

2- LES OBJECTIFS ALIMENTAIRES



- Les menus proposés doivent répondre aux recommandations du GEMRCN , préconisant l'instauration d'un **plan alimentaire** avec des fréquences de présentations des différents nutriments dans l'optique d'augmenter la consommation de fruits , de légumes , féculents , de diminuer les apports lipidiques , de rééquilibrer la consommation d'acides gras , de diminuer la consommation de glucides simples , d'augmenter les apports en fer et calcium .
- Assurer une **diversité** de produits dans la composition des menus (un même menu ne saurait être servi plus d'une fois par trimestre).
- Assurer la **sécurité alimentaire** par :
 - une désinfection journalière des ustensiles de cuisine , des plans de travail
 - une désinfection hebdomadaire des frigos et test « sanitest »
 - intervention d'un laboratoire prestataire pour le contrôle des denrées et des surfaces .



- le fruit hebdomadaire : distribution d'un fruit bio par élève et par semaine aux élèves des classes GS à CM2 .

3- LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :



- Présentation et explication du menu du jour.
- assurer une **explication pour les produits et préparations** non connues des enfants .
- assurer une **éducation nutritionnelle**
- assurer **l'éducation au goût** : le goût évolue à tout age , il se forme grâce à un esprit de **curiosité et de découverte** que l'équipe doit susciter en permanence auprès des enfants . La diversité des propositions de plats apporte des saveurs nouvelles que les élèves s'approprient à long terme.
- développer la connaissance des « **cuisines d'ailleurs** »



Ces objectifs devront être atteints dans le cadre des animations qui seront créées dans le temps périscolaire ou scolaire quand les enseignants en ressentiront la pertinence à l'aide des thématiques choisies entre la cuisinière , les enseignants, la Mairie et les employés municipaux .

A raison **d'une animation par mois** , ces 5 thématiques seront développées de manière concomitante ou séparées en fonction du thème choisi et de la durée de l'animation .

Des intervenants extérieurs et des visites pourront compléter afin d'approfondir telle ou telle thématique , en lien avec les enseignants , sur un budget spécial .

Le **jardin pédagogique** constitue un outil supplémentaire au service du développement de la connaissance des végétaux



4- COMITE DE SUIVI –EVALUATION

Le suivi et l'évaluation de la mise en œuvre de la présente charte sera effectué par une commission composée de : le personnel communal , la commission scolaire du CM , les enseignants , les délégués de parents et la diététicienne . Celle ci se réunira au moins une fois par année scolaire pour recevoir communication des actions réalisées et formuler des propositions d'amélioration .

L'incidence financière des achats locaux et de l'introduction progressive des produits de l'agriculture biologique sera évaluée et comparée à l'année scolaire 2011-2012 qui servira de référence .

5- COMMUNICATION

La présente charte sera diffusée par le bulletin municipal , en ligne sur le site internet de la Commune , affichée au restaurant scolaire et mise en annexe du règlement du service de restauration scolaire.

