

Comité de pilotage: Mardi 29 Juin 2010



CAAPS un projet porté par le Rectorat de Strasbourg

Avec Mme C. Lovisi : Recteur de l'Académie

- Dr J.Kochanowski : Médecin Conseiller Technique
- F. Grappe: Infirmière Conseillère Technique
- M.Th Hartmann: Infirmière coordinatrice
- M. Le Morzédec : Diététicienne coordinatrice
- 14 diététiciennes
- Tous les personnels santé et sociaux de l'Académie
- Et les équipes pluridisciplinaires de tous les établissements engagés dans le projet

CAAPS 2009-2010

Un engagement partenarial fort

Des soutiens financiers



Des partenaires



CAAPS 2008-2009

Une année marquée par la croissance

- Augmentation du nombre des établissements entrant dans le projet (+ 45) d'où la nécessité d'embaucher des diététiciennes pour renforcer l'équipe existante.
- Demande croissante de la part des établissements dans la restauration et auprès des élèves.
- Formations professionnelles proposées à tous les établissements de l'académie et non plus aux nouveaux établissements CAAPS.
- Création d'outils de prévention et de supports de communication propres à CAAPS : exposition « Affichons la forme! Soyons bien dans nos assiettes et nos baskets!», son guide pédagogique, le logo, la plaquette, le site, ...

Un « recadrage » nécessaire du projet en adéquation avec le budget et les besoins du terrain.

CAAPS 2009- 2010 UN NÉCESSAIRE « RECADRAGE »:

Concernant l'engagement des nouveaux établissements volontaires : élaboration et signature d'une charte

Concernant le soutien accordé par CAAPS aux projets d'établissement :

- Nouveaux établissements: 10h d'interventions de diététicienne.
- Anciens établissements: pas d'accompagnement de diététicienne sur le terrain mais un soutien méthodologique des coordinatrices (suivi des menus, conseils d'organisation et conseils techniques)

Concernant les diététiciennes : globalisation des heures de préparation ramenées

CAAPS 2009-2010

Des axes de travail prioritaires et des thématiques spécifiques

Avec les élèves et les équipes d'établissements:

- Notions de diététique: groupes alimentaires, équilibre alimentaire prioritairement avec les 5^{ème} et 2^{nde}
- Notions de rythmes alimentaires et hygiène de vie: petit déjeuner, collation de 10h, sommeil, équilibre apports/dépenses, activité physique au quotidien
- Développement de l'esprit critique: lecture d'étiquettes, décryptage de la publicité, valorisation de la cuisine « maison », de la restauration scolaire, du goût, de la saisonnalité, ...

CAAPS 2009-2010

Des axes de travail prioritaires et un accompagnement spécifique

Avec les équipes de restauration au complet – 2h minimum :

- *GEMRCN et équilibre alimentaire*
- *accueil des élèves*
- *affichage des menus*
- *ambiance du restaurant scolaire (bruit, luminosité, convivialité, ...)*

Avec les parents :

- Action à la demande en reprenant les thèmes abordés avec les élèves

CAAPS 2009-2010

Des outils spécifiques

Utiliser ou faire utiliser les outils disponibles

- Exposition « Affichons la forme ! Soyons bien dans nos assiettes et nos baskets ! » et son guide pédagogique
- DVD C'est pas sorcier
- Coffret « fourchettes et baskets »
- Coffret « alimentation, atout prix »
- DVD « Le procès de la malbouffe »

Pour l'évaluation : création d'outils de suivi

- des activités des diététiciennes
- des activités des infirmières d'établissements
- du processus du projet

Volgelsheim

Un petit déjeuner équilibré



Les nouveaux établissements

- 47 établissements à qui le projet CAAPS a été proposé
- **32 chartes signées**
- 8 établissements ont reporté leur participation au projet à l'année prochaine
- 7 ont refusé de participer
- En tout : **154 établissements** entrés dans le projet depuis 2005
- **(105 collèges – 49 lycées)**



214 établissements

Établissements

participant au projet
depuis 2005

Haut– Rhin : 60

40 collèges

20 lycées

Bas – Rhin: 94

65 collèges

29 lycées

Établissements à
rencontrer en 2010-2011

Haut – Rhin : 25

16 collèges

9 lycées

Bas – Rhin :35

23 collèges

12 lycées

CAAPS 2009-2010: Bilan des formations « Restauration »

Les personnels conviés

Les chefs de restauration et les gestionnaires

- des 60 établissements du Haut - Rhin entrés dans le projet depuis 2005
- des 94 établissements du Bas - Rhin entrés dans le projet depuis 2005

Les personnels du CROUS avec le soutien de la MFA

Le thème abordé

Valorisation des fruits et des légumes par l'APASP

(Association pour l'achat dans les services publics)

Échanges entre professionnels

CAAPS 2009-2010: Bilan des formations « Restauration »

	Haut - Rhin 03/03/2010	Bas – Rhin 10/03/2010	Total
Participation: personnel de restauration	61	67	128
Établissements représentés	23	28	51 ...%
Ont été intéressés (note de 7 à 10)	32%	86, 3%	
Formation qui a répondu aux attentes (note de 7 à 10)	21%	79,5%	
Méthode adaptée	35%	86, 4%	
Méthode mal adaptée	38%	9%	

CAAPS 2009-2010: Bilan des formations « Santé »

Les personnels conviés

- ***Les infirmières, médecins et diététiciennes***
 - 60 établissements du Haut - Rhin et 94 établissements du Bas - Rhin entrés dans le projet depuis 2005

Les thèmes abordés

- Dimension culturelle de l'alimentation : aspects historiques sociaux culturels
- Rôle des professionnels dans la prévention de l'obésité et du surpoids en milieu scolaire
- Lorsque manger c'est communiquer
- L'entourage de l'enfant et le repas dans tous ses états

CAAPS 2009-2010: Bilan des formations « Santé »

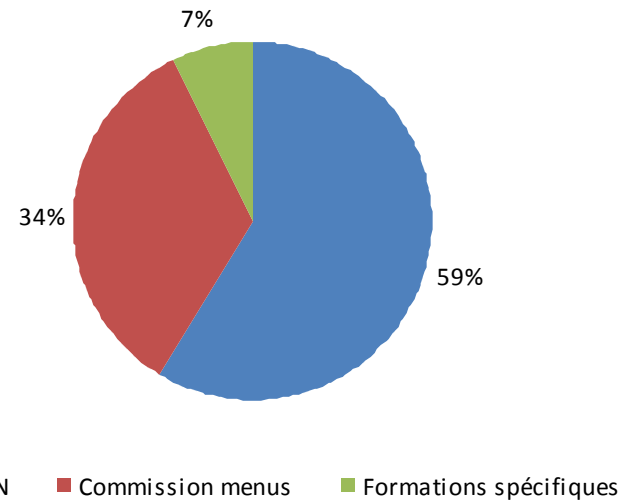
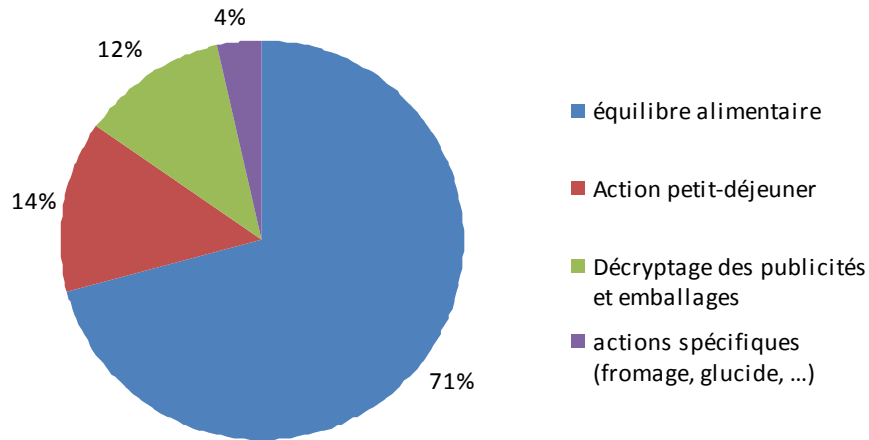
Les objectifs de la formation:

- **Permettre de prendre en compte la dimension relationnelle et culturelle dans le surpoids et l'obésité de l'enfant**
- **Permettre une réflexion sur l'image du corps à l'adolescence et des liens avec les pratiques alimentaires**
- **Interroger ses pratiques professionnelles dans le cadre de la prévention du surpoids et de l'obésité en milieu scolaire**
- **Donner envie de modifier ses pratiques**

CAAPS 2009-2010: Bilan des formations « Santé »

	Haut - Rhin 29/03/2010			Bas – Rhin 30/03/2010			Total
Participation: personnel de santé	65 inf	14 me d	4 die t	56 Inf	20 med	4 die t	83+81 = 163
Établissements CAAPS représentés	11			12			23
Ont été intéressés (note de 7 à 10)	97%			97%			97%
Formation qui a répondu aux attentes (note de 7 à 10)	89%			95%			92%
Méthode adaptée	94%			95%			94, 5%

Bilan des actions avec les diététiciennes - 2009/2010



Analyse des questionnaires 2009-2010

Comportements:

Collation de 10h :

54 % des élèves prennent une collation
pour les 2/3, il s'agit d'une viennoiserie

Activité physique :

44% des élèves savent qu' au moins une heure d'activité physique est
nécessaire quotidiennement.

Analyse des questionnaires

Comportements et connaissances 2009-2010

Petit déjeuner :

25% des élèves disent avoir amélioré la prise de ce repas

50% des élèves déclarent prendre un laitage et un fruit

75% consomment des féculents (pain, biscottes, céréales, ...)

Déjeuner :

12% des élèves disent avoir modifié la composition de leur repas de midi suite aux interventions CAAPS dans leur collège

Dîner :

90% des élèves déclarent dîner en famille

Le « **PARI DANS L'ASSIETTE** »

concours culinaire CAAPS 26 Avril 2009

Objectifs

- mettre en valeur une alimentation équilibrée au sein des restaurants scolaires de l'académie
- stimuler la créativité des chefs de restaurations et leur équipe à travers la réalisation d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à partir de recettes valorisant les fruits et légumes.
- **Diffuser** ces recettes applicables et reproductibles en collectivité à l'ensemble des personnels de restauration de l'Académie.

Le « PARI DANS L'ASSIETTE »

Présentation des projets et des affiches



Le « **PARI DANS L'ASSIETTE** »

Présentation des projets et des affiches



Le « PARI DANS L'ASSIETTE »

Épreuve pratique en cuisine



Le « **PARI DANS L'ASSIETTE** »
concours culinaire CAAPS 26 Avril 2009

- Les établissements sélectionnés sont :
 - 1^{er} Lycée Scheurer Kestner à Tahnn
 - 2^{ème} Lycée Schuman à Haguenau
 - 3^{ème} Cité scolaire Lazare de Schwendi à Ingersheim
 - 4^{ème} Collège du Bastberg à Bouxwiller
 - 4^{ème} Collège G . de Nerval à Huningue
 - 4^{ème} Collège P.E .Victor à Mundolsheim

LES LAURÉATS DU PARI DANS L'ASSIETTE



Thann / Lycée Scheurer-Kestner

Animations au restaurant

le restaurant scolaire du lycée Scheurer-Kestner, sous la houlette de son chef Francis WILLEGGER, participera au concours sur les comportements alimentaires des adolescents le lundi 26 avril au lycée hôtelier d'Ilkirch Graffenstaden

Le questionnaire alimentaire remis à tous les demi-pensionnaires , a permis de sélectionner 52 lycéens qui ont eu le privilège de déguster en avant-première le menu qui sera proposé par Francis Willigger pour le concours du 26avril :

- laitue aux fruits, vinaigrette aux agrumes et copeaux de parmesan
- dos de cabillaud, tajine de courgettes , patates douces et raisins secs
- pochade de framboises à la vanille.

Thann / Lycée Scheurer-Kestner

Animations au restaurant



Bilan du budget

REPARTITION BUDGET PROJET CAAPS 2009/2010

pour 40 nouveaux établissements

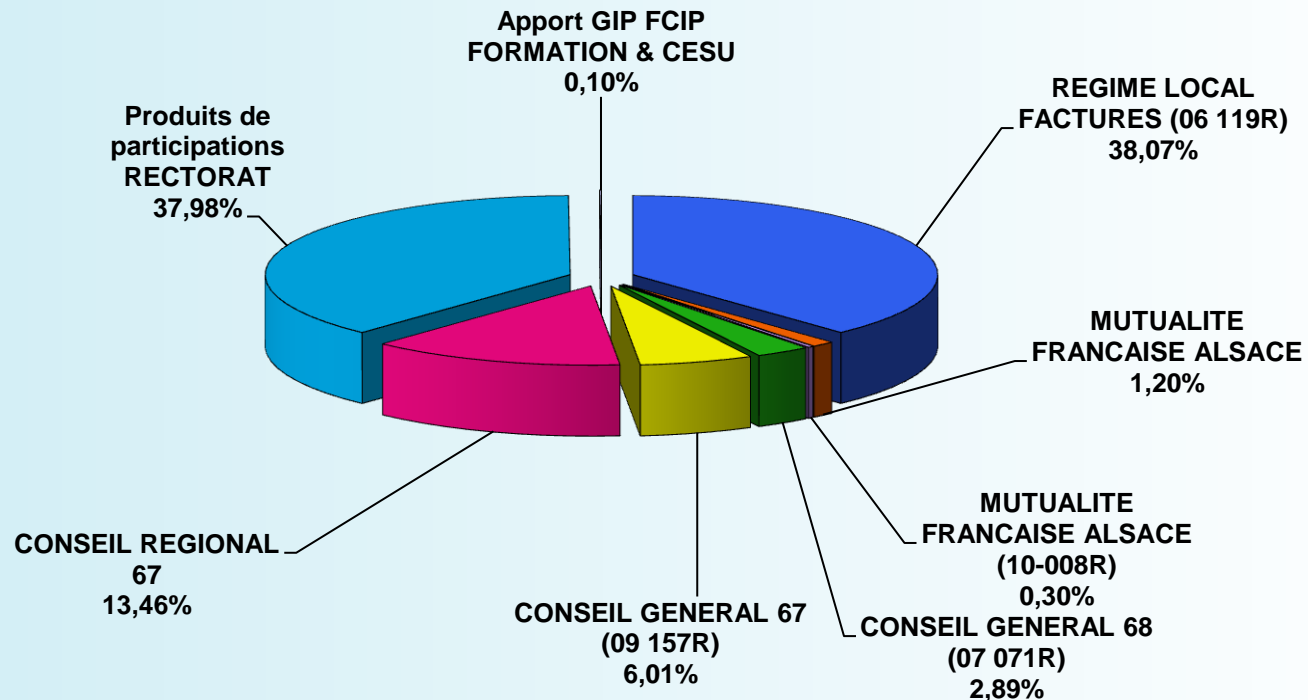
et suivi des établissements partenaires des années antérieures (140)

Part des différents financeurs :

Régime local	34,4% soit 85 670
DRASS/DASS	8 % soit 20 000€
Assurance Maladie	4 % soit 10 000€
Région	4,4% soit 11 000€
Départements 67	6% soit 15 000€
Départements 68	2,9 % soit 7200€
Education Nationale	40,3 % soit 100 600€
Total	249 470€

Bilan du budget: Recettes

RECETTES PLAN NATIONAL NUTRITION SANTE 2009-2010

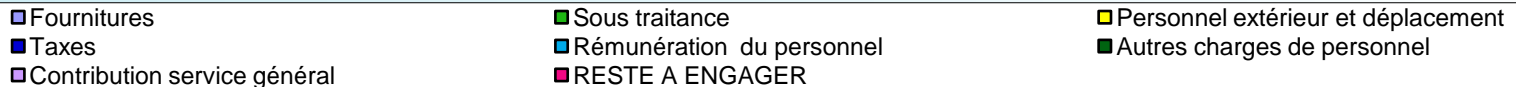
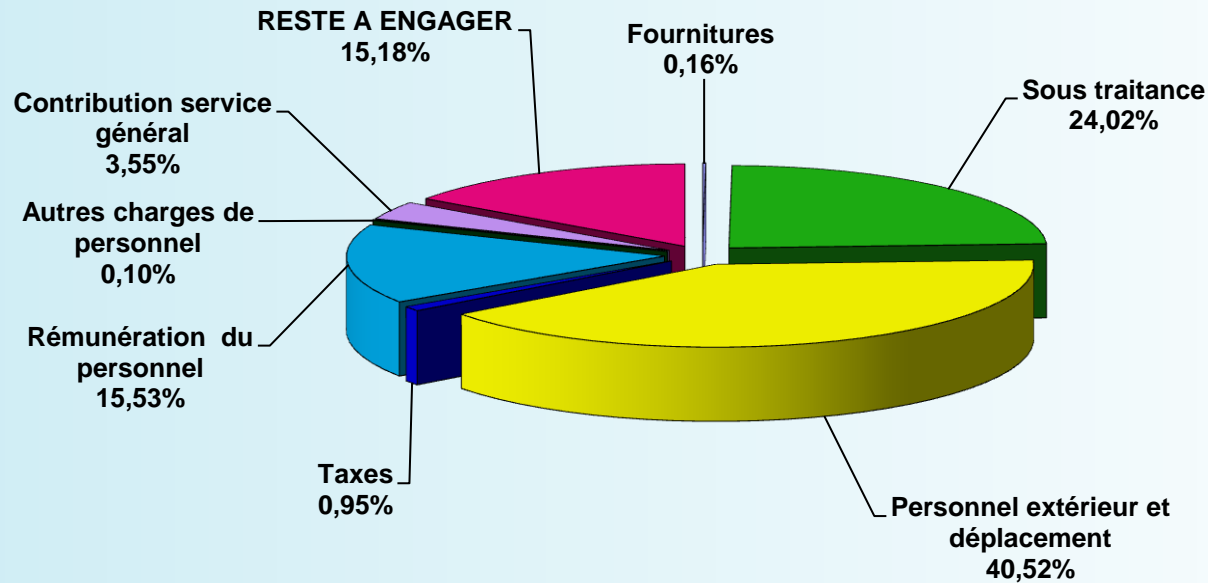


■ REGIME LOCAL FACTURES (06 119R)
■ MUTUALITE FRANCAISE ALSACE (10-008R)
■ CONSEIL GENERAL 67 (09 157R)
■ Produits de participations RECTORAT

■ MUTUALITE FRANCAISE ALSACE
■ CONSEIL GENERAL 68 (07 071R)
■ CONSEIL REGIONAL 67
■ Apport GIP FCIP FORMATION & CESU

Bilan du budget : Dépenses

DEPENSES PLAN NATIONAL NUTRITION SANTE 2009-2010



CAAPS : les perspectives 2010-2011

Développement de l'axe activité physique

Projet « Bouge, une priorité pour ta santé »

partenariat avec l'UNSS et la MFA
(évènementiel dans le Haut-Rhin en octobre 2010)

Collégiades dans le Bas-Rhin

partenariat avec l'UNSS
soutien aux établissements participants

Intervention de l'EPMM (Association sport pour tous)

CAAPS : les perspectives 2010-2011

Autonomisation des acteurs au sein des établissements

Actions auprès des équipes pédagogiques (infirmières, enseignants, documentaliste, CPE, ...) :

- en répondant à leurs demandes spécifiques autour des questions diététiques
- en les accompagnant sur la méthodologie de projet et sur les outils existants et leur utilisation

Pour pérenniser les actions de prévention autour de l'alimentation au sein des établissements scolaires

CAAPS : les perspectives 2010-2011

Evaluation

- Mise en place d'un comité d'évaluation
- Mise en place d'un groupe de travail

L'après CAAPS 2011-2012

Des axes de réflexion et de travail

- Orientation du projet de prévention du surpoids et de l'obésité vers le premier degré (réceptivité des élèves, lien avec les parents, ...)
- Maintien du travail de formation et d'accompagnement auprès des équipes de restauration dans le second degré
- Incitation à l'inscription prioritaire du projet CAAPS dans les CESC