



Comportements Alimentaires des Adolescents le Pari de la Santé!



académie  
Strasbourg

MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

# Comité de pilotage pour l'année scolaire 2011-2012

Lundi 17 Décembre 2012  
CRDP de Strasbourg

# 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 - Perspectives

# I - Présentation du projet



# 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**

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

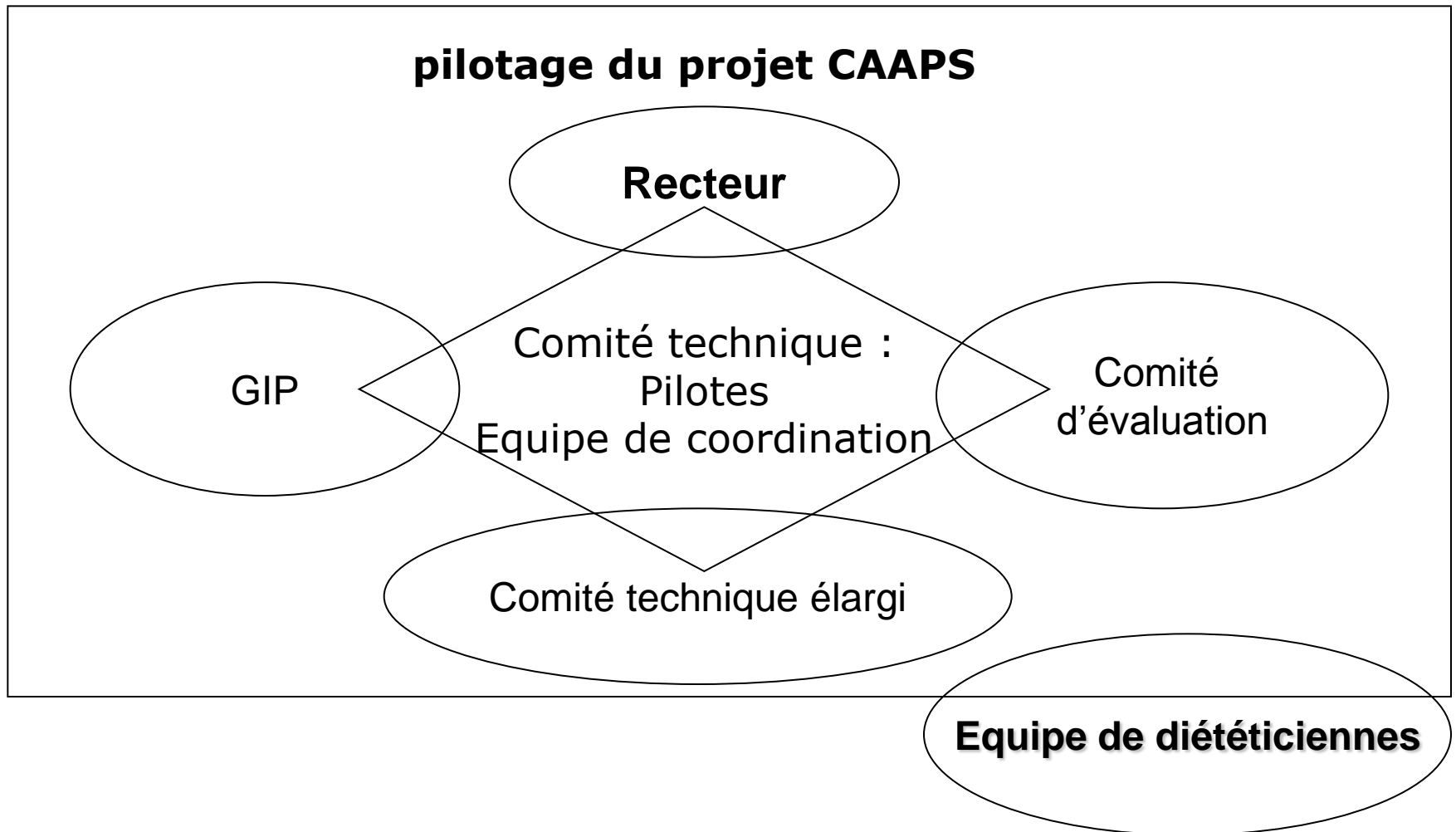
Des équipes pluridisciplinaires

Des élèves

Des familles

# Ressources humaines

---



# Ressources humaines

---

## **Comité de pilotage**

Présidé par Madame le Recteur

# Ressources humaines

---

## **Comité technique Pilotes**

- Dr Jeanne Kochanowski, médecin conseiller technique auprès du recteur (remplacée par Pascale Legrand à compter de Septembre 2012)
- Daniel Gering, infirmier conseiller technique auprès du recteur

## **Equipe de coordination**

- Fedoua Salim, diététicienne coordinatrice du projet
- Khaly Ciss, infirmier coordinateur du projet
- Salma El Hassani: opératrice de saisie (remplacée par Valérie Klauss, diététicienne à compter de Septembre 2012)

# Ressources humaines

---

## **Comité technique élargi**

Infirmières conseillères techniques départementales auprès des Directeurs d'académie :

- Nathalie Boisselier, Bas-Rhin
- Florianne Grappe, Haut-Rhin

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)



# Ressources humaines

---

## **Comité d'évaluation**

- ❑ Comité technique
- ❑ Nicole Schauder, Directrice adjointe de l'Observatoire Régional de Santé Alsace
- ❑ Anne Benaïm, chargée de mission à l'Observatoire Régional de Santé Alsace

# Ressources humaines

---

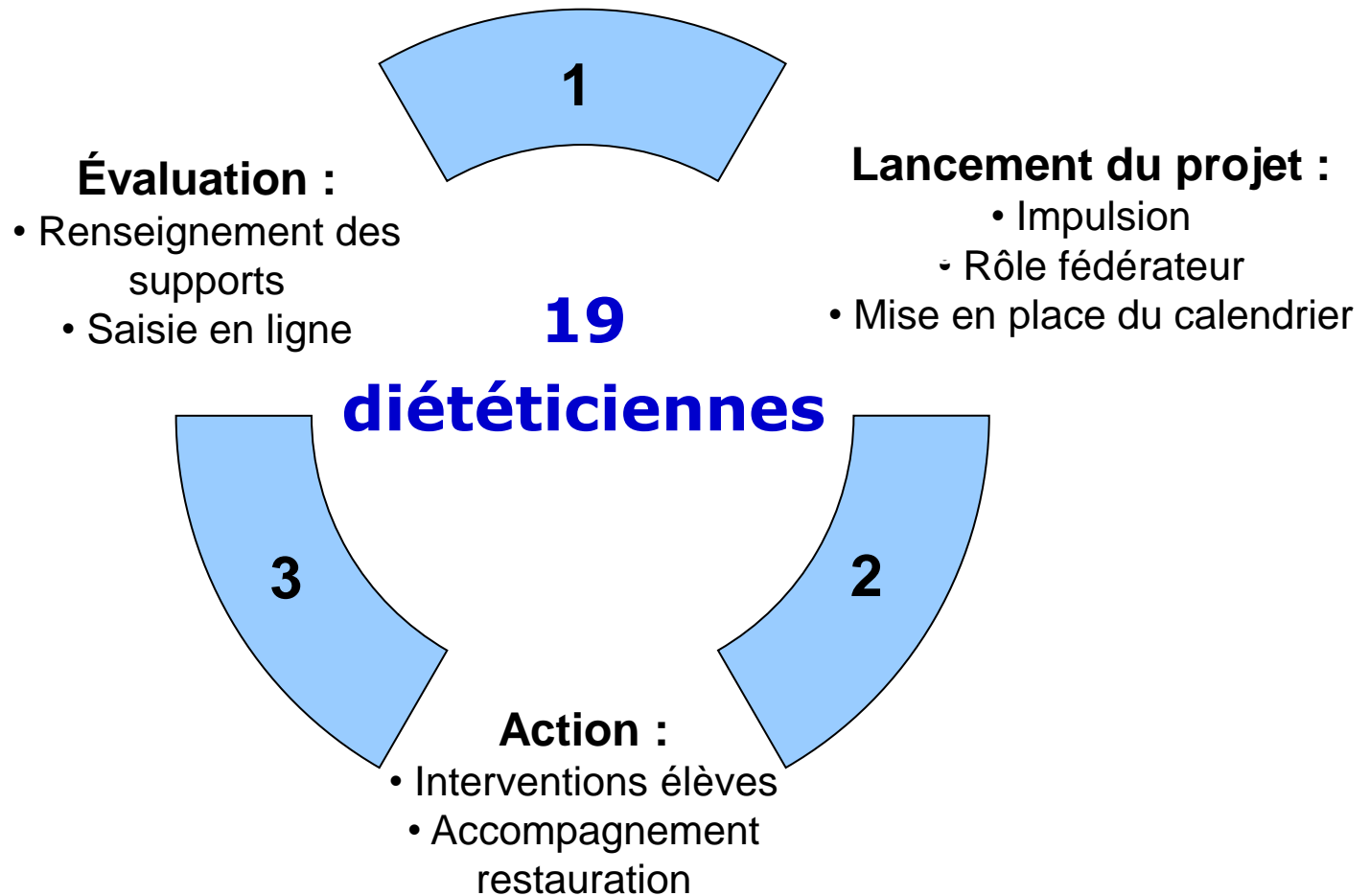
## **Equipe de suivi et de contrôle financier**

- Didier Lefebvre, Directeur du Groupement d'Intérêt Public Alsace, formation continue & insertion professionnelle
- Aurore Dussourd, agent comptable
- Gestionnaires du GIP



# Ressources humaines

---



# Partenaires financiers 2011/2012

---



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



Conseil Général



**Haut-Rhin**



# Partenaires en méthodologie 2011/2012

---



# Établissements participants

---

## **Etat des lieux**

**En 2011-12 : 149 établissements actifs**

Pour mémoire :

en 2010-11: 109 établissements actifs

# Établissements actifs en 2011-2012

Etablissements	Nombre d'inscrits à CAAPS	Proportion CAAPS par rapport aux inscrits	Nombre total	Proportion total par rapport au total Académique
Académie	<b>149</b>		<b>219</b>	
Bas-Rhin	<b>84</b>	<b>56,7%</b>	<b>134</b>	<b>61,2%</b>
Haut-Rhin	<b>66</b>	<b>44,3%</b>	<b>85</b>	<b>38,8%</b>
Collèges	<b>109</b>	<b>73,2%</b>	<b>147</b>	<b>67,1%</b>
Lycées / LP	<b>40</b>	<b>26,8%</b>	<b>69</b>	<b>31,5%</b>

**11 établissements ECLAIR sur 12 inscrits au projet CAAPS**  
**9 Collèges en réseau de réussite scolaire sur 11 inscrits au projet CAAPS**

## II- Description des activités CAAPS





# Types d'actions

---

- **Réunions pluridisciplinaires pour chaque établissement**
- **Offre alimentaire:**
  - Formations en établissements scolaires
  - Accompagnement des équipes de restauration
- **Journée de formation des personnels de santé**
- **Comportements alimentaires des adolescents**
  - Actions d'éducation en direction des élèves
  - Actions en direction des parents
- **Actions en partenariat**

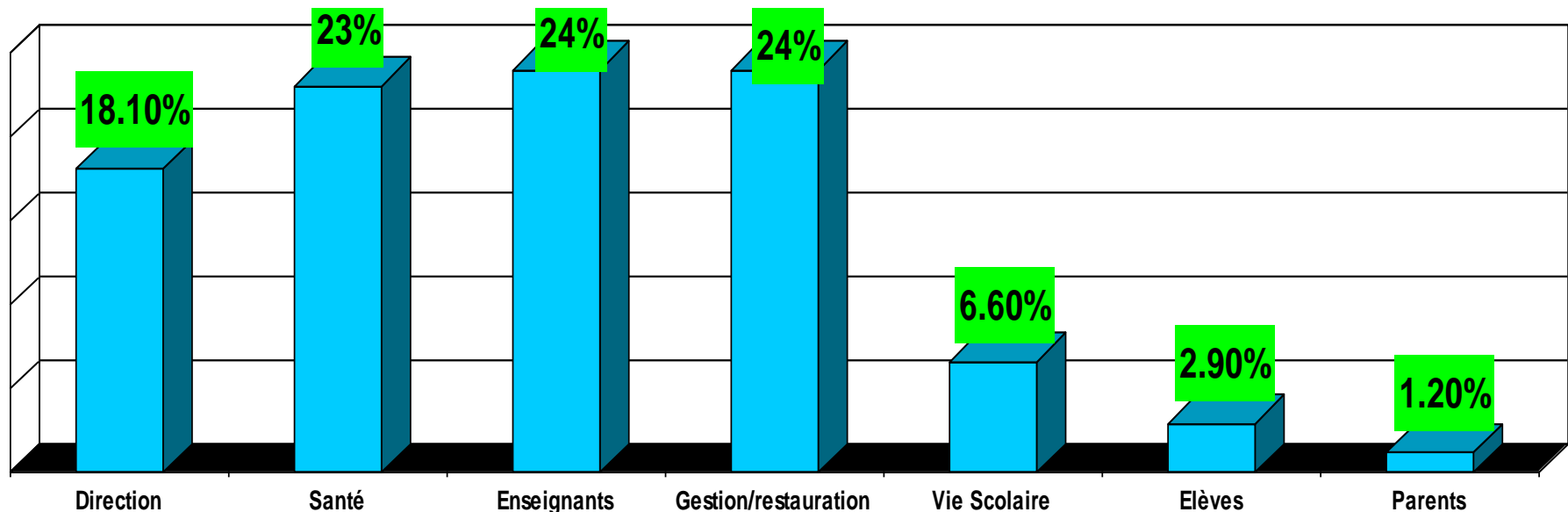
# Intégration du projet CAAPS dans les établissements

## Réunions pluridisciplinaires de lancement de l'action

### □ Objectifs :

- Sensibilisation des équipes à la promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique
- présentation du projet et de la diététicienne référente
- constitution de l'équipe qui impulsera le projet au sein de l'établissement

### □ 4 participants en moyenne par réunion

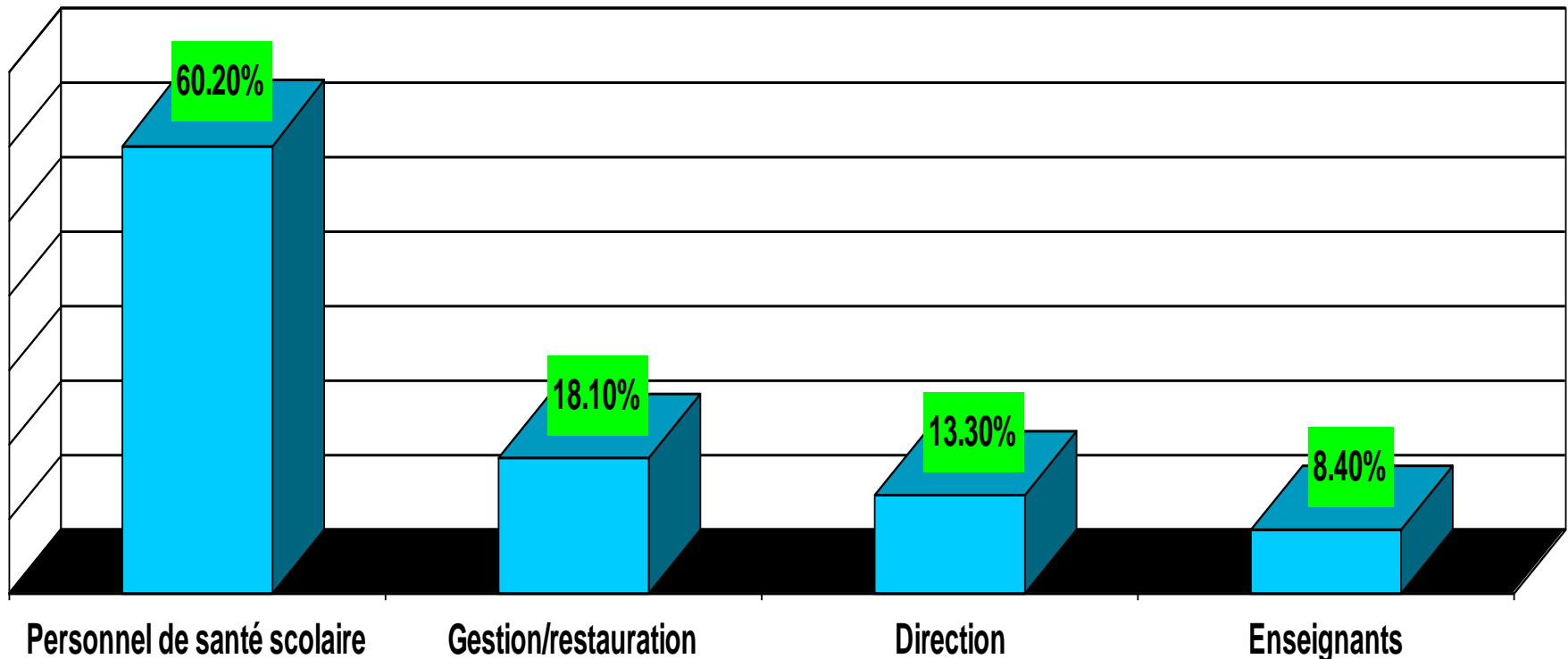


# Intégration du projet CAAPS dans les établissements

---

## Référents au sein de l'équipe pluridisciplinaire

- **Objectif : simplifier et de consolider la mise en place du projet au sein des établissements**
- **Plus d'1 établissement sur 2 a validé un personnel référent**



# Offre alimentaire

---

Formation des personnels de restauration et de gestion en établissements scolaires

- Intervenant :
  - diététicienne référente
  
- Participants :
  - personnel de restauration
  - personnel de gestion

# Offre alimentaire

---

## **Objectif du plan de formation :**

- ❑ Renforcer les compétences des personnels et donner les outils-clés aux équipes pour les rendre autonomes à l'application du décret et de l'arrêté du 30 sept 2011 qui régissent la restauration scolaire

## **Durée de l'accompagnement :**

6 à 13 heures en fonction du profil de l'établissement (internat ou 1/2 pension, choix unique ou multiple...)

# Offre alimentaire

---

## **Contenu de la formation :**

### **□ MODULE 1 : Textes et contexte**

- Textes en vigueur
- Équilibre alimentaire : rappel des bases
- Accueil, environnement et qualité organoleptique des plats

### **□ MODULE 2 : Classification fréquentielle des plats**

- Qu'est-ce que la classification fréquentielle ?
- Proposition d'un schéma de classification

### **□ MODULE 3 : Plan alimentaire**

- Intérêt et principe
- Discussion et ajustements du plan proposé ou corrigé
- Correction de cycles de menus sur la base du plan retravaillé

# Offre alimentaire

---

Création d'outils pour les diététiciennes :

Objectif :

Harmonisation des messages nutritionnels

# Offre alimentaire

---

## **Bilan :**

- ❑ 94 équipes d'établissements avec cuisine de production inscrites
- ❑ 83% des équipes formées



# Offre alimentaire

---

- Équipes télérestaurées :
  - Concernées uniquement par le module 1
  - 9 équipes formées
  - soit 60% sur les 15 établissements télérestaurés inscrits dans CAAPS

# Illustration de l'accompagnement : présentation du plan conçu et ajustements



*Collège Capitaine Dreyfus à  
Rixheim*

# Illustration de l'accompagnement : conception en direct



**Collège Romain Rolland d'Erstein**

# Plan alimentaire : résultats

	Corrigés	Conçus	<b>Total</b>
Choix unique ou dirigé	22	25	47
Choix multiple	8	8	16
Internat	3	5	8
<b>Total</b>	33	38	71 plans pour 79 équipes soit <b>90%</b>



# Plan alimentaire sur mesure :

## Collège Cassin, Cernay

MAJ 27.2.12	Déjeuner			
4	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités contenant au minimum 50% de fruit ou légume	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange, en contenant + de 50 %	Entrée à + de 15% de lipides	Crudités contenant au minimum 50% de fruit ou légume
Plat	Viande non hachée, bœuf, veau, agneau, abats	* Volaille ou Porc ou Viande hachée ou œuf *	Viande non hachée, bœuf, veau, agneau, abats	Plats protidiques avec P/L ≤ 1
	Poisson ou préparation de poisson avec 70% de poisson minimum et P/L ≥ 1	* Œuf ou protéines végétales *	Poisson ou préparation de poisson avec 70% de poisson minimum et P/L ≥ 1	Plats protidiques avec P/L ≤ 1
Accompagnement	Féculents et Légumes	Féculents et Légumes	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange, en contenant + de 50 %	Légumes verts cuits, seuls, ou en mélange contenant + de 50 % de légumes
Produit laitier	Produits laitiers/desserts lactés contenant + de 100 mg de Ca laitier et - de 5g de Lip par portion	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion
	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium laitier par portion	Produits laitiers/desserts lactés contenant + de 100 mg de Ca laitier et - de 5g de Lip par portion	Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et 150mg par portion	Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et 150mg par portion
Dessert	Desserts contenant plus de 15 % de lipides	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Desserts de fruits crus 100% fruit cru	Desserts/produits laitiers contenant + de 20g de Glu simples totaux par portion et - de 15% de Lip

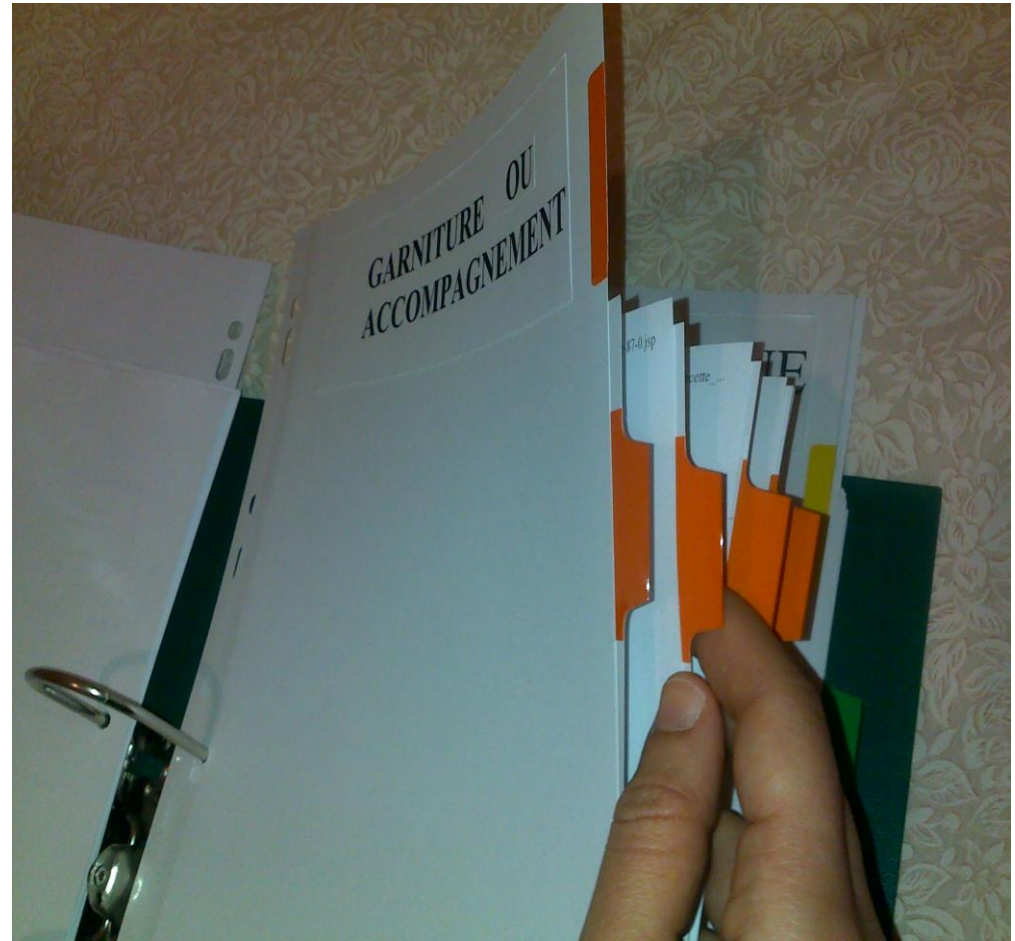
# Plan alimentaire sur mesure : collège de Drusenheim

	SEMAINE 1			
	1	2	3	4
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	CRUDITES	CRUDITES	CRUDITES	FECULENT
	CUIDITES	CRUDITES	entrée > 15% LIPIDE	CRUDITES
PLAT PROTIDIQUE	PREPARATION <70% PROTIDE	POISSON	AUTRE	PLAT PRO/LIP <1
GARNITURE	LEGUMES	LEGUMES	LEGUMES	LEGUMES
	FECULENT	FECULENT	FECULENT	FECULENT
LAITAGE	FROMAGE >150MG CA	FROMAGE 100-150MG CA	Produit laitier >100MG CA	FROMAGE >150MG CA
	YAOURT	YAOURT	YAOURT	YAOURT
DESSERT	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS
		20G GLUCIDE <15% LIPIDE		

# Classeur fréquentiel : résultats

---

- 31 classeurs mis en place
- Format papier





# Collège Romain Rolland d'Erstein

## ou informatisé

CRUDITES	CUITES	FECULENTS	ENTREE PROTIDIQUE	CRUDITES + 15 % DE L	CUITES + DE 15 % L	ENTREE + 15 % DE L	PRODUITS LAITIERS
Salade de chou blanc carottes	Asperges	Pizza	Boudin créole	Avocat	Asperges mayonnaise	Acras de morue	
Salade de chou rouge / chou vert	Betteraves et maïs	Potage St-Germain	Carpaccio poisson	Avocat aux agrumes	Betteraves et œuf dur ou mimosa	Brick aux crevettes	
Salade de chou rouge noix lardons	Betteraves rouges	Salade de pâtes	Jambon cornichons	Avocat crevettes	Jambon macédoine	Cervelas gruyère tomate	Salade de gruyère
Salade de concombre	Betteraves rouges / pommes	Salade de pâtes tricolores	Jambon crudités	Céleri rémoulade		Cervelas tomate	Salade de gruyère tomates
Salade de concombre +/- Feta	Carottes cuites	Salade de PdT / Knacks	Jambon cuit cornichons crudités	Frisée aux noix et lardons		Charcuterie cornichons	Tomates mozarella
Salade de concombre +/- Feta ou thon	Champignons à la grecque	Salade de pommes de terre	Jambon de Parme crudités	Guacamole chips de maïs		Coraya mayo	
Salade de concombre crème et menthe	Champignons coriandre	Salade de riz thon crevettes	Jambon Forêt Noire crudités	Guacamole tortillas		Crevettes mayonnaise	
Salade de concombre crevettes	Cœurs d'artichauts	Taboulé	Jambon fumé cornichons crudités			Friand à la viande	
Salade de courgettes et feta	Cœur de palmier/maïs		Jambon persillé			Friand fromage	
Salade de lardons	Cœur de palmier/tomates		Maquereaux à la tomate			Jambon radis beurre	
Salade de mâche aux noix	Crème de bolets		Médailon crabe aux cœurs palmier			Mousse de canard	
Salade de maïs tomate olive	Fonds d'artichauts		Œuf dur			Nems	
Salade de poivrons	Macédoine de légumes		Œuf dur farci au surimi			Œuf à la russe	
Salade de poivrons tomates olives	Macédoine œuf mimosa		Œuf vinaigrette			Œuf mimosa	
Salade de pousses d'épinard	Macédoine tomate		Rillettes de thon			Pâté cornichons	



# Offre alimentaire

---

- Création d'un **quiz** d'évaluation
- évolution positive des connaissances et compétences avec baisse des non réponses et une augmentation des réponses justes

# Offre alimentaire

---

## Suivi

- Mise en place d'un **cahier de suivi** au sein de chaque cuisine par les diététiciennes en collaboration avec les conseillers techniques en restauration des collectivités

# Offre alimentaire

---

## L'offre en amont...

- Coopération avec les **groupements d'achats** du Bas-Rhin et du Haut-Rhin

# Comportements alimentaires des adolescents

---

## **Journées de formation des personnels de santé**

- 108 infirmiers(ères)
- 1 journée de formation par département
- Thématiques :
  - Prise en charge et suivi en réseau des élèves en surcharge pondérale
  - La balance énergétique
  - Outils pédagogiques de promotion de l'alimentation et de l'activité physique pour le premier degré

# Comportements alimentaires des adolescents

---

## **Journées de formation en méthodologie de projet**

9 infirmiers et 9 diététiciennes

- Intervenants : Dr SCHAUDER Nicole, directrice de l'IREPS et Cécile CAYRE, chargée d'étude

# Comportements alimentaires des adolescents

académie strasbourg

aller au contenu aller au menu aller à la recherche

## Éducation à la nutrition

Sites Outils Ressources disciplinaires Ressources éducatives Rechercher Ok

mardi 25 septembre 2012

Éducation à la nutrition

### à télécharger

- Plaquette le Pari de la Santé ! (pdf, 3 Mo)
- Liste partenaires (doc, 26 Ko)

### Nous contacter

**Fedoua Salim** - diététicienne coordinatrice - 03 88 23 36 67 - fedoua.salim(at)ac-strasbourg.fr  
**Khaly Ciss** - infirmier coordinateur - 03 88 23 34 54 - khaly.ciss(at)ac-strasbourg.fr  
**Salma El Hassani** - secrétaire - 03 88 23 39 59 - salma.el-hassani(at)ac-strasbourg.fr

### Espace pédagogique

Projet Caaps  
Ressources  
Professionnels  
Etablissements  
L'exposition  
Mallette des parents

### Education à la nutrition

Projet Caaps  
Ressources  
Professionnels  
Etablissements  
L'exposition  
Mallette des parents

La mallette des parents 6ème a été complétée par un volet alimentation. Tout récemment crée par l'équipe du projet CAAPS, ce volet est désormais disponible en ligne.  
Ce nouveau débat permet à l'animateur d'échanger avec les parents d'élèves autour de l'alimentation de leur préadolescent, par le biais de techniques d'animations variées.

Comportements Alimentaires des Adolescents le Pari de la Santé !



### Liens vers des sites partenaires

- Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et la forêt
- Recherche d'équipements sportifs à proximité
- Maison des adolescents 68
- Maison des adolescents 67

# Comportements alimentaires des adolescents

---

- Actions en direction des élèves :
  - **576 actions** réalisées
  - **19 002** élèves concernés

Répartition des actions par niveaux	
6ème	116
<b>5ème</b>	<b>290</b>
4ème	46
3ème	44
<b>2nde</b>	<b>112</b>
1ère	36
Terminale	24

# Comportements alimentaires des adolescents

---

Harmonisation des messages  
et pérennisation des actions:

- Création d'outils d'intervention
- Mise à disposition de l'équipe de diététiciennes
- Diffusion auprès des équipes pluridisciplinaires



# Comportements alimentaires des adolescents

## LA SÉDENTARITÉ : QU'EST-CE QUE C'EST ?



Pouvez vous donner une notion de temps passé à pratiquer ces loisirs par jour ?

Faites le calcul pour la journée d'hier par ex.

Comparez ce résultat au précédent

(activité physique)



# Comportements alimentaires des adolescents

## Leviers de la « pub »

**l'association du produit à des causes qui touchent le client**

- L'écologie (produits BIO)
- La biodiversité
- L'aide humanitaire...



# Comportements alimentaires des adolescents

## A votre avis...

Pourquoi l'industriel met  
en avant le fait que son  
produit ne contient  
ni colorant, ni  
conservateur, ni  
aspartame ?

Pour quelle(s) raison(s)  
précise-t-il que  
l'édulcorant est  
d'origine naturelle ?



# Comportements alimentaires des adolescents

*Confiserie* – Pâte à tartiner au chocolat :  
**portion de 2 cuillères à café (= 30) g**



||



Déc 2011 : sucres, sel & graisses cachés

# Comportements alimentaires des adolescents

## EN FRANCE, IL EST COMPOSÉ DE...

- **une boisson**
- **un féculent**
- **un fruit**
- **un produit laitier**



# Comportements alimentaires des adolescents

---

## **Actions en direction des parents**

21 actions, soit 211 parents

Conférences et groupes de discussion



# Comportements alimentaires des adolescents

## Information aux parents Lettre d'information personnalisable



académie  
Strasbourg

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE LA HAUTE ÉDUCATION ET DE LA VIE ASSOCIATIVE

MINISTÈRE DE L'ÉNERGIE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA SOLIDARITÉ

Caaps

Information aux Parents

(Nom de l'établissement à saisir)

- 1- Lettre aux parents
- 2- Guide INPES « j'aime manger, j'aime bouger »

ars

Assurance maladie Alsace Moselle

Conseil Général Haut-Rhin

Conseil Général BAS RHIN

Région Alsace

# Comportements alimentaires des adolescents

---

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 les textes en vigueur ;
- L'implication de l'ensemble du personnel éducatif par le biais d'actions de prévention ;
- La pratique de l'activité physique.

Aujourd'hui, le projet CAAPS a été proposé à l'ensemble des établissements scolaires de l'académie ; près de 9 sur 10 y ont adhéré.

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

- 
- 
- 

*Vous trouverez au dos de ce dépliant les repères simples sur la fréquence de consommation des aliments.*

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



# Comportements alimentaires des adolescents

---



## La mallette des parents 6ème

La "Mallette des parents" est un dispositif conçu par le ministère de l'Éducation nationale à destination de la communauté éducative permettant la réalisation de débat avec les parents d'élèves de 6<sup>ème</sup>

- **Objectifs :**

Aider les équipes éducatives à développer le dialogue avec les parents d'élèves.

- **Plusieurs outils :** DVD et « fiches supports » en ligne sur le site Eduscol

- En 2011: extensions possibles vers des thématiques santé

# Comportements alimentaires des adolescents

---



## Extension de la mallette des parents 6<sup>ème</sup>

### □ Objectifs :

- approfondir et développer le volet alimentation afin de sensibiliser les parents à cette thématique.
  - informer les parents sur les dispositifs en place au collège favorisant une alimentation équilibrée au sein de l'établissement
  - permettre d'échanger à ce sujet.
- 
- Création d'un module supplémentaire : « alimentation et passage en 6<sup>ème</sup> » comprenant des Fiches pratiques et 3 Vidéos en ligne sur le site de l'académie et disponible pour les équipes pédagogiques.
- 
- **Perspectives** : réalisation et diffusion en partenariat avec le CRDP de séquences vidéos complémentaires.

# Activités en partenariat

---

La Journée du sport  
scolaire

Portée par l'UNSS



**UNSS**  
UNION NATIONALE  
DU SPORT SCOLAIRE

# Activités en partenariat

Promotion de l'opération « Un fruit pour la récré » portée par la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de L'agroalimentaire et de la Forêt)



Communes et établissements d'ALSACE engagés en mai 2012:

Bas Rhin: 73 communes et 9000 élèves

Haut Rhin: 107 communes et 13354 élèves

**Soit 22354 élèves (16978 au 30/04/11)**

Source: [http://draaf.alsace.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Communes\\_inscrites\\_05-2012\\_cle417c2a.pdf](http://draaf.alsace.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Communes_inscrites_05-2012_cle417c2a.pdf)

# Activités en partenariat

---

- Promotion d'outils et d'opérations en liens avec l'alimentation et l'activité physique:
  - Opération Pass'Forme
  - Outils des Espaces régionaux de documentation

# III - Dispositif financier



# Partenaires financiers en 2011-2012

---



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE  
—  
MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

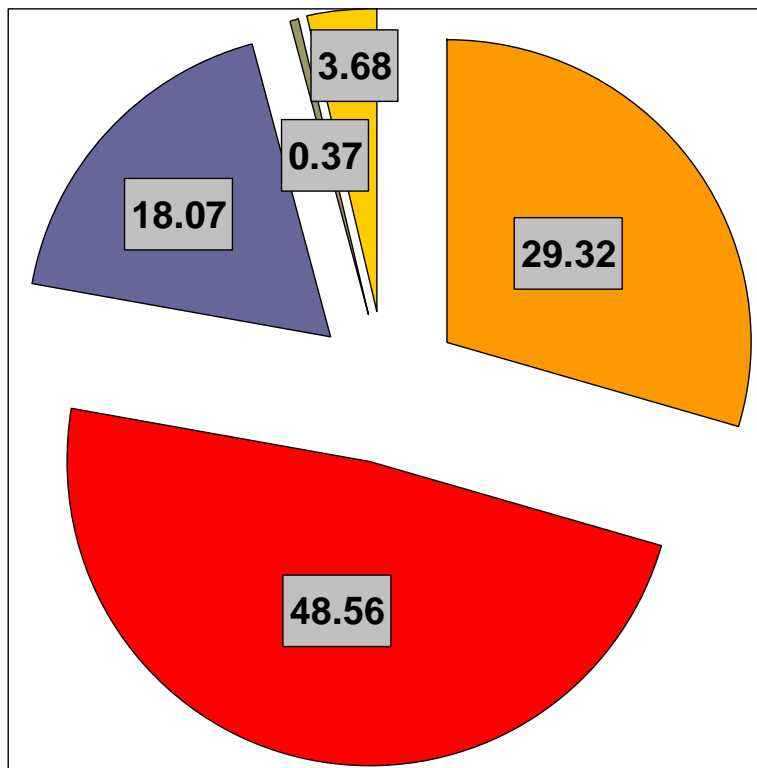


Conseil Général



**Haut-Rhin**


# Ventilation des crédits au 28 novembre



- Personnels et locaux mis à disposition
- Salaires diététiciennes
- Reste à engager
- Autres (fournitures, frais postaux, restauration)
- GIP-FCIP



# Perspectives



2012-2013 ...

- 
- En 2012-2013 nouveau projet centré sur les collèges
  - année de transition vers un projet ouvert au premier degré



*Comportements Alimentaires des Adolescents : Le pari de la santé et du sport!*

# Objectifs 2012-2013

---

- Accompagner les établissements scolaires
- Agir sur l'offre alimentaire
- Participer au développement de l'activité physique
- Agir à destination des parents

# En pratique...

---

- Pour le Bas Rhin
  - Partenariat avec les collégiades
  - Travail avec la centrale d'achats
- Pour le Haut Rhin
  - Groupe de travail avec les inspecteurs pédagogiques régionaux
- Pour l'académie
  - Développement de la mallette des parents

---

Merci pour votre attention

A vos questions