



NOTE DE PRESSE

Date : 8 juin 2023

Lieu : Ecole d'Amailoux



Service communication

Pauline Martineau / tél. 05 49 64 85 26 / martineaupa@cc-parthenay-gatine.fr

INTERLOCUTEURS DU POINT PRESSE :

Elus : Philippe Albert, vice-président aux affaires scolaires / Jean-Yann Martineau, maire de Lageon et représentant du SIVU Amailoux-Lageon, en charge de la gestion de la restauration scolaire

Techniciennes : Vanessa Aumonier, directrice du service scolaire / Mélanie Marillaud, coordinatrice périscolaire

En présence de : Francine Clisson, inspectrice de l'Education Nationale

Petit-déjeuner à l'école : Parthenay-Gâtine expérimente le dispositif

Du 24 avril au 9 juin, les élèves des écoles Gutenberg et La Mara à Parthenay et L'ajonc et le Roseau à Amailoux, ont expérimenté le dispositif national « Petit-déjeuner à l'école ».

Dispositif Petit-déjeuner à l'école : sensibiliser les élèves et les familles et favoriser les apprentissages

D'après le Plan national nutrition-santé, le **petit déjeuner est un repas à part entière et doit représenter entre 20 et 25% des apports énergétiques** sur l'ensemble d'une journée.

Or, plusieurs études, notamment celles menées par le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (CREDOC, 2015) et les études individuelles nationales des consommations alimentaires (INCA 3, 2014) montrent que la prise du petit déjeuner n'est pas systématique chez les enfants et les adolescents.

Les raisons invoquées sont, dans l'ordre, le manque d'appétit, le manque de temps, le lever précoce, le stress, l'absence des parents le matin et les raisons économiques.

Le dispositif des petits déjeuners doit participer à la **réduction des inégalités alimentaires pour le premier repas de la journée**, indispensable à une concentration et une disponibilité aux apprentissages scolaires. Il répond à un enjeu de santé publique.

Le dispositif des petits déjeuners est un levier pour contribuer à l'apprentissage de comportements alimentaires favorables à la santé dès le plus jeune âge. Varié et équilibré, il permet la consommation de produits alimentaires de bonne qualité nutritionnelle (produits céréaliers complets, produits laitiers, fruits).

Articulé à des objectifs pédagogiques, ce dispositif contribue également à l'éducation à l'alimentation et au goût en tenant compte de toutes les dimensions du fait alimentaire : équilibre nutritionnel, enjeux d'une alimentation durable et responsable, découverte des aliments, éveil sensoriel.

Trois écoles identifiées sur le territoire de Parthenay-Gâtine : un exemple de coopération inter-collectivité

Dans le cadre de la stratégie de prévention et de lutte contre la pauvreté, des petits déjeuners sont offerts aux élèves dans les territoires prioritaires.

Sur le territoire de Parthenay-Gâtine, trois établissements ont été identifiés par l'Education Nationale : les écoles de La Mara et Gutenberg à Parthenay, l'école L'Ajonc et le Roseau à Amailloux.

Le choix s'est porté sur ces trois établissements en raison de la proximité de leurs restaurants scolaires qui ont fourni les petits déjeuners.

Du 24 avril au 9 juin, dans les trois écoles, chaque élève de la petite section au CM2, a pu déguster 4 petits déjeuners :

- Du 24 au 28 avril sur l'école Gutenberg
- Du 2 au 9 mai sur l'école Gutenberg et la Mara
- Du 11 au 16 mai sur l'école de la Mara
- Du 22 au 26 mai sur l'école Gutenberg et La Mara
- Du 30 mai au 9 juin sur l'école d'Amailloux

Cela représente un total de 1616 petits déjeuners servis :

- 870 petits déjeuners sur l'école Gutenberg
- 553 petits déjeuners sur l'école de la Mara
- 193 petits déjeuners sur l'école d'Amailloux

Cette expérimentation est un bel exemple de réussite de coopération inter-collectivité :

- le service affaires scolaires de la Communauté de communes de Parthenay-Gâtine a assuré la mise en place et le service des petits-déjeuners.
- Les communes, compétentes sur la restauration scolaire, ont élaboré les petits déjeuners.

Des animations pour sensibiliser à l'équilibre alimentaire

Tout au long de l'expérimentation, le service affaires scolaires a ainsi proposé de nombreuses animations pour que les enfants appréhendent la nécessité de prendre un petit déjeuner équilibré. Différents supports ont été apportés : Quizz, vidéos, chansons, jeux de cartes ...

Les élèves ont aussi été questionnés sur leur ressenti en fin de semaine sur leur appétit à l'approche de l'heure du déjeuner.

Des sets de table ont été confectionnés pour que chaque enfant, à l'heure de son petit déjeuner, puisse visualiser les trois principaux éléments d'un petit déjeuner :

- Le produit laitier
- Le produit céréalier
- Le produit fruitier

En fin de semaine, chaque enfant a reçu un petit livret rappelant le dispositif, le set de table et les menus de la semaine.

Une découverte de produits locaux

Les petits-déjeuners ont été élaborés par le service restauration scolaire de Parthenay et le SIVU d'Amilloux-Lageon à base de produits locaux.

Désireuse d'approfondir sa démarche écoresponsable et de proposer dès que possible des produits locaux et biologiques aux enfants, la Ville de Parthenay est engagée pour une alimentation plus durable. C'est donc tout naturellement qu'elle a répondu favorablement à la sollicitation de la Communauté de communes de Parthenay-Gâtine. Le service Restauration scolaire a élaboré des petits-déjeuners équilibrés avec les produits de ses fournisseurs locaux.

Le SIVU a également immédiatement répondu favorablement à ce projet initié par la CCPG. Il a choisi de proposer aux enfants des produits différents de ceux qu'ils connaissent en mettant l'accent sur la nouveauté, les produits bio et les produits locaux afin qu'ils puissent découvrir des nouvelles saveurs et prendre plaisir à manger avant de commencer leur journée. L'ensemble des produits ont été achetés à PROXI (C & D Services - Amilloux) ; commerce de proximité qui propose un large choix de produits locaux.

Au menu à Parthenay :

Jour 1 :

- Verre de lait
- Pain avec pâte au **chocolat Baunel de La Chapelle-Bertrand**
- Pomme des **vergers de Clessé**

Jour 2 :

- Fromage Blanc **La Roche laitière de Brulain**
- Jus de fruit des **vergers de Clazay**
- Pain et confiture

Jour 3 :

- Verre de lait

- Céréales CCOP **Mangeons bio de Bressuire**
- Pomme des Vergers de Clessé

Jour 4 :

- Fromage La Roche laitière Brulain
- Biscotte
- Jus de fruit des vergers de Clazay

Au menu à Amailloux :

Jour 1 :

- Lait d'avoine BIO
- Galette aux pépites de chocolat **de Chocolats et délices du Poitou d'Azay sur Thouet**
- Compote **du domaine de la Berthonnière de Viennay**

Jour 2 :

- Fromage blanc **des Délices de Paul et Ninon d'Amailloux**
- Confiture **de la Ferme de la Riberderie à Boussais**
- Pain de **la Carte à Châtillon-sur-Thouet**
- Jus de pomme de Viennay

Jour 3 :

- Yaourt aux fruits de **Plaisirs du lait de Voultegon**
- Tartinette grillée et **miel de Louin**
- Pomme Pink Lady ou Gala du domaine de la Berthonnière à Viennay

Jour 4 :

- Lait de soja
- Pain aux céréales
- **Beurre de Pamplie** Chocolat
- Bananes