **PARCOURS SANTE****Manger, bouger pour sa santé** |

|  |
| --- |
| **MAINFROI Thierry, lycée Paul Moreau 02626516161 / 06 92 11 05 75****MOULAN Nazir collège Hyppolyte Foucque 06 92 74 45 01****CLOTILDE Jean-Pierre, lycée Amiral Bouvet****LIEGEY Nathalie lpo Nelson Mandela 02 62 92 96 60 /006 92 80 82 78****ZAMORE Croisine lycée Marie Curie** |
| Lancement du travail sur le dossier«  parcours sante, manger, bouger pour sa santé » |
| Les hypothèses de travail sont les suivantes :Les établissements scolaires doivent proposer à un maximum d’élèves de manger sainQue faire pour lutter contre la malbouffe et l’obésité.Que faire pour que nos élèves mangent sain ?Que pouvons-nous leur proposer pour les inciter à rester manger dans nos demi-pensions ?Comment les inciter à bouger ? |
| Les pistes et les propositions  |
| 1. **La règlementation des Snacks aux abords des établissements et des machines à l’intérieur des établissements**

Quelle est cette règlementation, est-elle respectée ?Les snacks peuvent ils proposer un repas équilibré ? travailler avec les snacks bars de l’environnement pour proposer des salades aux élèves et diversifier l’offre Propositions :Travailler avec les snacks alentours pour proposer aux élèves une offre de salades dans ces points de restauration rapide1. **Que faire pour garder les élèves à l’intérieur ?**

Créer une synergie autour du repasDiffuser de la musique à la demi-pensionCréer des lieux conviviaux pour partager un repas Propositions : Diffuser de la musique pendant le repas au restaurant scolaire avec une déclaration auprès de la SACEM (cout entre 200 et 300 euros par an)Mettre en place une « Web- radio »Faire du restaurant scolaire un lieu d’exposition afin que lorsque les élèves attendent pour leur passage au self on leur propose aussi un moment de culture **Travailler sur une présentation attractive des repas**Tordre le cou aux représentations sur la cantineCréer une cafétériaPropositions :Faire des offres différentes des repas de la cuisine centrale pour inciter les élèves à rester dans nos demi-pensions ( sandwichs équilibrés, salades-bar , Cafétaria )Inciter les jeunes à faire des propositions dans les commissions MenusUn projet innovateur à suivre au lycée Paul Moreau avec une offre de repas avec des produits frais cuisinés au jour le jour1. **Présentation du projet de la Région « lycéens, consom’acteurs citoyens »**

Lpo Nelson Mandela, lycée pilote de l’Est pour cette action de lutte contre la malbouffe et l’obésité et inciter à manger localTravailler sur « un fruit à la récré » PropositionsTravailler avec la Région et le Département qui s’engagent dans des projets pour la lutte contre l’obésité Les cuisines centrales doivent depuis 2 ans maintenant offrir des repas équilibrés et doivent répondre à des exigences nutritives diététiques et qualitatives 1. **Inciter les élèves à manger sain et local**

Expliquer ce qu’est un repas équilibréFavoriser la consommation de produits locauxLe lycée Paul Moreau interdit la consommation de boissons énergisantes au sein de son établissementPropositions :Offrir plus de légumes et fruits locaux : l’offre insuffisante pour répondre à la demande de repas est un freinFaire un potager bio au sein des établissementsDévelopper le tri sélectif 1. **Faire bouger les élèves**

Faire vivre l’association sportiveOffrir des activités attrayantes pour les inciter à faire du sport Propositions :Faire vivre la pause méridienne et proposer des activitésTravailler sur le climat scolaire |

**Au cours de nos échanges il nous apparait essentiel de collaborer avec l’infirmière et d’échanger avec le gestionnaire, éléments clé de la faisabilité des projets**