



Comportements Alimentaires des Adolescents le Pari de la Santé!

Comité de pilotage pour l'année scolaire 2010-2011

Mercredi 07 Décembre 2011
Rectorat de Strasbourg



Ministère
de l'Éducation nationale

Ministère
de l'Enseignement supérieur
et de la Recherche



CAAPS, un projet porté par le rectorat de Strasbourg

Mot d'accueil de Madame le Recteur

I - Présentation du projet

II - Description des activités CAAPS

III - Dispositif financier

IV - Axes de progrès pour 2011-2012

V - Avenir du projet

I - Présentation du projet



Historique du projet

- ❑ **2004**: naissance du projet
- ❑ **2005**: la restauration scolaire face aux comportements alimentaires des jeunes: le paris de la santé
 - Etat de lieux dans 9 établissements pilotes
 - Début des formations des personnels de la restauration
- ❑ **2008**: nouveau nom et logo

comportements alimentaires des adolescents: le paris de la santé

- Cinq axes de travail
 - ❑ **Les équipes pluridisciplinaires**
 - ❑ **Les personnels de la restauration et de l'offre alimentaire**
 - ❑ **Les élèves**
 - ❑ **Les familles**
 - ❑ **Les personnels de santé**



1 - Objectifs

Contribuer à la réduction de la **prévalence du surpoids et de l'obésité chez les adolescents** et de fait participer à la **prévention des maladies cardio-vasculaires, du diabète et de certains cancers.**

Développer une politique de prévention nutritionnelle dans les collèges et lycées par le biais d'activités en direction :

Du personnel de restauration

Du personnel De santé

Des équipes pluridisciplinaires

Des élèves

Des familles

1 - Objectifs opérationnels

En direction des personnels de restauration:

- ❑ Former et accompagner ces personnels dans l'application des textes qui régissent la restauration scolaire et des recommandations du Programme National Nutrition Santé
- ❑ Mettre en place une signalétique dans les restaurants scolaires facilitant la composition d'un plateau équilibré par les élèves

1 - Objectifs opérationnels

En direction des équipes pluridisciplinaires des établissements:

- ▣ Sensibiliser l'ensemble des acteurs de la vie scolaire aux objectifs du Programme National Nutrition Santé
- ▣ Assister les équipes dans l'organisation et la réalisation de projets de prévention pérennes s'inscrivant dans le projet d'établissement

1 - Objectifs opérationnels

En direction des élèves:

- ❑ Permettre l'acquisition de connaissances de base concernant l'équilibre alimentaire
- ❑ Favoriser le développement de comportements alimentaires favorables à la santé
- ❑ Développer l'esprit critique face aux messages publicitaires
- ❑ Promouvoir la pratique d'une activité physique régulière

1 - Objectifs opérationnels

En direction des familles:

- Communiquer avec les parents autour du projet CAAPS :
 - Lors des temps d'échanges existants dans les établissements (conseil d'administration, CESC,...)
 - Par le biais de courriers
- Diffuser les recommandations et outils Programme National Nutrition Santé

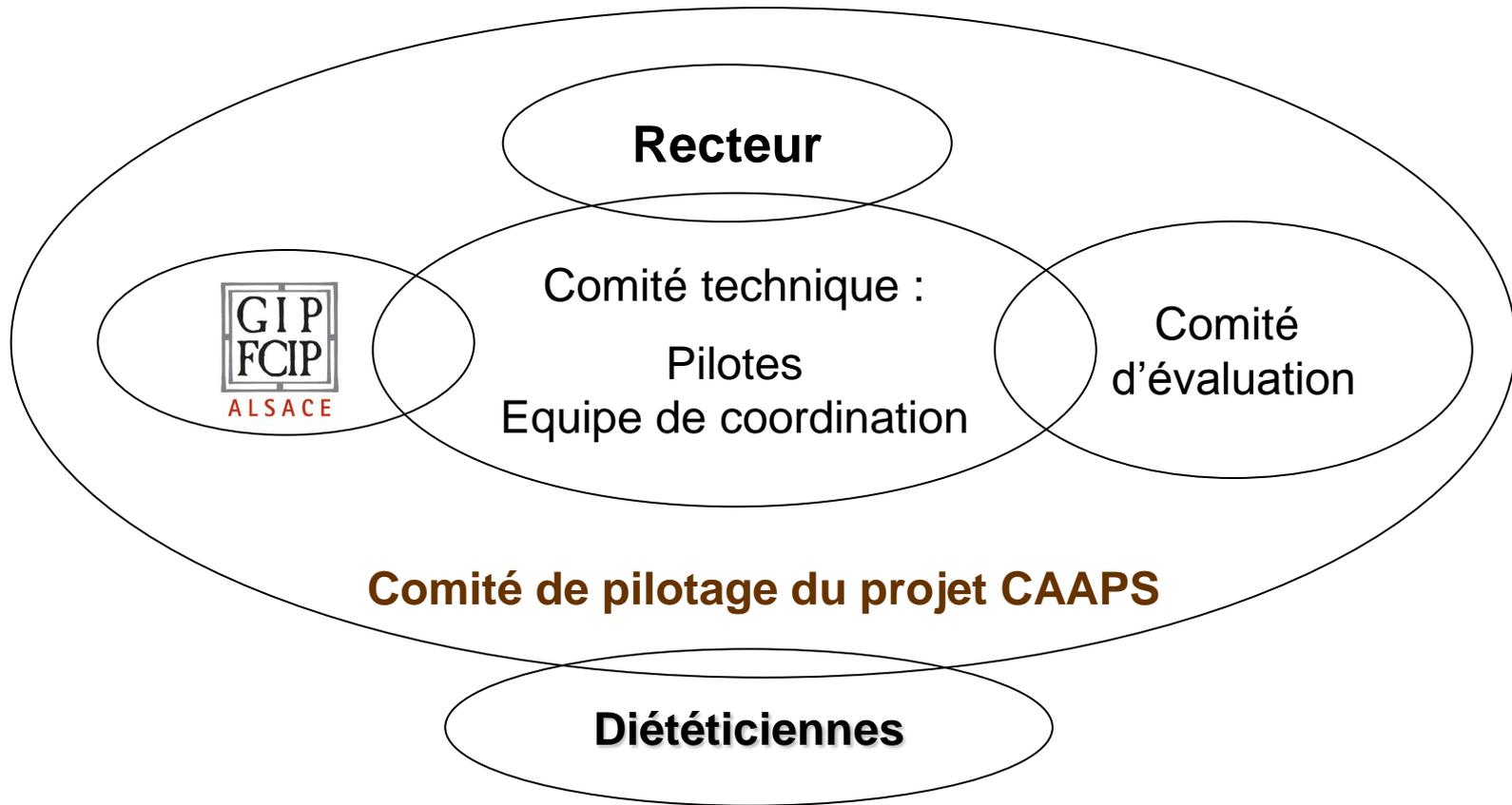
1 - Objectifs opérationnels

En direction des personnels de santé:

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

(pour une harmonisation des pratiques infirmières)

2 - Ressources humaines



2 - Ressources humaines

Comité de pilotage

Missions : Validation des orientations générales du projet

Présidé par Madame le Recteur

Réunion : Une réunion annuelle

2 - Ressources humaines

Comité technique

Missions: Planification, organisation, mise en œuvre et suivi du projet

Composé des pilotes et de l'équipe de coordination

Réunions du comité : Au moins une réunion par quinzaine

2 - Ressources humaines

Comité technique

Pilotes

Missions : orientent le projet et valident les décisions prises par le comité technique, représentent le projet auprès des différentes instances.

- ❑ Dr Jeanne Kochanowski, médecin conseiller technique auprès du recteur
- ❑ Florianne Grappe, infirmière conseillère technique auprès du recteur (Remplacée par Daniel Gering à compter de Septembre 2011)

Equipe de coordination

Missions : assurent la coordination du projet

- ❑ Fedoua Salim, diététicienne coordinatrice du projet
- ❑ Marie-Thérèse Hartmann, infirmière coordinatrice du projet (Remplacée par Khaly Ciss à compter de Septembre 2011)
- ❑ Salma El Hassani: opératrice de saisie (4 semaines)

2 - Ressources humaines

Comité d'évaluation

Missions : Evaluation du projet

- ❑ Comité technique
- ❑ Nicole Schauder, Directrice adjointe de l'Observatoire Régional de Santé Alsace
- ❑ Katia Hammouche, chargée de mission à l'Observatoire Régional de Santé Alsace (Remplacée par Anne Benaïm à compter de Septembre 2011)

Réunions: Une réunion trimestrielle

2 - Ressources humaines

Equipe de suivi et de contrôle financier

Missions : gestion des subventions

- ❑ Elisabeth Eschenlohr, Directrice du Groupement d'Intérêt Public Alsace, formation continue & insertion professionnelle
- ❑ Aurore Dussourd, agent comptable
- ❑ Gestionnaires du GIP



2 - Ressources humaines

17 diététiciennes

Missions : assurent la mise en œuvre du projet dans les établissements

Réunions : Une réunion trimestrielle

3 - Partenaires financiers 2010/2011



Conseil Général



Haut-Rhin

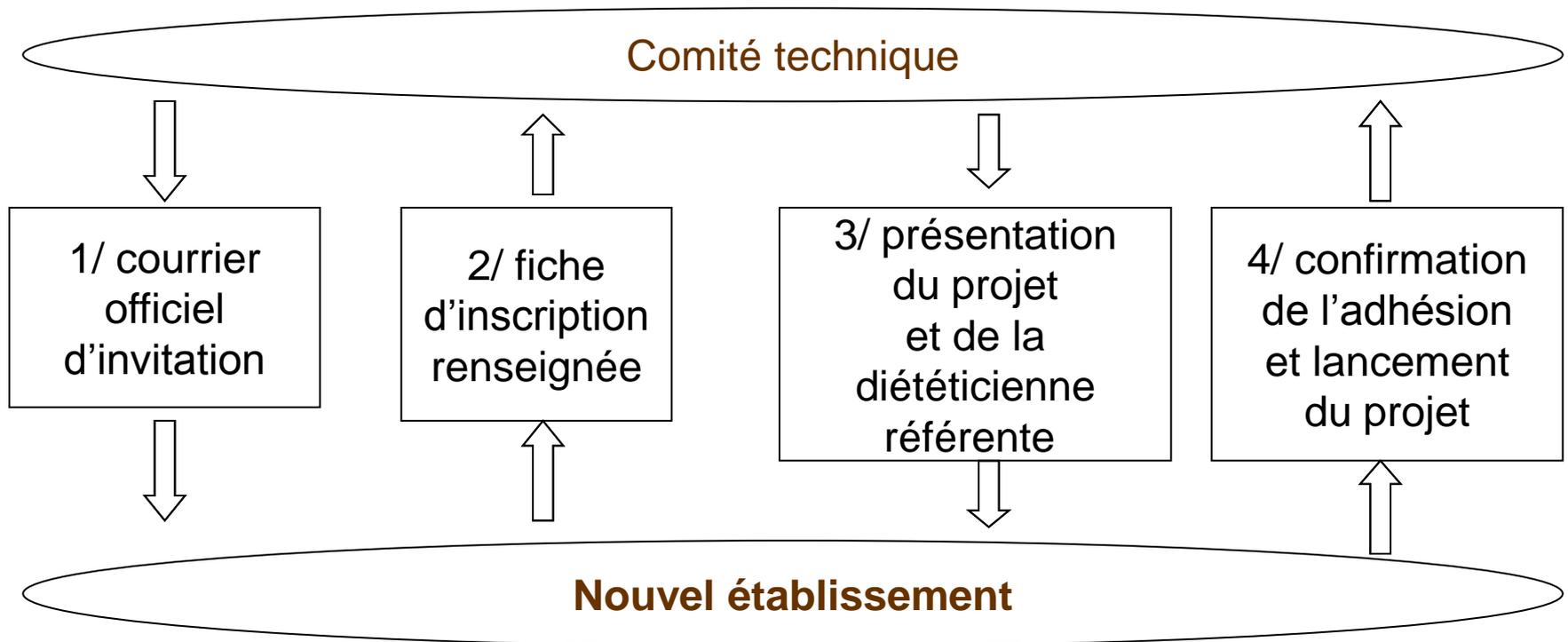


4 - Partenaires en méthodologie 2010/2011



4 - Etablissements participants

Démarche d'entrée dans le projet



Pour les anciens établissements, la fiche d'inscription lance le projet

4 - Etablissements participants

Etat des lieux

- De 2005-06 à 2010-11 : 193 établissements sur les 219 EPLE alsaciens ont au moins une année adhéré au projet
- 27 à 45 nouveaux établissements chaque année
- **En 2010-11 : 109 établissements actifs dont 34 nouveaux adhérents**

4 - Etablissements participants

Répartition des établissements actifs en 2010-11

Etablissements	Nombre total	Proportion par rapport au total Académique	Nombre d'inscrits à CAAPS	Proportion Par rapport aux inscrits
académie	219		109	
Bas-Rhin	134	61,2%	54	49,5%
Haut-Rhin	85	38,8%	55	50,5%
Collèges	147	68,1%	83	76,1%
Lycées / LP	69	31,9%	25	22,9%

10 établissements CLAIR sur 12 étaient dans CAAPS soit 83%

4 - Etablissements participants

Motifs de non adhésion

Télérestauration ou externat
Cuisines ou établissement en restructuration
Congés maladies (chef cuisinier ou IDE)
Nombreux autres projets en cours
Section diététique dans l'établissement
Non intéressé

II - Description des activités CAAPS



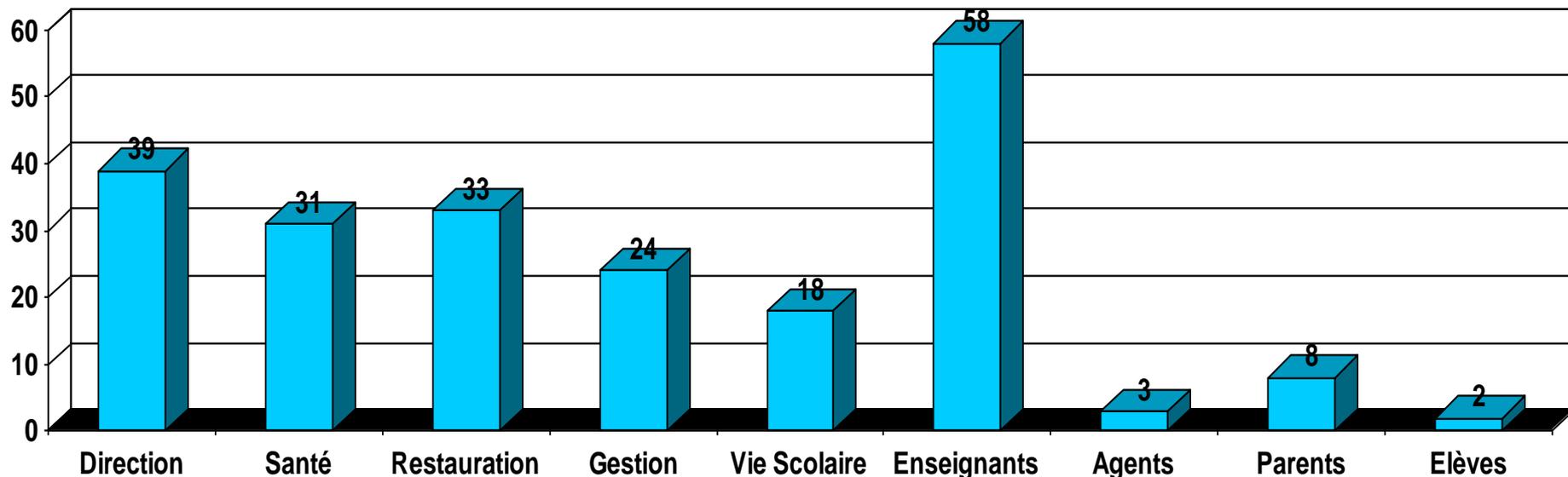
Types d'actions

- ❑ Réunions pluridisciplinaires pour les nouveaux établissements
- ❑ Offre alimentaire:
 - Journée académique de formation
 - Formations en établissements scolaires
 - Accompagnement des équipes de restauration
- ❑ Dépistage des élèves et prise en charge des élèves en situation d'obésité et de surpoids
- ❑ Comportements alimentaires des adolescents
 - Actions d'éducation en direction des élèves
 - Actions en direction des parents
- ❑ Actions en partenariat

1 - Intégration du projet CAAPS dans les établissements

Réunions pluridisciplinaires pour les nouveaux établissements

- ❑ Objectif : présentation du projet et présentation de la diététicienne référente
- ❑ 34 équipes rencontrées, 34 inscriptions confirmées
- ❑ 216 participants, en moyenne 6 par réunion



2 - Offre alimentaire

Journée académique de formation à destination de tous les EPLE inscrits dans CAAPS

- Participants :
 - Personnel de restauration : 77
 - Personnel de gestion : 38
- Objectif :

Sensibiliser ces personnels à l'intérêt de l'alimentation pour la santé et à leur rôle à ce niveau

2 - Offre alimentaire

□ Thématiques :

- « Lien alimentation et santé »
- « Alimentation biologique : intérêt et place en restauration scolaire »

□ Intervenants :

- Professeur Martin (oncologue) – Université de Marseille
- M. Roeckel (chef cuisinier – formateur) – Lycée Emile Mathis de Schiltigheim
- M. Mairesse (chef de projet à l'OPABA – Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace)

2 - Offre alimentaire

□ Satisfaction :

- L'indice de satisfaction globale des participants à cette journée se situait entre 7 et 8 / 10
- Journée intéressante quant au contenu mais trop « scientifique » concernant l'intervenant du matin.

2 - Offre alimentaire

Formations en établissements scolaires

- Intervenants :
 - diététicienne référente
- Participants :
 - Personnel de restauration
 - Personnel de gestion
- Equipes formées : **54**

2 - Offre alimentaire

Formations en établissements scolaires

- ❑ **Objectif :**
Former et accompagner ces personnels dans l'application des textes qui régissent la restauration scolaire et des recommandations du Programme National Nutrition Santé
- ❑ **Durée de formation :**
4 ou 6 heures en fonction de l'ancienneté dans le projet

2 - Offre alimentaire

Formations en établissements scolaires

- ▣ Le quiz des connaissances acquises grâce à la formation montre une amélioration des connaissances mais certaines questions posées sont adaptées aux concepteurs des menus mais inadaptées pour les autres personnels.
- ▣ Axe de progrès : cette année, les questions ont été retravaillées et l'évaluation des quiz tiendra compte des catégories professionnelles.

2 - Offre alimentaire

Formations en établissements scolaires

- Outils et contenu :
 - Création et utilisation d'un kit commun de 4 diaporamas
 - Création et mise à disposition de modèles de plans alimentaires
 - Objectifs :
 - Harmonisation des messages nutritionnels.

2 - Offre alimentaire



Projet CAAPS

Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé !

Formation des personnels de
restauration et de gestion

THEME 1 : PRESENTATION DU GEMRCN ET DE
SES OBJECTIFS

2 - Offre alimentaire



Projet CAAPS

Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé !

Formation des personnels de
restauration et de gestion

THEME 2 : PRINCIPE D'EQUILIBRE
ALIMENTAIRE

2 - Offre alimentaire



Projet CAAPS

Comportements Alimentaires des
Adolescents : le Pari de la Santé !

Formation des personnels de
restauration et de gestion

THEME 3 : ELABORATION DE
MENUS CONFORMES AU GEMRCN

2 - Offre alimentaire



Projet CAAPS

Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé !

Formation des personnels de
restauration et de gestion

THEME 4 : ACCUEIL,
ENVIRONNEMENT ET QUALITÉ
ORGANOLEPTIQUE DES PLATS

2 - Offre alimentaire

Plan alimentaire

		Lundi	Mardi			Lundi	Mardi
D E J E U N E R	Entrée	Crudités	Cuidités			Chou rouge vinaigrette	Betteraves aux petits oignons
	Plat protidique	Œuf	Viande non hachée de veau			Omelette aux herbes	Navarin d'agneau
	Garniture	Légume autre que sec	Féculent			Haricots verts vapeur	Blé sauce tomate
	Fromage / Laitage	PL ≥ 100 mg de Ca et < 5 g de L	Fromage > 150 mg de calcium			Fromage blanc nature	Comté
	Dessert	> 20 g sucres simples totaux et < 15% lipides	Fruit cru			Gaufre au sucre	Salade de pommes tricolores

2 - Offre alimentaire

Accompagnement des équipes de restauration

- ❑ **Intervenant :**
diététicienne référente
- ❑ **Participants :**
personnel de restauration
- ❑ **Objectifs :**
répondre aux demandes et besoins spécifiques des équipes

2 - Offre alimentaire

- Demandes et besoins spécifiques :
 - Correction de menus
 - Correction ou soutien à la conception de plans alimentaires
 - Mise en place ou participation à la commission de menus / restauration

- Etablissements accompagnés :
 - Commissions de menus : 13
 - Plans alimentaires : 6
 - Corrections de menus : 16

2 - Offre alimentaire

ébauche de plan alimentaire réalisé par un Chef avec l'aide d'une diététicienne

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			COMPLEMENT		COMPLEMENT	
3	ENTREE	FECULENT	PROTIDIQUE	CRUDITE	PROTIDIQUE	CRUDITE
1	PLAT PROTIDIQUE	VIANDE 1ERE CAT	VIANDE 1ERE CAT	VIANDE 2E CAT	OEUFS	POISSONS
2	PLAT ACCOMPAGNEMENT	LEGUMES	LEGUMES	LEGUMES	FECULENT	FECULENT
4	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
3	DESSERT	FRUIT CRU	FRUIT CRU	LAITAGE	FRUIT CRU	
		COMPLEMENT				
3	ENTREE	PROTIDIQUE	CRUDITE	FECULENT	CRUDITE	
1	PLAT PROTIDIQUE	VIANDE 2E CAT	OEUFS	POISSONS	VIANDE 1ERE CAT	PAS
2	PLAT ACCOMPAGNEMENT	LEGUMES	FECULENT	LEGUMES	LEGUMES	DE
4	LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE	MENUS
3	DESSERT	FRUIT CRU	FRUIT CRU	FRUIT CRU	LAITAGE	

3 - Dépistage des élèves et prise en charge des élèves en situation d'obésité et de surpoids

Dépistage et suivi du surpoids

Généralisation du calcul de l'IMC pour tous les élèves vus en bilan infirmier

Création d'un tableau de bord

3 - Dépistage des élèves et prise en charge des élèves en situation d'obésité et de surpoids

Journées de formation des personnels de santé

- Durée :
 - 1 journée de formation par département
- Participants :
 - 120 infirmiers(ères) et 11 médecins
- Thématique :
 - **L'entretien face à un enfant ou un adolescent en surcharge pondérale**
- Intervenant :
 - M. Couric (psychosociologue / psychothérapeute à Bordeaux)

3 - Dépistage des élèves et prise en charge des élèves en situation d'obésité et de surpoids

□ Objectifs :

- Harmonisation des pratiques de prise en charge d'un enfant ou adolescent en surpoids
- Développement de compétences spécifiques liées à l'entretien avec l'enfant ou l'adolescent en surpoids

□ Satisfaction :

- Entre 8 et 9 / 10 pour l'ensemble des participants

4 - Comportements alimentaires des adolescents

Actions d'éducation en direction des élèves

- Intervenants ayant participé à l'action :
 - diététicienne référente,
 - 73 infirmier(ère),
 - 157 enseignants,
 - 6 documentalistes,
 - 3 CPE
- Objectif :
 - acquisition de connaissances et de compétences en terme d'alimentation
- Thématiques :
 - Notions d'alimentation et de nutrition
 - Rythmes alimentaires et hygiène de vie
 - Développement de l'esprit critique

4 - Comportements alimentaires des adolescents

□ Actions :

- Nombre : **474**
- Elèves : **15322**

□ Satisfaction :

- 80% des élèves se disent satisfaits par l'action

Répartition des actions par niveaux	
6ème	120
5ème	231
4ème	32
3ème	23
2nde	49
1ère	9
Terminale	10

4 - Comportements alimentaires des adolescents

Exemples d'activités CAAPS en établissements



4 - Comportements alimentaires des adolescents

Choix dirigé

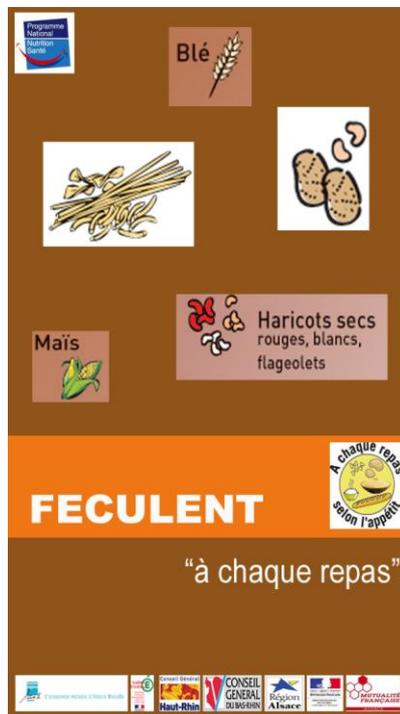
- ❑ Les Composantes proposées sont d'apport nutritionnel équivalent
- ❑ Objectif : préserver le choix de l'élève tout en s'assurant de l'équilibre du menu constitué

Menu conseillé

- ❑ Proposition d'un menu cohérent d'un point de vue nutritionnel à travers un choix multiple
- ❑ Objectif : guider l'élève tout en préservant son autonomie de choix
- ❑ Outils : Affichage du menu conseillé et / ou pictogrammes de reconnaissance des groupes d'aliments

4 - Comportements alimentaires des adolescents

Pictogrammes



Programme National Nutrition Santé

Blé

Maïs

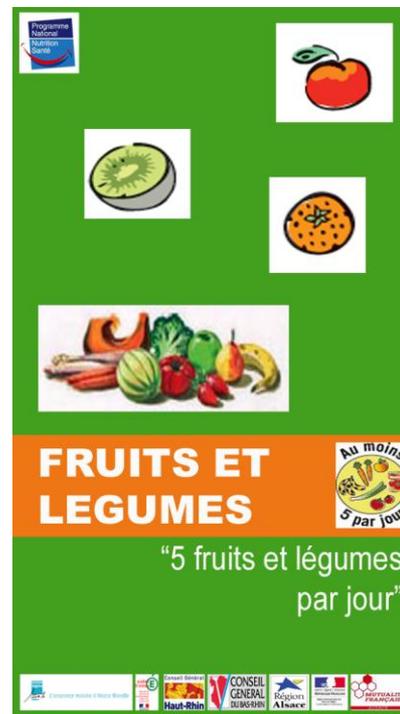
Haricots secs rouges, blancs, flageolets

FECULENT

A chaque repas

“à chaque repas”

Logos: Caisse d'Allocations Familiales, Haut-Rhin, Conseil Général du Bas-Rhin, Région Alsace, République Française, Mutualité Française



Programme National Nutrition Santé

FRUITS ET LEGUMES

Au moins 5 par jour

“5 fruits et légumes par jour”

Logos: Caisse d'Allocations Familiales, Haut-Rhin, Conseil Général du Bas-Rhin, Région Alsace, République Française, Mutualité Française



Programme National Nutrition Santé

PRODUIT LAITIER

3 par jour

“un produit laitier 3 fois par jour”

Logos: Caisse d'Allocations Familiales, Haut-Rhin, Conseil Général du Bas-Rhin, Région Alsace, République Française, Mutualité Française



Programme National Nutrition Santé

THON

Maquereau en conserve

Viande, poisson ou oeuf

1 à 2 fois par jour

“au moins 1 x par jour”
“limiter la charcuterie !”

Logos: Caisse d'Allocations Familiales, Haut-Rhin, Conseil Général du Bas-Rhin, Région Alsace, République Française, Mutualité Française

4 - Comportements alimentaires des adolescents

Actions en direction des parents

- Actions : 18
- Conférences :
 - sensibilisation à la nécessité de l'équilibre alimentaire
- Groupes de discussion :
 - répondre aux questions des parents sur l'alimentation de leurs enfants et échanger autour de cette thématique

4 - Comportements alimentaires des adolescents

Information aux parents

- Lettre d'information :
 - l'établissement informe de son adhésion au projet CAAPS et des activités mises en place dans ce cadre



Information aux Parents

(nom de l'établissement à saisir)

ACTION SANTE

SOMMAIRE

- 1 - Lettre aux parents
- 2 - Guide INPES « J'aime manger, j'aime bouger »
- 3 - Objectifs du Programme National Nutrition Santé
- 4 - Repères de consommation



4 - Comportements alimentaires des adolescents

Repères de consommation PNNS (par jour)

LES VIANDES, POISSONS et ŒUFS
1 à 2 fois par jour



LES PRODUITS LAITIERS
3 par jour



LES FRUITS ET LEGUMES
Au moins 5 par jour.



LES CEREALES
A chaque repas et selon l'appétit



LES MATIERES GRASSES
Limiter la consommation



LES PRODUITS SUCRES
Limiter la consommation



LES BOISSONS
De l'eau à volonté



LE SEL
Limiter la consommation



L'ACTIVITE PHYSIQUE
Au moins l'équivalent d'une demi-heure de marche rapide chaque jour



Chers parents,

(**nom de l'établissement**), comme de nombreux établissements, prend part à un projet initié par le Rectorat de Strasbourg en direction de vos enfants. Ce projet s'intitule « **Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé (CAAPS)** ».

Ce projet est né suite à une étude réalisée en 2003 par la DREES (Direction de la Recherche des Etudes de l'Evaluation et des Statistiques) montrant que 17.6% des enfants de 5 à 6 ans en Alsace sont en situation de surpoids ou d'obésité, plaçant ainsi notre région au second rang national. Dans le cadre du PNNS, Programme National Nutrition Santé, ce projet a pour principal objectif d'enrayer cette progression **pour préserver le capital santé de vos enfants**.

Le projet s'appuie sur :

- **Vous, parents, qui composez et aidez à construire les repas de vos enfants de manière équilibrée afin de favoriser leur santé actuelle et future ;**
- La Restauration Scolaire en y présentant des menus respectant les recommandations du PNNS et la circulaire de juin 2001 concernant la Restauration Scolaire ;

- L'implication de l'ensemble du personnel éducatif par le biais d'actions de prévention ;
 - La pratique de l'activité physique.
- A terme, l'objectif est de toucher l'ensemble des établissements scolaires de l'académie.

Vous trouverez au dos de ce dépliant les repères simples (Repères PNNS) sur la fréquence de consommation des aliments.

Le livret ci joint vous apportera également des informations et des conseils particulièrement adaptés aux adolescents.

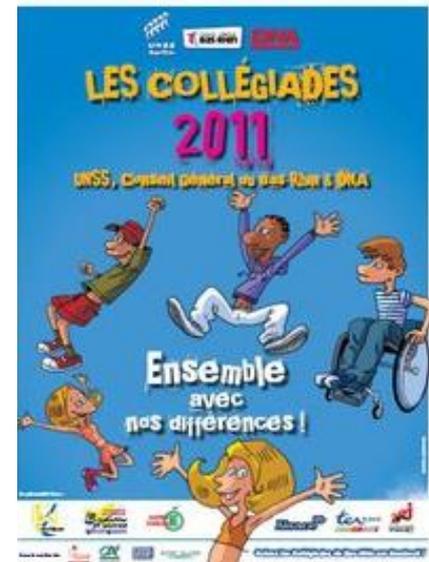
Dans le cadre du projet CAAPS, (nom de l'établissement) propose plusieurs actions :

-
-
-

5 - Activités en partenariat

Les « Collégiades »

- ❑ Portées par l'UNSS
- ❑ 1 journée dans le Bas-Rhin
- ❑ Participants : 86 collèges
- ❑ Objectif : promotion de l'activité physique et sportive en association avec la citoyenneté et la culture



5 - Activités en partenariat

Les « Collégiades »

- ❑ Principe : olympiade des collèges
- ❑ Partenariat : animation d'un atelier ayant pour thème l'équilibre alimentaire et l'activité physique.
- ❑ Outil : « Tête et jambes » (MFA)



5 - Activités en partenariat

Action « Bouge, une priorité pour ta santé »

- ❑ Portée par : Mutualité Française d'Alsace
- ❑ 1 journée dans le Haut-Rhin
- ❑ Participants : collèges
- ❑ Objectif : lutter contre la sédentarité et les déséquilibres alimentaires par la promotion de la pratique régulière d'activité physique couplée à une alimentation équilibrée.



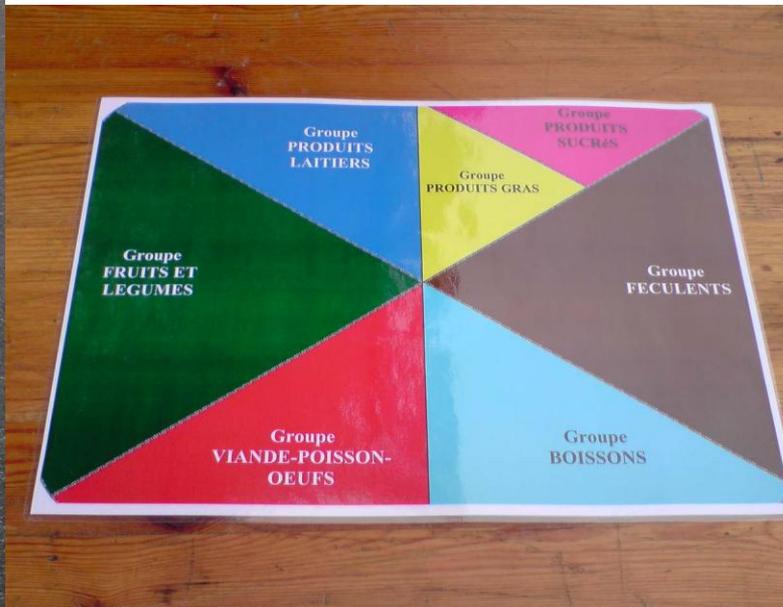
5 - Activités en partenariat

Action «Bouge, une priorité pour ta santé»

- ▣ Principe : action proposant des activités physiques tout en faisant le lien avec les principes de l'équilibre alimentaire
- ▣ Partenariat : intervention des diététiciennes CAAPS dans le lien avec l'équilibre alimentaire



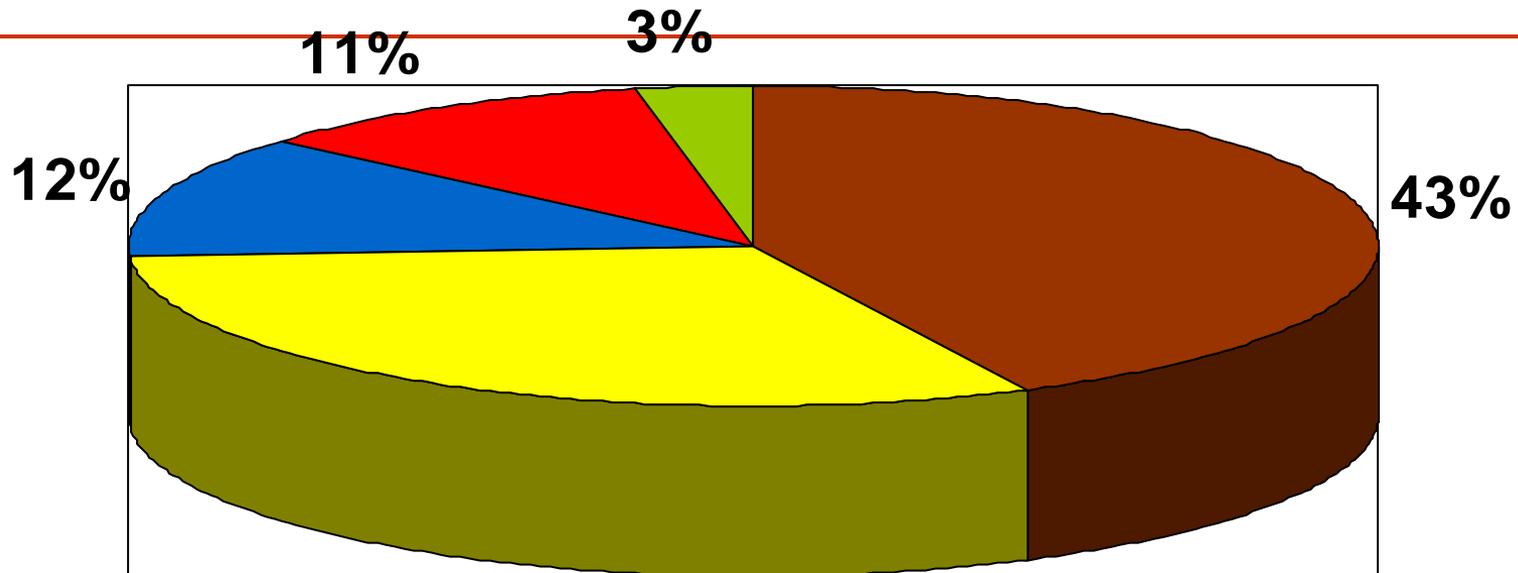
5 - Activités en partenariat



III - Dispositif financier



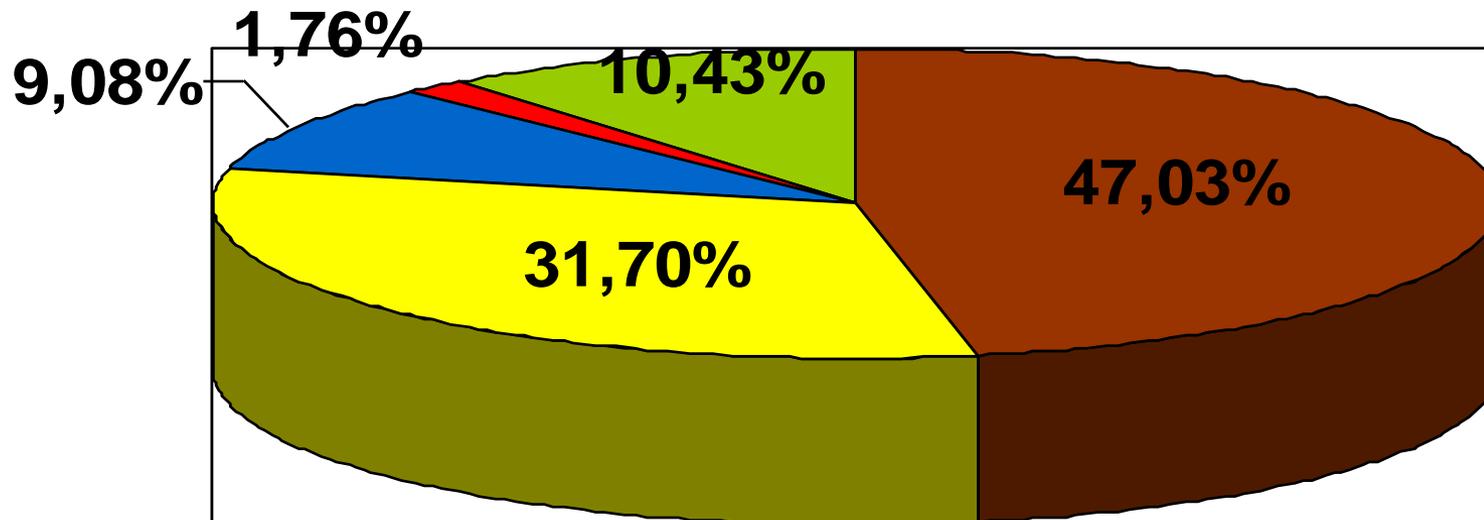
1 - Subventions



31%

- Régime Local
- Rectorat
- ARS
- Conseil Régional
- Conseil général du Haut-Rhin

2 - Ventilation



- Diététiciennes et équipe de coordination
- Personnel et locaux mis à disposition
- Groupement d'Intérêt Public
- Autres (réceptions, relations publiques, fournitures, documentation, frais postaux)
- Reste à engager

IV - Axes de progrès et perspectives



1 - Axes de progrès

- **Elargir le comité technique :**
 - Infirmières conseillères techniques départementales auprès des Inspecteurs d'académie :
 - Nathalie Boisselier, Bas-Rhin
 - Florianne Grappe, Haut-Rhin

Missions :

Participer aux différents travaux

Créer du lien entre le comité de pilotage et les établissements CAAPS notamment les IDE

-
- Conseillers techniques en restauration
 - Michel Clevenot, conseiller technique en restauration collective lycées
 - Rémy Goerst, conseiller technique en restauration collective collèges (Bas-Rhin)
 - Pascal Neuvy, conseiller technique en restauration collective collèges (Haut-Rhin)

Missions :

Compétences partagées quant à la formation et au suivi
des personnels de restauration des EPLE

1 - Axes de progrès

- ❑ Améliorer le recueil des motifs de non adhésion au projet
- ❑ Poursuivre l'amélioration du recueil de données
- ❑ Poursuivre l'amélioration des formations proposées
- ❑ Améliorer la stratégie d'intervention et de communication pour impliquer d'avantage les parents
- ❑ Améliorer le suivi des actions réalisées en établissement : référent de l'établissement et cahier de suivi des actions et formations
- ❑ Assurer la synergie entre le projet CAAPS et les actions connexes

2 - Perspectives

- Evaluation globale du projet en 2012

Orientations de CAAPS

- ▣ Quelles orientations le comité de pilotage souhaite t'il donner au projet CAAPS ?

V - Questions diverses

