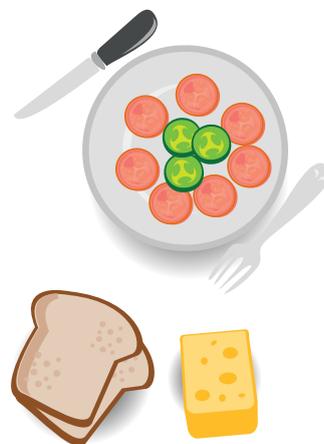


ALIMENTATION DANS LES COLLÈGES

Obésité, «malbouffe», fabrication industrialisée des repas sont de constants sujets d'inquiétude touchant l'ensemble de la population. Un petit enfant ne déjeune pas comme un adolescent ou une personne âgée. Tous ont besoin pour grandir et vieillir dans de bonnes conditions, de manger sain et équilibré. La qualité de l'alimentation est devenue un enjeu de santé publique.

Ainsi au-delà des travaux de rénovation de nombreux réfectoires et de cuisines (l'ambiance du restaurant conditionne aussi l'attrait des enfants pour leur assiette), le Département de la Charente a décidé de mettre en œuvre un programme visant à favoriser la qualité nutritionnelle des repas servis aux collégiens.



LE SAVIEZ-VOUS ?

85 % des collégiens charentais prennent leur repas de midi au sein du restaurant du collège.

Le Département a décidé en lien avec les chefs d'établissement, les gestionnaires et les cuisiniers de mettre en place dans chaque collège un plan alimentaire qui réponde aux recommandations issues du décret du 11 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle.

En complément, des actions de sensibilisation sont conduites auprès des collégiens leur permettant de découvrir des recettes et des saveurs nouvelles.

Ainsi, la composition des repas fait l'objet d'une attention particulière : des menus équilibrés et variés, présentant toutes les familles d'aliments. Des repères de consommation peuvent également être proposés aux collégiens : en attribuant par exemple à chaque catégorie d'aliment une couleur, il devient plus aisé de composer un repas équilibré.



Par ailleurs, les produits frais et de saison (légumes, fruits, viandes, etc.) sont privilégiés ainsi que ceux provenant des productions locales.