|  |  |
| --- | --- |
| 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 sain  Que 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 rapide   1. **Que faire pour garder les élèves à l’intérieur ?**   Créer une synergie autour du repas  Diffuser de la musique à la demi-pension  Créer 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 cantine  Créer une cafétéria  Propositions :  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 Menus  Un projet innovateur à suivre au lycée Paul Moreau avec une offre de repas avec des produits frais cuisinés au jour le jour   1. **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 local  Travailler sur « un fruit à la récré »  Propositions  Travailler 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 équilibré  Favoriser la consommation de produits locaux  Le lycée Paul Moreau interdit la consommation de boissons énergisantes au sein de son établissement  Propositions :  Offrir plus de légumes et fruits locaux : l’offre insuffisante pour répondre à la demande de repas est un frein  Faire un potager bio au sein des établissements  Développer le tri sélectif   1. **Faire bouger les élèves**   Faire vivre l’association sportive  Offrir des activités attrayantes pour les inciter à faire du sport  Propositions :  Faire vivre la pause méridienne et proposer des activités  Travailler 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**