

Azay-sur-Cher : animation "sets de table" à l'école

Publié le 14/12/2020 à 06:25 | Mis à jour le 14/12/2020 à 06:25

- Azay-sur-Cher



Le set de table demande aux élèves d'identifier les aliments et propose des exercices adaptés à leur âge. © Photo NR

Afin de respecter les préconisations de la loi EGalim (Etats généraux de l'alimentation), qui prévoit de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous, le chef Bastien Alfred et son équipe du restaurant scolaire ont mis en place depuis l'année scolaire 2019-2020 le programme subventionné par l'Union Européenne «Lait et Fruits à l'école».

La distribution de ces produits s'effectue lors des repas du midi. Ils sont identifiés sur les menus par des signes officiels de qualité (BIO, AOP, AOC, IGP, Label Rouge). Ce programme, encadré par France Agrimer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, doit permettre de recréer le lien entre la production et la consommation de produits agricoles et agroalimentaires, dont les enfants n'ont souvent pas conscience. Il est accompagné de mesures éducatives visant à promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves, notamment avec une animation «sets de table, pour mieux comprendre ce que je mange», réalisée avant les vacances de Noël dans chaque classe. Le set de table, différent pour l'élémentaire et la maternelle, comprend un recto reprenant les thèmes des produits distribués et un verso avec des activités adaptées aux élèves. Il est complété par les enfants en classe et emporté à la maison afin de leur permettre d'en parler en famille.