



CAAPS

**Comportements Alimentaires
des Adolescents :
le Pari de la Santé !**

COMITE DE PILOTAGE

23 FEVRIER 2007

10.30 – 12.00

L'origine du projet

Mise en œuvre des
recommandations
du PNNS

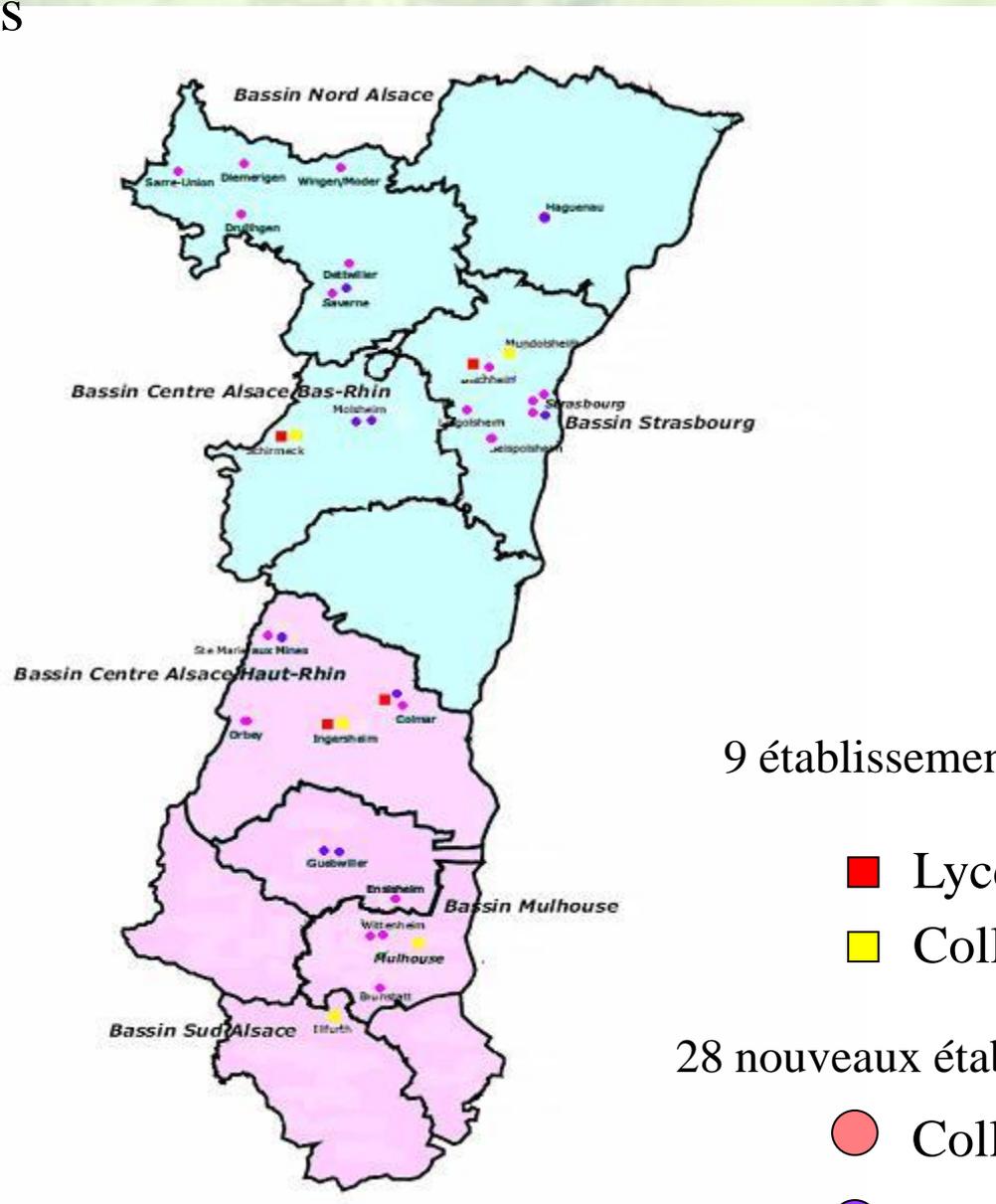
Application des circulaires Education Nationale concernant la restauration scolaire et la politique de prévention et d'éducation (restauration scolaire: circulaire n° 2001-118 du 25/6/2001 et programme quinquennal : circulaire n°2003-210 du 1/12/2003)

Des constats:

- Enquête 01/02 ORSAL et personnels santé EN → 15% enfants 6 ans en situation de surpoids ou obésité
- Enquête DRESS 03 → 17,6% enfants de 6 ans en situation de surpoids

Participation à la diminution de la prévalence de l'obésité, du surpoids et des maladies cardiovasculaires chez les jeunes alsaciens dans le cadre du PRNS

37 établissements



9 établissements pilotes en 05/06

- Lycées pilotes
- Collèges pilotes

28 nouveaux établissements en 05/06

- Collèges 06/07
- Lycées 06/07



Les objectifs

Objectif général

Réduire la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes et de fait prévenir les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers

Objectifs opérationnels



1) En direction des personnels:

Personnels de restauration:

- Former et accompagner ces personnels dans l'application des recommandations du PNNS et des textes qui régissent la restauration scolaire.
- Favoriser au sein des groupements d'achats le choix d'aliments conformes à une meilleure qualité nutritionnelle.
- Mettre en place une signalétique facilitant la composition d'un plateau équilibré par les élèves

Personnels de santé:



- Mettre en place des protocoles de dépistage et de suivi des enfants en situation de surpoids et d'obésité.
- Développer l'utilisation de l'Indice de Masse Corporelle (IMC) de façon systématique lors des dépistages.



Equipes pluridisciplinaires (enseignants, personnels de direction, personnels vie scolaire, personnels de restauration, personnels de santé...)

- Assister les équipes pluridisciplinaires des établissements dans l'organisation et la réalisation de projets de prévention pérennes s'inscrivant au sein des programmes scolaires



2) En direction des élèves:

- Permettre l'acquisition des connaissances de base concernant l'équilibre alimentaire.
- Favoriser des choix alimentaires en connaissance de cause.
- Développer l'esprit critique face aux messages publicitaires.
- Promouvoir la pratique régulière d'une activité physique



3) En direction des familles:



- Intégrer l'information et les temps d'échanges existants dans l'établissement en direction des parents pour communiquer autour du projet CAAPS
- Diffuser les recommandations et outils PNNS



Etat des lieux et actions

Auprès de la restauration scolaire



Quantité de sel: moyenne recommandée par l'AFSSA (2,4 à 3,2 g pour le déjeuner)

Constat: 2,38g consommés par personne et par repas servi.

Actions: pas d'actions spécifiques si ce n'est le maintien de l'existant (pas de salière sur les tables mais plutôt dosettes mises à disposition à la demande)



Quantité et qualité des matières grasses utilisées:

Constat: déficit des diversités proposées, fréquence trop importante d'aliments supérieurs à 15% MG, quantité légèrement trop importante par personne.

Actions:

- proposition au sein des groupements d'achats de diversifier les huiles
- suggestion de la mise en place de « choix dirigés » dans la confection des menus, rotation des aliments proposés pour la collation



Quantité de fruits et légumes proposés:

Constat: Fréquence trop faible de fruits et légumes dans les plats proposés

Actions: alternance féculents/légumes, préparation de mélanges féculents et légumes, corbeilles de fruits à disposition, bars à soupes, bars à crudités, « choix dirigés » dans la confection des menus



Quantité et qualité des produits laitiers utilisés:

Constat: proposition quotidienne d'une variété trop hétérogène de catégories de fromages.

Actions: information sur la qualité des différents produits laitiers, découverte de la diversité de la famille des fromages, proposition plus fréquente de fromage à la coupe, offre dirigée des fromages.

En conclusion

sur une échelle de 0 à 10 correspondant à un équilibre total les menus des établissements pilotes se situent à un niveau 7.



L'élève a la possibilité d'équilibrer son plateau mais la multiplicité du choix quotidien ne l'encourage pas spontanément à le faire d'où l'intérêt de la promotion du choix dirigé.

Actions spécifiques en direction des personnels de restauration

- 1 journée de formation



Accueil Présentation du projet. Présentation du programme de la journée.	Docteur Jeanne KOCHANOWSKI (Conseillère Technique du Recteur) Christine MEO (Infirmière Conseillère Technique du Recteur) Marie Thérèse HARTMANN (Infirmière Médecine de Prévention) Michel CLEVENOT Conseiller Technique restauration Julien WEBER (Diététicien)	09 heures – 09.30 heures
Analyse des 12 points de contrôle du GPEM DA	Julien WEBER (Diététicien)	11 heures – 11.30 heures
Mise en valeur des produits laitiers en restauration scolaire.	Isabelle BEDEX (Diététicienne)	09.30 heures - 11heures
PAUSE REPAS Intervention de Michel LEGRAND. Conseiller Culinaire POMONA. <i>Thème : « Mise en valeur du poisson et de la double garniture en restauration scolaire »</i> Dégustation du menu présenté.	POMONA Michel STUBER Michel LEGRAND	11.30 heures – 13.30 heures
CAAPS 2005/2006 : la mise en pratique « <i>sur le terrain</i> » du projet.	Julien WEBER Nicole BARRET Patrick BEIN Charles LORCH	13.30 heures – 14.30 heures
Equivalence protidique dans la ration de l'adolescent (viandes, poissons et œufs) Place des abats dans les menus scolaires?	Cécile MARC	14.30 heures – 16 heures
Présentation de quelques initiatives du CAAPS 2006/2007 CONCLUSIONS	Julien WEBER Comité Technique	16 heures – 17 heures

Accompagnement des équipes: analyse des menus selon le GPEMDA

NUMERO	INTITULE DU POINT DE CONTRÔLE	DEFINITION	REMARQUE	FREQUENCE SOUHAITEE
1	Entrées + à 15% MG	Entrées qui contiennent + de 15% de matière grasse	Facteur de risque augmentant l'obésité Peu d'intérêt d'un point de vue nutritionnel Il faut habituer les enfants à limiter ce type d'aliment dans l'espoir qu'ils conservent ces habitudes à l'âge adulte. A moyen et long terme ceci permet de lutter contre les maladies cardio-vasculaires (MCV) et l'hypercholestérolémie. Apporter des protéin	8 MAX
2	Produits à frire et pré frits comportant + de 15% MG	Aliments dont la cuisson s'effectue dans un important volume d'huile Pré frits = produits frits industriellement		6 MAX
3	Pâtisseries fraîches ou sèches + 15% MG	Fraîche = pâtisserie avec DLC et riche en eau Sèches = pâtisserie avec DLUO et pauvre en eau		4 MAX
4	Plat protidique avec P/L < 1	Plat qui apporte plus de lipides que de protéines, rapportprotéine/lipide est inférieur à 1		2 MAX
5	Crudités ou fruits crus	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits crus servis en entrée	Sources de fibres, vitamines et minéraux Faible apport d'énergie (lutte contre l'obésité)	15 MIN
6	Légumes autres que secs	Légumes frais, appertisés ou surgelés	Lutte contre cancer et MCV	10
7	Légumes secs ou féculents ou céréales	Féculent	Apport de glucides complexes, fibres et minéraux	10
8	Préparation à base de poisson > 70% de poisson	Poisson qui contient au moins 70% de matière première animale type "poisson"	Assurer un apport de protéines de bonne qualité pour la croissance notamment	4 MIN
9	Viande rouge	Bovin ovin caprin équin	Apport intéressant en fer	4 MIN
10	Préparation à base de viande ou poisson reconstitué < 70 % de matières premières animales	70 % de viande ou poisson texturé additionné d'ingrédients divers :légumes, soja, panure, épices, féculents etc....	A limiter car peu intéressant du point de vue nutritionnel	4 MAX
11	Fromage ou autre produit laitier > ou = à 150 mg de calcium	Correspond à la quantité de calcium que l'on retrouve dans chaque portion de fromage ou produit laitier.	Favoriser la consommation de produits riches en calcium. Permet l'ossification.	10 MIN
12	Fromage ou autre produit laitier > 150 et > ou = à 100 mg de calcium			8 MIN
	Fromage ou autre produit laitier > 100 mg de calcium			

Accompagnement des équipes: mise en place d'une signalétique

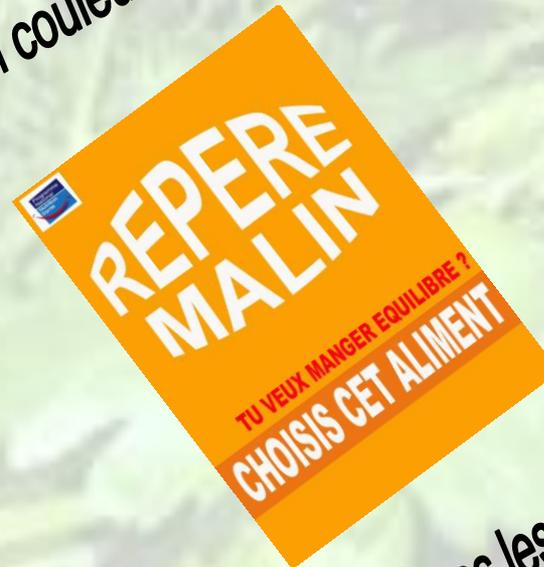
LAITAGE n°4
"un laitage 3 fois par jour!"

Manger équilibré, c'est quoi ?
c'est avoir au moins ces 4 couleurs
sur ton plateau !

Viande, poisson n°2 ou oeuf
"au moins 1 x par jour"

GARNITURE n°3
à base de féculent
"à chaque repas!"

Une codification couleur



dans les restaurants scolaires

GARNITURE n°3
à base de légumes cuits
"à chaque repas!"

Accompagnement des équipes: valorisation des légumes

"Le jour
du
légume"

Recettes

Infos

Goodies

Espace
pro

retour

restaurateurs

Restaurateurs

Tous les mardis, les légumes à la folie : c'est " le Jour du légume "

Le vendredi c'est le jour du poisson,
le mercredi, celui des enfants...
et le mardi... c'est le jour du légume.

Tous les mardis, toutes les semaines, 4 fois par mois, 52 fois dans l'année...le légume est à l'honneur et avec lui toutes ses valeurs : naturalité, générosité, gaieté, saveurs, vitalité... Désormais, le mardi n'est plus un jour comme les autres.

" Vos convives veulent manger sain, original et équilibré ? "

Le mardi, les légumes sont pleins de vie et communiquent généreusement leur énergie à travers des recettes ludiques qui ne prennent pas de temps, ni la tête.

Des recettes où les ingrédients principaux doivent être la simplicité, l'originalité et la saveur.

Ainsi de la recette à sa mise en assiette, du ton employé à la mise en scène, le mardi, le légume doit être plein de vie et avoir un grain de folie.

Le mardi, les légumes tristes c'est fini !

Du rouge, du vert, du jaune, du orange... le mardi, vos convives voient la vie en technicolor avec les légumes.

Des couleurs et des saveurs, c'est aussi ça l'esprit « le Jour du légume ».

Dans les assiettes comme sur vos tables, le mardi, les légumes revêtent leur habit de lumière et n'hésitent pas à se mettre en avant et communiquer leur gaieté.

C'est normal, on est mardi, et c'est le jour du légume.

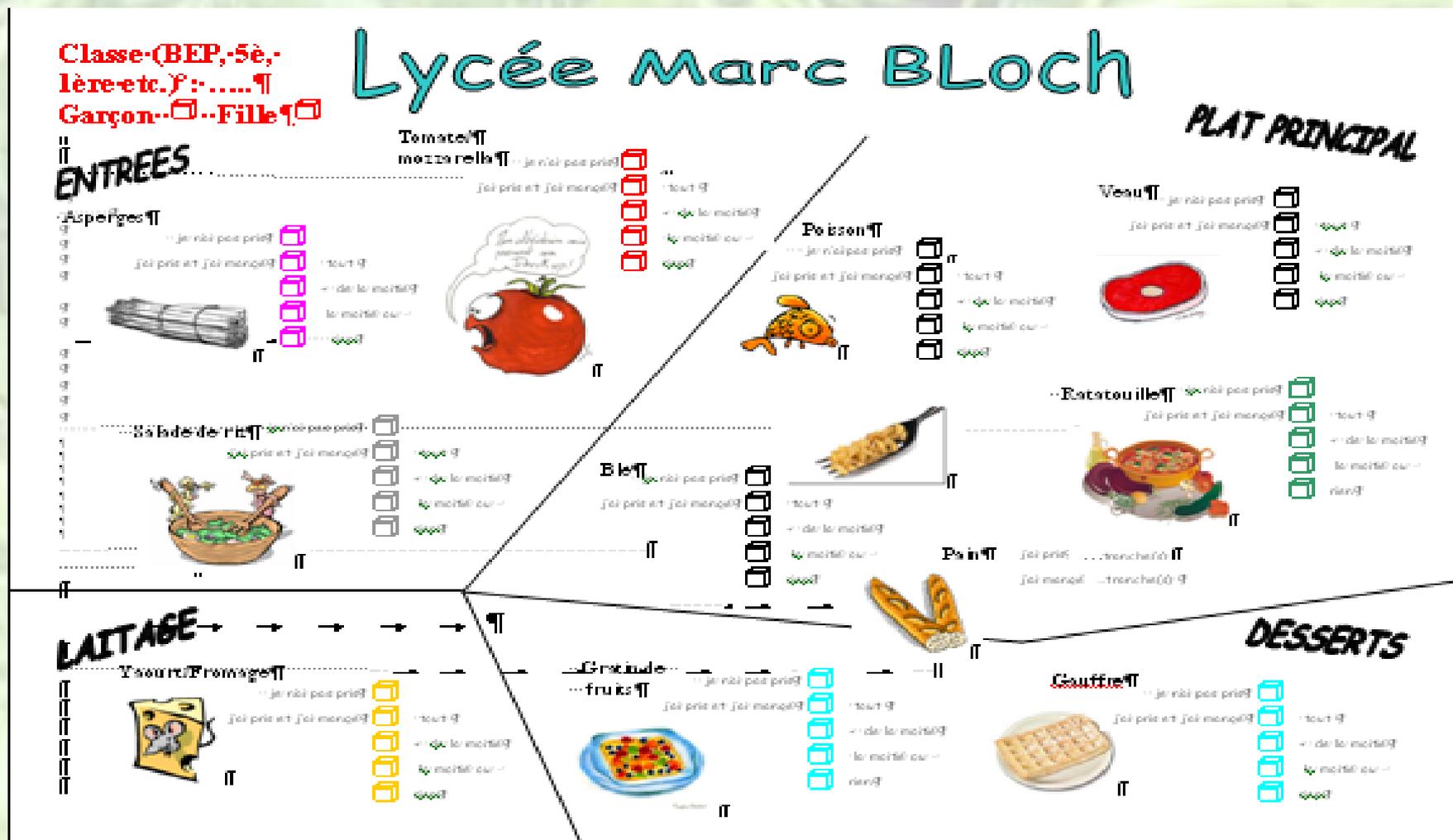
journalistes

ambassadeurs

Auprès des élèves

« opération sets de table »

4300 sets de table récoltés: Indications sur les choix et les consommations des élèves



un plateau est jugé équilibré s'il comporte :

- une composante **CRUDITE**
- une composante **LEGUME**
- une composante **PROTEINE ANIMALE**
- une composante **FECULENT**
- une composante **LAITAGE**



Constats:

30 % des adolescents consomment suffisamment de légumes

60 % des adolescents consomment suffisamment de viandes

77 % des adolescents consomment suffisamment de féculents

64 % des adolescents consomment suffisamment de laitages



Questionnaires comportements (380 questionnaires élèves de 5è)



Comportements alimentaires des adolescents : le pari de la santé

Questionnaire élèves : Manger/bouger

Nom de l'établissement :

Classe :

Sexe Masculin Féminin Année de naissance [][][][]

Tu es Interne Demi(e) pensionnaire Externe

LE PETIT DEJEUNER

1. Lorsque tu vas à l'école, prends-tu un petit déjeuner avant de partir ?
(Cocher une seule réponse)

Oui, toujours Oui, parfois Non, jamais

2. Si tu prends un petit déjeuner, en général, que manges-tu et que bois-tu ?
(Cocher une ou plusieurs réponses)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Un gâteau, croissant, petit pain, biscuits, etc. | <input type="checkbox"/> Du beurre, de la margarine |
| <input type="checkbox"/> Du pain | <input type="checkbox"/> Du lait |
| <input type="checkbox"/> Des biscottes, des céréales | <input type="checkbox"/> De l'eau |
| <input type="checkbox"/> De la confiture, du miel | <input type="checkbox"/> Du café, du thé, de la tisane |
| <input type="checkbox"/> Du Nutella® | <input type="checkbox"/> Du sirop |
| <input type="checkbox"/> Du fromage, un yaourt, du fromage blanc, etc. | <input type="checkbox"/> Du chocolat chaud ou froid |
| <input type="checkbox"/> De la charcuterie | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |
| <input type="checkbox"/> Un œuf, du jambon | |
| <input type="checkbox"/> Un fruit, un jus de fruit, de la compote | |

3. Les jours de classe, manges-tu quelque chose avant le repas de midi (à 10 heures, à 11 heures) ?
(Cocher une seule réponse)

Oui, toujours Oui, parfois Non, jamais

Si oui, coche ce que tu manges en général :
(Cocher une ou plusieurs réponses)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Une boisson sucrée | <input type="checkbox"/> Du fromage |
| <input type="checkbox"/> De l'eau | <input type="checkbox"/> Des légumes |
| <input type="checkbox"/> Du pain | <input type="checkbox"/> De la charcuterie |
| <input type="checkbox"/> Du chocolat | <input type="checkbox"/> Un ou plusieurs fruits |
| <input type="checkbox"/> Un croissant ou petit pain | <input type="checkbox"/> Un lait aromatisé |
| <input type="checkbox"/> Des friandises | <input type="checkbox"/> Un produit laitier (yaourt, fromage blanc, etc.) |
| <input type="checkbox"/> Un goûter sucré (barre chocolatée, biscuits sec, etc.) | <input type="checkbox"/> Autres, précisez : |

Ces supports nous ont renseigné sur :

Petit déjeuner

Déjeuner

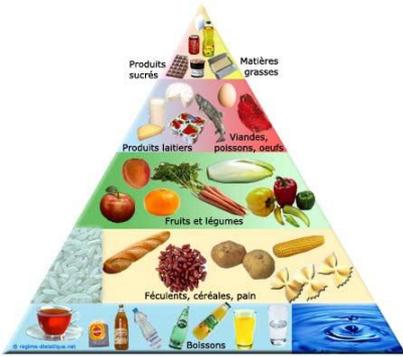
Dîner

Loisirs et activité physique



Analyse des résultats:

- Goût prononcé des élèves interrogés pour les aliments riches en sucre et en graisses, dès le petit déjeuner (43% pâte à tartiner chocolatée qui arrive en tête, puis pain et céréales 40%, gâteaux et croissants 37%, le lait reste la boisson du « matin » 49%+44% avec du chocolat)
- Le repas de midi pris pour 50% des élèves au restaurant scolaire confirme le faible attrait pour les légumes (36% en prennent toujours) et la faible consommation des produits laitiers.
- Le goûter est encore très souvent pris à 16h (38% contre 9,5% avant le repas de midi). Les élèves y consomment le plus souvent des aliments riches en sucre et en MG.
- A noter, l'attention que portent les filles à l'alimentation, aux apports qu'elles restreignent déjà.
- L'activité physique n'est pas en rapport avec les apports nutritionnels pour quantité d'élèves. Elle n'entraîne pas d'efforts significatifs (10 minutes de marche ou de vélo pour se rendre au collège pour la plupart des élèves .)
- Les écrans quels qu'ils soient occupent les élèves de longues heures en semaine comme les week-end (quantité moindre pour les filles)



Analyse des résultats: Quelques éléments



- Les élèves ne connaissent pas le rôle des protéines, lipides et glucides, peu le rôle des minéraux hors mis le calcium et pas plus celui des vitamines.
- Confusion dans les différents groupes d'aliments principalement entre féculents et légumes
- Peu familiarisés avec les préparations culinaires (panure, grillade...)
- La notion de teneur en calcium des fromages est très floue
- Ils connaissent les risques encourus par une mauvaise alimentation reste toute la difficulté entre connaissances et comportements même s'ils semblent savoir l'importance de l'alimentation à leur âge (83%).
- Quand aux matières grasses ils n'évaluent pas leur quantité en fonction des aliments.
- 65% connaissent la notion de nécessité de 30mn activité physique recommandée par le PNNS
- Quand aux idées reçues, 78% pensent que sauter 1 repas fait maigrir



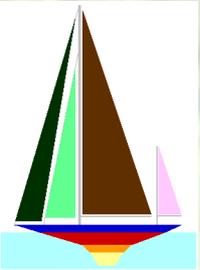
Découverte du marché



Dégustation plateau fromages



Clubs santé (exposition, rencontre avec un diététicien, préparation goûter équilibré...)



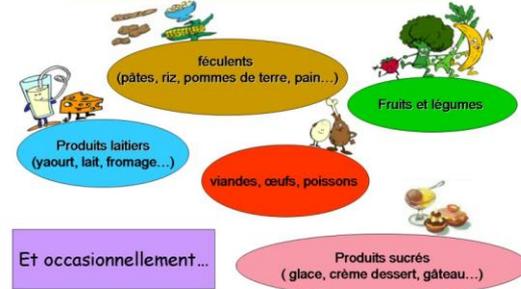
Ateliers nutrition (groupes aliments, équilibre journalier des repas, travail sur la publicité, décryptage des messages publicitaires, besoins alimentaires, comportements alimentaires...)



Utilisation de podomètres en EPS avec quelques élèves « témoins » action soutenue par la MFA

Exemple collège Sarre Union: page du site web du collège avec menus colorés de la semaine

Manger équilibré c'est composé un plateau avec 4 types d'aliments colorés



Randonnée et pique nique équilibré

Du théâtre par les élèves de J.Rostand

Le procès de la Malbouffe :

Ce clip est extrait du "Procès de la Malbouffe",
réalisé par Joëlle Podevin et Martine Creux, professeurs en sections
de BTS Diététique et de BEP Métiers de la Mode, en partenariat avec le CRDP :





Du théâtre forum avec la mission locale de Saverne (PSPP)



3 saynètes interprétées par des jeunes de la mission locale suivant le principe du théâtre forum :

L'une d'elle met en scène un collégien qui souhaite dîner avec sa famille. Son père regarde un match de football, sa mère se rend à une réunion, sa sœur joue sur l'ordinateur. Il se retrouve seul et ne dîne pas .

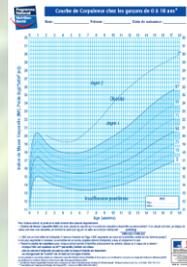
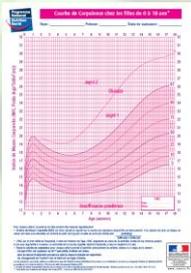
L'autre saynète montre un adolescent au restaurant scolaire, encouragé par ses amis à quitter l'établissement pour manger un sandwich. Motivé par l'envie de manger avec eux, il se retrouve là aussi, tout seul très rapidement , car ses amis ont tous d'autres préoccupations et avalent très vite leur sandwich pour se rendre à leurs rendez-vous.

La dernière présente une mère et sa fille à table. Pendant le repas la mère réprimande sa fille au sujet de ses résultats scolaires en baisse. Elle la houspille également parce qu'elle ne mange pas. Celle-ci fini par s'installer à la télévision et mange des chips. Son ami arrive chez elle. Il souhaite dîner à table en sa compagnie. Elle refuse. Dégoûté, il s'en va, en claquant alors la porte.

Les collégiens prennent alors la place des acteurs des saynètes exposées et modifient le cours de l'histoire de façon à débloquer la situation.

Auprès des personnels de santé

Il n'y avait pas au niveau académique d'outils spécifiques pour les personnels de santé, tant pour le dépistage, que pour le suivi et le conseil minimal à apporter à un élève en situation de surpoids ou d'obésité..



Par contre, depuis 2 ans, le calcul de l'IMC et sa retranscription sur la courbe de corpulence sont faits pour chaque élève vu en dépistage infirmier ou en visite médicale.

De plus, la CPAM de Mulhouse et le service de santé scolaire de l'IA 68 travaillent depuis 2 ans à l'élaboration d'outils de dépistage et de suivi et à la formation des personnels de santé (expérimentation année scolaire 06/07 et projet de généralisation des outils élaborés dans le Haut Rhin après validation des services concernés à l'ensemble des personnels de santé de l'Académie)

**MIEUX MANGER, BOUGER PLUS...
Questionnaire**

1/ Est-ce que tu manges le matin? Oui, tous les jours Seulement quand il n'y a pas classe rarement/jamais
 Si oui que prends-tu le plus souvent? (tableau à compléter)
 Si non, pour quelles raisons? Pas faim Pas le temps Pas envie Pas l'habitude
 Autre:

2/ A 10h: Que manges-tu d'habitude? Que bois-tu? (tableau à compléter)

3/ A midi, tu manges: A la maison A la cantine Ailleurs
 Que prends-tu le plus souvent? (tableau à compléter)
 Quel dessert prends-tu en général? (tableau à compléter)
 Que bois-tu le plus souvent à table? (tableau à compléter)
 Qu'as-tu mangé ce midi? (ou au déjeuner la veille)

4/ L'après-midi, au goûter: Que manges-tu d'habitude? Que bois-tu? (tableau à compléter)

5/ Grignotes tu entre les repas ou manges-tu entre les repas et les goûters? Oui Non Parfois
 Que prends-tu? (tableau à compléter)
 Tu grignotes? Quand tu regardes la télé Parce que tu t'ennuie Par stress, nervosité... Par fatigue
 Par envie Autres:

6/ Au dîner, que manges-tu le plus souvent? (tableau à compléter)
 Quel dessert prends-tu le plus souvent? (tableau à compléter)
 Que bois-tu le plus à table? (tableau à compléter)
 Qu'as-tu mangé hier soir?

	Céréales Pain Écroulants	Laitages fraîs	Fromage	Fruits	légumes	VOP	Friture Pâtisserie	Sandwich, donner, fast food	Plats prêts à consommer	Aliments sucrés	Aliments gras	Eau	Boissons sucrées	autres
P. Déj	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10h	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Déj	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16h	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dîner	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cré- mou- rage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Total														

7/ A table, tu manges plutôt vite (5-10min) ou doucement (20-30min)?
 ou A table, tu es plutôt le(a) premier(ère) ou le(a) dernier(ère) à finir le repas?

8/ Aux repas: Tu reprends toujours 2 fois tu ne te ressers jamais ou rarement
 T'arrive t-il de laisser quelque chose dans l'assiette? Oui Non Parfois

9/ Pratiques-tu du sport: - à l'école Oui Non Si non, pourquoi?

10/ Trajet maison/ école?

	A pied	En voiture	En vélo	Transport en commun
Le matin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'après-midi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Après l'école	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

11/ Quand tu as du temps libre, que fais-tu le plus souvent?
 Activités extérieures (vélo, jeux, balades...) Activités intérieures (jeux, dessins, lecture...)
 Ecran (télé, ordi, console de jeux...) Autres

12/ Tu regardes la télé: Heure du lever Heure du coucher
 Le matin avant d'aller en classe/en cours Pendant le petit déjeuner Pendant le déjeuner
 Après le repas de midi Après la classe/les cours Pendant le dîner Le soir avant le coucher
 Estimation TV < 2h/jour Estimation TV > à 2h/jour

13/ D'autres personnes de ta famille ont-elles des problèmes de poids?
 Non
 Uniquement du côté maternel
 Uniquement du côté paternel
 Oui, des deux côtés
 Ne sait pas

Date:
 Classe:
 Taille:
 Poids:
 IMC:

CONCLUSION ET ENGAGEMENT

Points d'amélioration:	Date: Age: 1 ^{er} Entretien		Date: Age: 2 ^{es} Entretien		Date: Age: 3 ^{es} Entretien		Date: Age: 4 ^{es} Entretien		Date: Age: 5 ^{es} Entretien		Date: Age: 6 ^{es} Entretien	
	Bilan	Choix Engage-ment										
Equilibre alimentaire												
Pas assez:												
de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
De laitages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
D'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Excès:												
De boissons sucrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
De produits sucrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
D'aliments/plats gras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Comportement alimentaire												
Grignotage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Repas sautés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Vitesse du repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Quantités excessives à table	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Réflexe TV/nourriture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Activités physiques et sportives - Sédentarité												
< 30 min de marche rapide /jour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Ecran > 2h/j	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Pas d'APS à l'école	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Pas d'APS en loisirs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Pas d'APS en club	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										

Documentation remise: Conseils enfant/ado Courbe IMC Semainier Conseils parents
 Autres

	Avis	Contact direct
Parents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Médecin traitant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dietéticienne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Suivi prévu dans l'établissement
 Remarques:

exemple de documents

QUOI ?	QUI ?	QUAND ?
<p>Accueil. Présentation de la journée.</p>	<p>Christine MEO (Infirmière Conseillère Technique du Recteur) Marie Thérèse HARTMANN (Infirmière Médecine de Prévention) Julien WEBER (Diététicien)</p>	<p>09.00 – 09.15</p>
<p>Circulaire de juin 2001 : GPEM / DA et temps de repas.</p>	<p>Julien WEBER</p>	<p>09.15 – 10.15</p>
<p>Pause</p>		<p>10.15 – 10.30</p>
<p>Comportements Alimentaires des Adolescents.</p>	<p>Docteur DOERFLINGER Médecin nutritionniste CHU Hautepierre.</p>	<p>10.30 – 12.00</p>
<p>PAUSE REPAS</p>		<p>12.00 – 13.30</p>
<p>Prise en charge des adolescents en surpoids ou obésité Travaux en ateliers sur cas concrets : analyse de situations</p>	<p>Claude GASSER Diététicienne CPAM Mulhouse</p>	<p>13.30 – 14.15</p>
<p>Restitution des travaux</p>		<p>14.15 – 14.45</p>
<p>Pause</p>		<p>14.45 – 15.00</p>
<p>Prise en charge des adolescents en surpoids ou obésité : entretien, conseil minimal, orientation.</p>	<p>Claude GASSER Monique SEILLER Conseillère technique Inspection Académique du Haut Rhin</p>	<p>15.00 – 16.30</p>

Auprès des équipes pluridisciplinaires



Mardi 10 octobre 2006
JOURNÉE PLURI DISCIPLINAIRE
COLLEGE PFEFFEL - COLMAR

**Comportements alimentaires
des adolescents :
le pari de la santé !**

(CAAPS 2006 - 2007)

Avec le partenariat du régime local d'assurance maladie et de la DRASS

Présentation du projet

Intervention sur les habitudes
alimentaires des adolescents



?

**mode de vie
et
habitudes alimentaires des adolescents**



?

Des projets par établissement, suivis pour 5 d'entre eux, par la MFA et par le comité technique du Rectorat pour les autres

QUOI	QUI	Comment	Quand
TOUTES MATIERES	nadia.schmitt@ac-strasbourg.fr	Travail sur la publicité : décryptage de messages publicitaires. Support TV VHS Eleves de 5ème. 2 classes.	Jeudi 25 janvier 2007 de 9 heures à 11 heures. 2 classes. 2 x 1 heure
SVT	christiane.le-meur@ac-strasbourg.fr	Travail sur la mal nutrition. Réalisation de travaux affiches : perception de la mal nutrition chez les 3ème. + présentation aux familles lors d'une journée parents professeurs.	févr-07
	nadia.schmitt@ac-strasbourg.fr	Relancer groupe nutrition. Travail sur le site web du collège. Mise en ligne de quiz et décortiquer les menus avec coloriage du menu suivant les groupes d'aliments.	févr-07
	christiane.le-meur@ac-strasbourg.fr	Débats avec les 3ème et un diététicien : questions à préparer en avance. Intervention composition des repas, groupes d'aliments	mars-07
		Besoins alimentaires des adolescents. Intervention ciblée 3ème. Suivi d'un débat sur les comportements alimentaires, les TCA + psychologue. Ressource PSPP ?	

élaborés lors des rencontres des équipes pluridisciplinaires



Communication autour du
projet CAAPS

Un logo identifiable

CAAPS

**Comportements Alimentaires
des Adolescents :
le Pari de la Santé !**



Une publication trimestrielle

INFO RECTO NUI

La lettre d'information du Service Santé du Rectorat

NUMÉRO 4

É D I T O R I A L

Une nouvelle année commence et pour le projet CAAPS, il s'agit d'une année charnière ! Alors que l'année dernière nous mettions sur les rails ce projet au travers de 7 axes pilotes, il se développe aujourd'hui dans 40 établissements répartis sur toute l'Alsace. CAAPS des rôtis épouais, au boue de 5 ans, pas moins de 10 collèges sur le HAG R-10, 55 dans le HAUT RHIN et les 7 lycées de la Région !

Pour conclure au mieux ce projet, nous nous sommes entourés cette année de nombreux et nouveaux partenaires. Alors que le RIGÉRIC LOCAL et le GRHÉRIC assure nos premiers partenaires financiers, nous développons en 2017 un partenariat avec le Comité Central de l'Éducation Nationale qu'avec le Conseil Régional !

Le C2SIL (Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laïque) poursuit cette année encore son travail et ce nous aide que le CFA (Centre Interprofessionnel des Vocations) nous rejoigne !

Puisque que des initiatives locales s'ont déjà menées au niveau de projets territoriaux en lien avec l'alimentation (Saverim, L'après l'école), nous nous sommes associés à l'initiative du PSPA (Pays de Savonne Plaine et Plateaux), projet "Saverim" qui touche 7 établissements scolaires ainsi qu'à la ville de L'Épauville !

Il nous reste encore à concrétiser en 2017 à l'heure actuelle !

Grâce aux subventions obtenues et aux développements des partenariats, nous pouvons multiplier les actions ELVÉS et aider les projets initiés par les établissements à ce faire d'intervention : ateliers (diplomatie, éducation, médecine, ...), SUR LA DURÉE : PLUS QUE C'EST UN ÉLÈVE EN PRATIQUE, tel est l'objectif que nous souhaitons mettre en pratique en privilégiant des interventions éparpillées sur un long de l'année pour créer une certaine continuité dans nos démarches. **JW**

■



F O R M A T I O N S

Comme l'année dernière, nous consacrons le principe des formations à l'action de nos élèves, parisiennes. Nous en modifions néanmoins le contenu pour répondre d'urgence à ce besoin !

LA JOURNÉE ALIMENTAIRE ALIMENTAIRE, consacrée à la première journée d'intervention du comité scolaire dans l'établissement. Les projets de restauration LE GROUPE PRODUIT de l'établissement. Après avoir présenté le projet dans son ensemble, nous pourrions avec l'intervention de CHRISTHELECO sur les compétences alimentaires et nous terminerons par le projet d'établissement, soit le plus important dans cette rencontre. A la fin de la dernière journée, un pré-planning des interventions est établi. **JW**



J O U R N É E S S A N T E

Les journées dédiées aux problèmes de santé sont elles aussi renouvelées chaque année au rythme de 2 par année (1 HAG R-10 et 1 HAUT RHIN). Elles concernent les matières scolaires, médicales scolaires, assistance sociale des nouveaux établissements scolaires. Durant ces journées, nous abordons 3 grands thèmes : une intervention sur le cadre réglementaire lié à la restauration scolaire (JO du 20 juin 2017) et sur l'évaluation des menus en restauration scolaire (selon le plan national de restauration scolaire) et sur les aspects réglementaires de la restauration scolaire. Les ateliers de travail sont organisés pour permettre aux participants de travailler sur des cas concrets de restauration scolaire. Les ateliers de travail sont organisés pour permettre aux participants de travailler sur des cas concrets de restauration scolaire. **JW**

L'après-midi sera consacré aux interventions de Madame CLAUDE GAGGER (Désobésité à la GRAB de MULHOUSE) et de Madame SELLER (Infirmerie-Collège Technique de Houe Rhin) ainsi qu'un travail d'analyse autour de nos pratiques d'intervention avec des adhésions prévues sur place, obèses, amovibles ou bouillies. Une proposition de conduire à venir de conseils à prodiguer par les participants de votre établissement. **JW**

J O U R N É E S R E S T A U R A T I O N

ET ACCOMPAGNEMENT DES ÉQUIPES DE RESTAURATION

Il s'agit d'un axe de travail primordial : rendre le brossage et l'accompagnement des équipes de restauration. Nous organisons donc deux journées RESTAURATION (une par département). Le contenu en est détaillé sur notre site dans le rubrique "l'accompagnement des équipes de restauration". L'accompagnement évolue à l'heure nous souhaitons développer les PCTOIRALÉRICI et nous à gauche leur AFRIKES pour qu'ils puissent dans une école au SCLP. Nous souhaitons participer à un stage de formation de Restauration des Collégiens et de la formation des équipes de Restauration pour des actions au SCLP après des ateliers pour les quatre dans leurs choix. Rejoignez que ce projet nous base sur des propositions et non des **JW**



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITE DU PROJET CAAPS SUR

www.ac-strasbourg.fr

RUBRIQUE ENSEIGNEMENT / SECONDAIRE / PÉDAGOGIE / ACTIONS ÉDUCATIVES / ÉDUCATION À LA SANTÉ / CAAPS

Un site académique

Académie de Strasbourg: Projet CAAPS Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la - Wanadoo

Fichier Edition Affichage Favoris Outils ?

← Précédente → [X] [R] [W] [H] [M] [G] Rechercher Favoris Média

Adresse http://www.ac-strasbourg.fr/sections/enseignements/secondaire/pedagogie/actions_educatives/education_a_la_sante5630/comportements_alimen/ccaps___comportem OK Liens >>

Plan Contacts Liens Logos Marchés

académie Strasbourg
É
Éducation nationale
enseignement supérieur
recherche

Rechercher [C]

Accueil ▶ Rubriques ▶ Enseignements ▶ Secondaire ▶ Pédagogie ▶ Actions éducatives ▶ Education à la santé

▶ Projet CAAPS Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé !



www.ac-strasbourg.fr

Projet CAAPS Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé !

CAAPS 2006/2007 <ul style="list-style-type: none">Vos interlocuteurs sur le projet cette annéeLes objectifs du projet CAAPS en 2006/2007Les établissements partenairesL'accompagnement des équipes de RestaurationNos partenairesLes intervenantsTéléchargerLes actions "sur le terrain"Vous souhaitez rejoindre les établissements partenaires ?	CAAPS 2005-2006 : Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé ! <ul style="list-style-type: none">Bienvenue !News !Présentation du projetEtablissements partenairesEnquêtes et résultats RECTORATProjet des établissementsLiensTélécharger
--	---

 ▶ Mentions Légales - Académie de Strasbourg - 6 rue de la Toussaint 67975 Strasbourg cedex 9

[version imprimable]

Internet

démarrer 3h27'11 Wan... 2 Explorato... comité pilotag... 2 Paint Académie de ... INFO_RECTO... 21:55



Les partenariats

Les financeurs



Les partenaires intervenants



LEGTP
JEAN ROSTAND



Des diététiciennes libérales



Mme Seiller ICTD 68





Les outils diffusés



Guide destiné aux adolescents, particulièrement.
Il aborde l'alimentation et l'activité physique en donnant aux jeunes, des clefs pour bien manger et bien bouger.



Guide pour tous.
Donne des conseils pour intégrer les 30 minutes minimales, d'activité physique par jour, sans contraintes ni bouleversement des habitudes de chacun.



Nouvel outil créé par l'INPES, en cours de diffusion. Conçu par et pour des professionnels travaillant avec des collégiens. Construit autour d'un Cédérom, il permet de mettre en œuvre des actions d'éducation pour la santé sur les thèmes de l'alimentation et de l'activité physique avec des adolescents de 11 à 16 ans



- 2 L'obésité des enfants, un enjeu majeur de santé publique
- 2 L'indice de masse corporelle et les courbes de corpulence
- 5 Situations pratiques
- 8 Corpulence, alimentation et activité physique - commencer par faire le point
- 9 Accompagner l'enfant et sa famille dans leur changement d'habitudes
- 10 Dialoguer autour des difficultés souvent rencontrées
- 12 Pour en savoir plus



Disquette calcul IMC et notice explicative



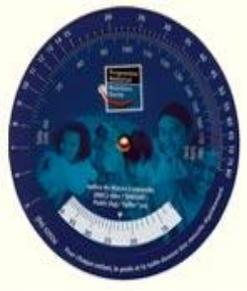
Perspectives

Développement jusqu'en 2011

		2006 / 2007	2007 / 2008	2008 / 2009	2009 / 2010	2010 / 2011
HAUT RHIN	COLLEGES	7	12	12	12	9
	LYCEES	4	6	6	6	8
BAS RHIN	COLLEGES	12	18	18	18	16
	LYCEES	5	11	9	7	5
TOTAUX	COLLEGES	19	30	30	30	25
	LYCEES	9	17	15	13	13
		28	47	45	43	38

Logique de généralisation:

- Poursuivre la progression en intégrant en priorité les établissements demandeurs
- Solliciter les établissements de zone géographique non encore couverte (émulation)
- Associer autant que possible les établissements télé restaurés et l'établissement fournisseur des repas.



Participation au projet RESOO-Jeunes (Pr Chantal Simon et Dr Altermann des HUS)

RESOO-Jeunes est un projet de prévention et de prise en charge globale de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent

4 établissements du projet CAAPS y participeront (Sainte Marie aux Mines, Saverne, Strasbourg, Mundolsheim)

Les élèves dépistés par les personnels de santé scolaire pourront être pris en charge par le RESOO-Jeunes après adhésion du jeune et de sa famille.

Ces élèves bénéficieront aussi d'un environnement scolaire sensibilisé (restauration scolaire, actions de prévention, formation des personnels de santé...)



Susciter la pratique de l'activité physique

Projet « promouvoir l'activité physique » en partenariat avec le Dr Roegel Médecin Conseil Direction Régionale de la Jeunesse et des Sports

Faire un état des lieux des ressources existantes permettant la pratique d'une activité physique dans l'environnement proche des établissements pour favoriser ensuite l'accessibilité à des activités dans et hors établissement (liens avec des animateurs sportifs)