

## ÉDITO

Les accueils périscolaires participent pleinement au bien-être et au développement des enfants et constituent de véritables temps éducatifs complémentaires aux apprentissages scolaires et à la vie familiale en s'inscrivant dans les objectifs du PedT :

- **Favoriser le vivre ensemble** à travers la lutte contre la discrimination et contre le harcèlement
- **Développer l'écocitoyenneté** en s'appuyant sur les principes républicains et sur l'éducation à la transition écologique
- **Assurer la sécurité physique et affective** de l'enfant afin de favoriser son épanouissement et lui permettre de s'inscrire dans le monde qui l'entoure
- **Inscrire l'action éducative dans la durée**, en favorisant la stabilité et la formation continue des équipes d'encadrement.

Le comité de pilotage du PedT a priorisé des actions sur 4 thématiques :

- ◆ **Le vivre ensemble** : La prévention des violences physiques et psychologiques :  
Fiches action : Programme Phare (Prévention harcèlement), sensibilisation des parents et des enfants à l'usage et aux dangers des écrans et des réseaux sociaux
- ◆ **l'accompagnement des projets des jeunes** saint Martinois  
Fiche action : Améliorer la visibilité du service jeunesse et de son lieu d'accueil (le Piaj)
- ◆ **la continuité éducative** entre les établissements de la petite enfance, scolaires et le périscolaire  
Fiches action : les trombinoscopes des animateurs, les temps passerelles
- ◆ **Le développement des actions d'éducation** à la transition écologique  
Fiche action : sensibilisation au goût et à l'alimentation durable

L'année scolaire 2025-2026 sera marquée par différentes thématiques, notamment :

### L'alimentation saine et durable en restauration collective

Le temps du repas est très important dans la journée scolaire en termes de santé grâce à l'équilibre nutritionnel et en termes d'éducation : le repas est un temps de découvertes et de sensibilisation (manger responsable, conscience environnementale, vivre ensemble, etc...).

**A la rentrée 2025, les tarifs de la pause méridienne ne subiront aucune augmentation (pour la seconde année).**

La cuisine centrale est labellisée par Ecocert avec le label « En cuisine », qui atteste de l'utilisation de produits locaux et bio, du respect de la qualité et de l'équilibre nutritionnel des repas ainsi que la prise en compte de la gestion environnementale des repas. **Dans les repas servis aux élèves de Saint Martin d'Uriage, 67 % des achats sont des produits durables et 44 % sont issus de l'agriculture biologique ( bien au-delà de la loi Egalim : 50 % de produits durables et 20 % de bio ), ce qui a valu à notre restauration scolaire, l'obtention du label au niveau 2 appelé 2 carottes !**

Cette démarche va être poursuivie afin de proposer **des animations sur la sensibilisation au goût et à l'alimentation saine et durable avec un défi locavore à l'automne prochain.**

Je souhaite, à toutes et tous, d'ici là une bonne fin d'année, un très bel été et une année scolaire riche en échanges et en découvertes.



Estelle GIGNOUX,

Adjointe à l'Éducation, l'Enfance et la Jeunesse