

CAADPOS

Comportements Alimentaires des Adolescents  le Pari de la Santé !



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Évaluation globale : 2005-2012

Historique du projet

- ❑ 2004 : naissance du projet
- ❑ 2005 : la restauration scolaire face aux comportements alimentaires des jeunes: le pari de la santé
 - Etat de lieux dans 9 établissements pilotes
 - Formations des personnels de la restauration et des activités en direction des élèves
- ❑ 2006 : 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
- ❑ 2007 : nouveau nom Comportements alimentaires des adolescents:
le pari de la santé
- ❑ 2008 : nouveau logo



Partenaires financiers



MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



d'assurance maladie
Alsace Moselle



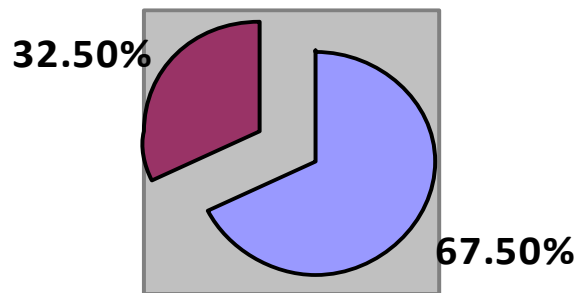
Conseil Général



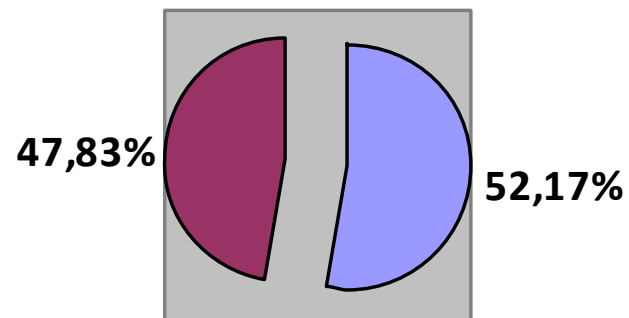
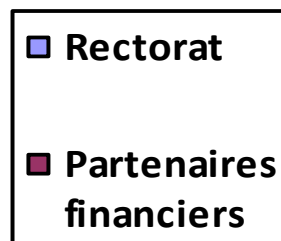
Haut-Rhin



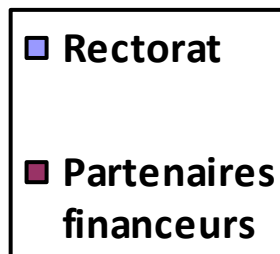
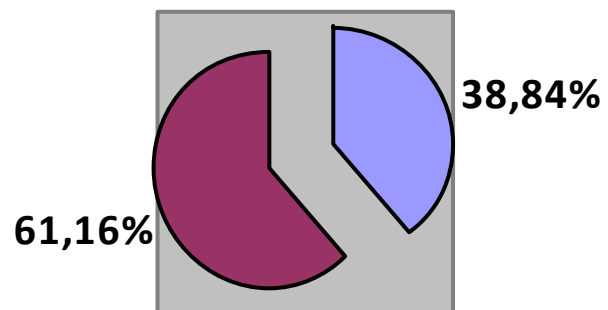
Recettes 2005-2006



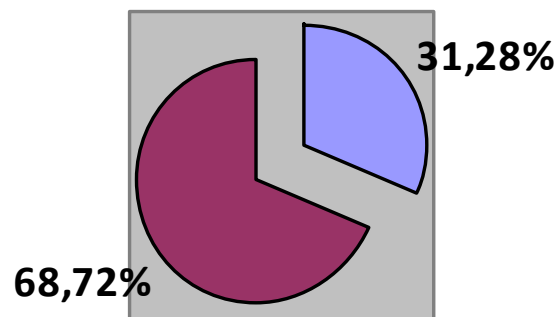
Recettes 2006-2007



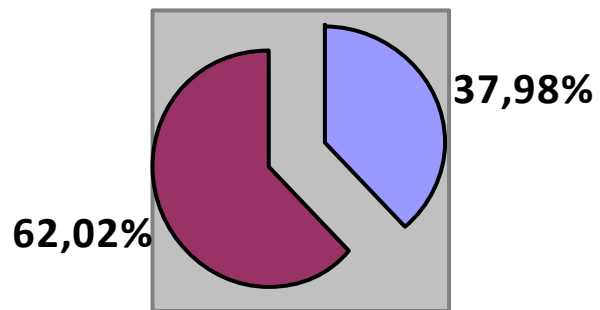
Recettes 2007-2008



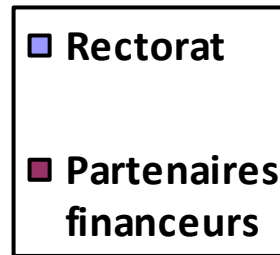
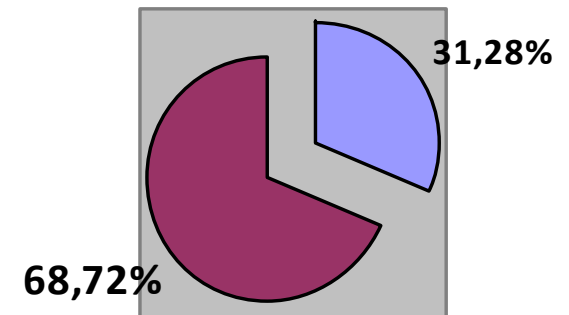
Recettes 2008-2009



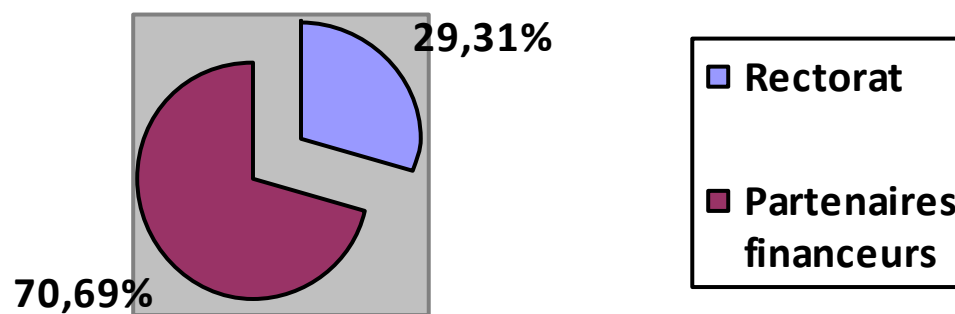
Recettes 2009-2010



Recettes 2010-2011



Recettes 2011-2012



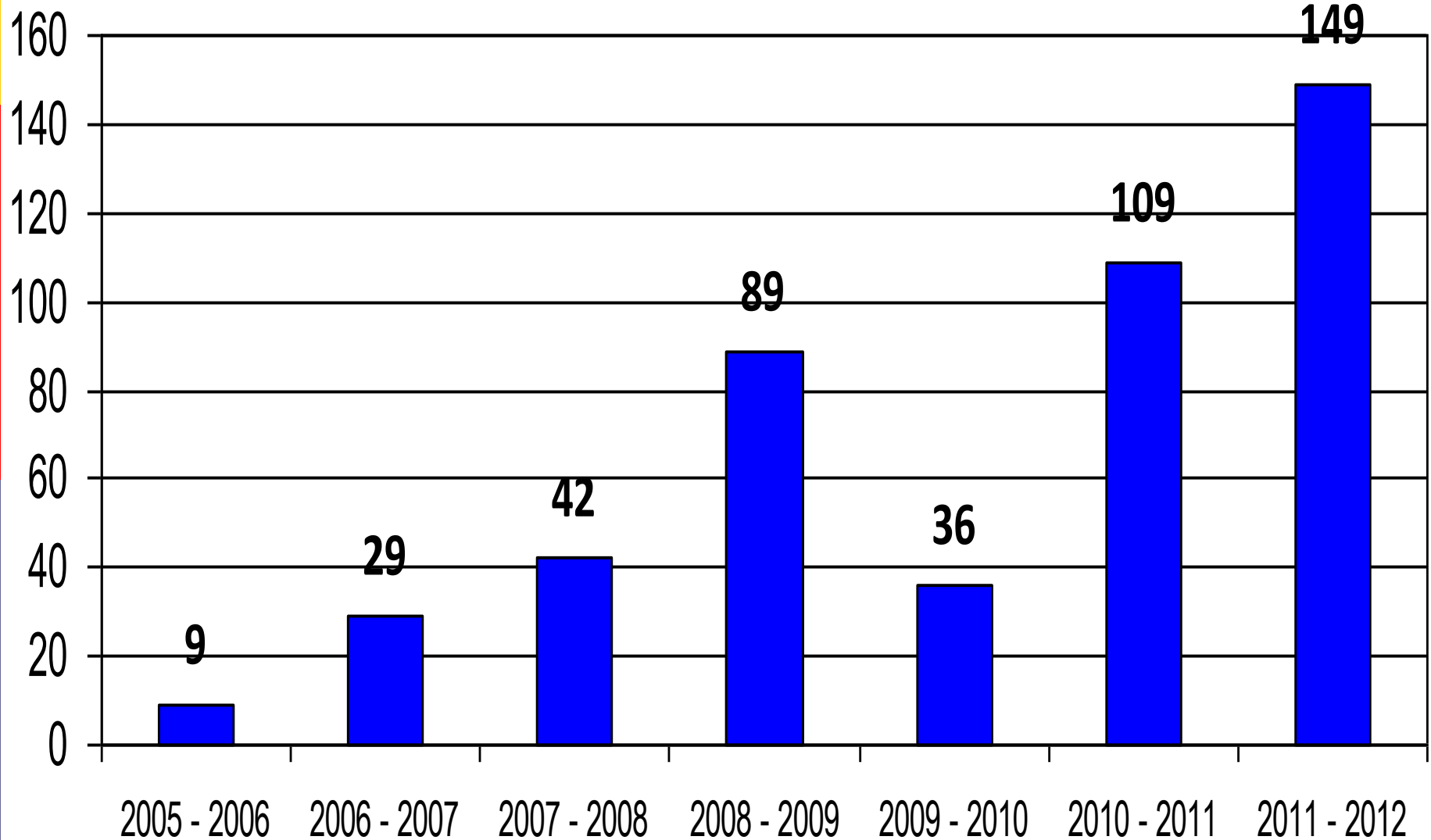
Etablissements CAAPS

196 établissements des **219** collèges et lycées de l'académie ont au moins une année adhéré au projet, soit **89,5%**

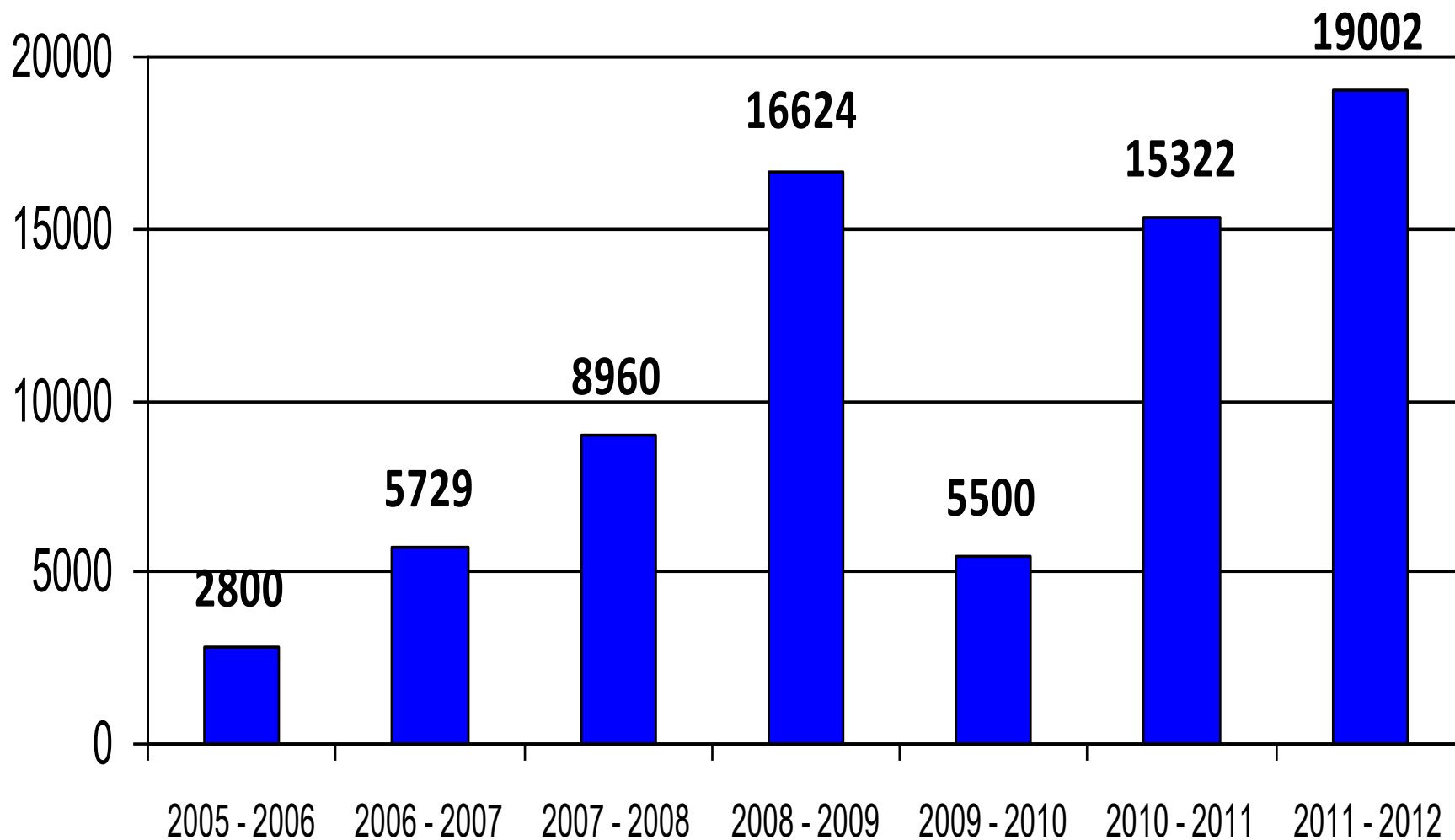
Motifs de non adhésion au projet

- **Motifs liés à la restauration**
- **Motifs liés au versant éducatif**

Etablissements actifs CAAPS par année



Nombre d'élèves touchés à minima



Extension des activités CAAPS

Le nombre d'élèves concernés par les différentes actions de prévention est bien supérieur grâce :

- À La formation des personnels de restauration
- À La formations des personnels de santé
- À L'activités en direction des parents
- Aux activités en partenariat
- À l'accompagnement des équipes pluridisciplinaires
- ...

Par exemple **37885 demi pensionnaires** ont bénéficié en 2011-2012 des interventions réalisées auprès du personnel de restauration

Outil de catégorisation des résultats



Catégorisation des résultats : origine de l'outil

Mise au point par Promotion Santé Suisse d'un système de catégories,

- à partir d'un modèle récent d'évaluation en promotion de la santé (Don Nutbeam, 2000),
- Constat de **difficultés à rendre compte des résultats** des projets,
- fondé sur l'hypothèse que la santé ne peut être atteinte qu'en passant par des **stades intermédiaires**

Catégorisation des résultats : origine de l'outil

- ▣ **L'outil de catégorisation a été adapté à la France par l'institut National de Prévention et d'Education pour la Santé. Il est disponible sur son site :**

www.inpes.sante.fr

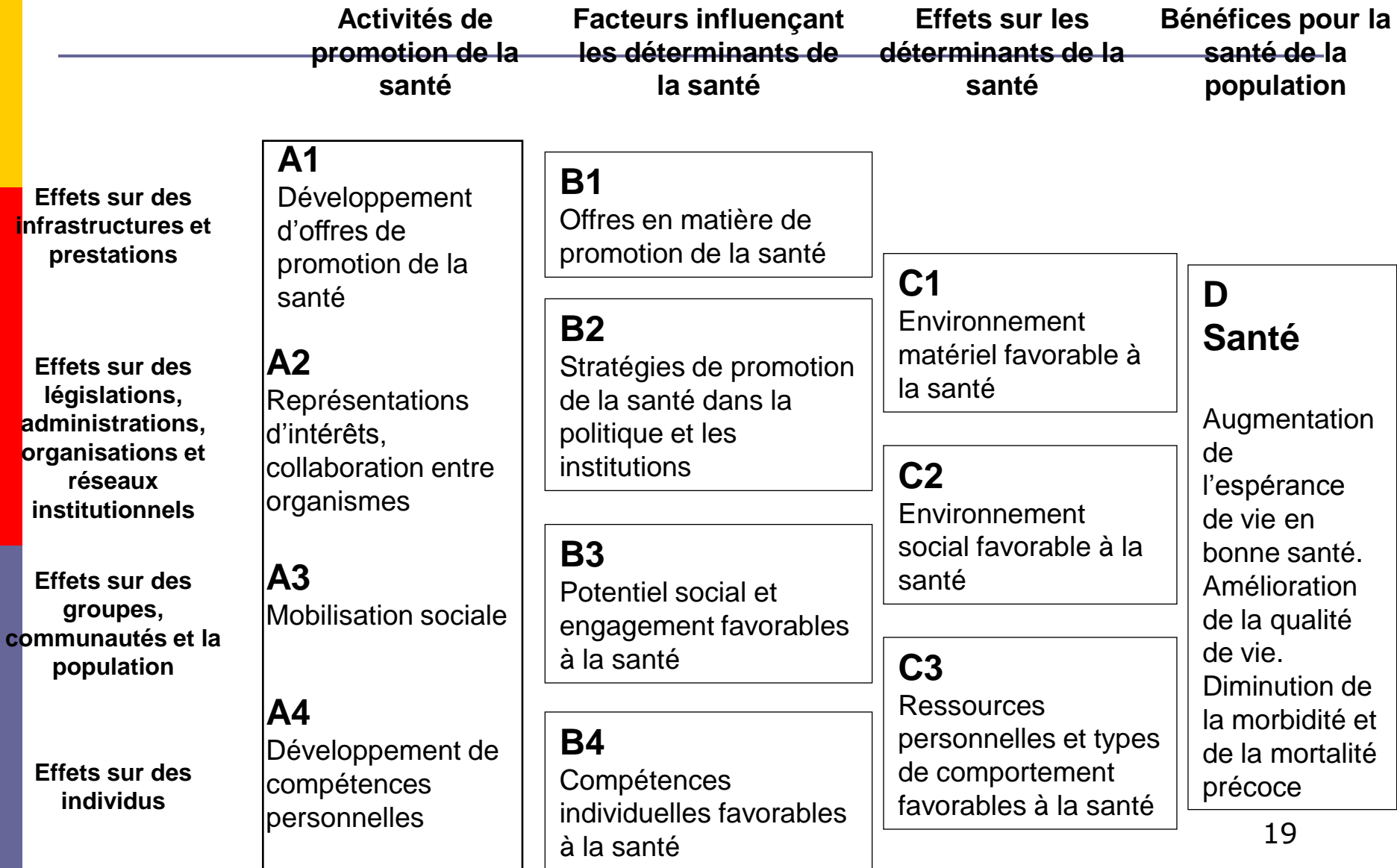
Catégorisation des résultats : indications de l'outil

- L'outil de catégorisation permet
 - de visualiser
 - des problèmes de santé,
 - des déterminants de ces problèmes,
 - des résultats *planifiés* (objectifs) et des résultats effectivement *atteints* ;
 - de mettre en évidence les interrelations entre ces différents éléments.

Catégorisation des résultats : indications de l'outil

- Il permet d'enregistrer les résultats des projets de promotion de la santé et de prévention.
- Catégoriser les résultats des projets, déterminer comment ces résultats sont reliés entre eux et en quoi ils vont contribuer à l'amélioration du problème de santé.

Catégorisation des résultats : description de l'outil



Catégorisation des résultats : application à CAAPS

Bénéfices pour la
santé de la
population

But final:

À moyen terme

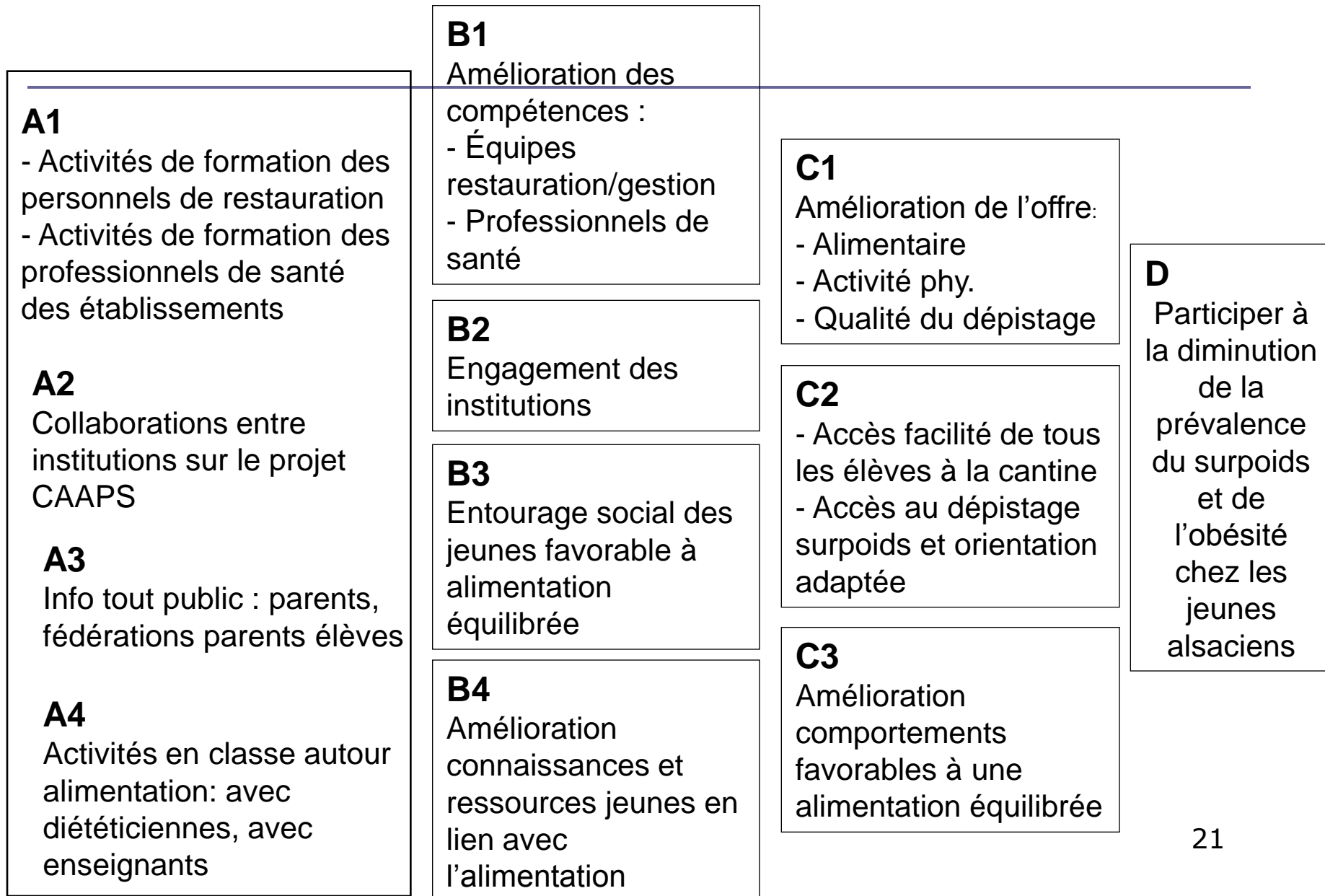
Participer à la diminution de la
prévalence du surpoids et de
l'obésité chez les jeunes alsaciens

À long terme

Prévenir l'apparition des maladies
cardio-vasculaires

D
Santé

Catégorisation des résultats : application à CAAPS



Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration compétences
- Équité
restauration

B2

Engagement institutionnel

B3

Entourage jeunes familles
alimentaire
équilibre

B4

Amélioration connaissances ressources
lien avec l'alimentation

A1 :

- Accompagnement et formation des personnels de restauration scolaire par des diététiciennes
- Journées de formation restauration /gestion
- Journées de formation santé
- Formation diététiciennes + IDE à la méthodologie projet (IREPS)
- Mise en place de documents techniques:
 - ✓ Création de plans alimentaires + conseils à la composition des menus par diététiciennes
 - ✓ Classeurs de fiches techniques
 - ✓ Cahier de suivi
- Facilitation de l'achat des denrées respectant recommandations PNNS
- États des lieux en restaurants scolaires

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Am
cor
- É
res
- P
sar

B2

En
ins

B4

Am
connaissances et
ressources jeunes en
lien avec
l'alimentation

A2 :

- GIP FCIP : porteur du projet en lien avec le Rectorat
- Signature de conventions entre Rectorat et :
 - ✓ Régime local d'Assurance Maladie
 - ✓ ARS
 - ✓ Collectivités territoriales
- Engagement non formalisé des établissements scolaires
- Coordination et pilotage de Caaps par une équipe de personnels du rectorat
- Collaboration avec les groupements d'achats départementaux

favorables à une
alimentation
équilibrée

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences
- Équipement des restaurants
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Favoriser l'accès à l'alimentation équilibrée

B4

Amélioration des connaissances et des ressources jeunes en lien avec l'alimentation

A3 :

- Site Internet CAAPS
- Notification de mise à jour du site aux fédérations parents
- Lettre-type de présentation du projet de l'établissement personnalisable
- Diffusion des recommandations PNNS aux parents
- Présence de diététiciennes lors des journées portes ouvertes (JPO)
- Accès des parents au restaurant scolaire lors des JPO
- Conférences pour les parents sur l'alimentation

comportements favorables à une alimentation équilibrée

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :
- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement institutions

B3

Entourer jeune adulte alimentation équilibrée

B4

Appuyer les enseignants sur les ressources liées à l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:
- Alimentaire

A4 :

- Interventions des diététiciennes dans les établissements
- Campagnes de valorisation des produits laitiers et des fruits et légumes
- Configuration de choix des menus au restaurant scolaire
- Conseil minimal pour des élèves en surpoids et en situation d'obésité
- Information aux parents et conseil d'orientation vers le médecin traitant

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :
- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Entourage social des jeunes favorable à alimentation équilibrée

B4

Amélioration connaissances et ressources jeunes en lien avec l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:
- Alimentaire
- Activité phy.
- Qualité du dépistage

C2

- Accès facilité de tous les élèves à la cantine
- Accès au dépistage surpoids et orientation adaptée

C3

Amélioration comportements favorables à une alimentation équilibrée

D

Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens

B1 :

Amélioration des compétences des équipes de restauration et de gestion

□ Atteinte des groupes cibles :

- Équipes de restauration et de gestion suivies : au moins 56% sur l'académie depuis la mise en place d'un plan de formation en 2010
- 1 journée de formation chaque année (2005-2011) : de 60 à 128 cuisiniers et gestionnaires participants
- 19 diététiciennes chargées des formations
- **37 885** ½ pensionnaires en 2011-2012
- **26 422** ½ pensionnaires en 2010-2011

B1 :

Amélioration des compétences des équipes de restauration et de gestion

- Compétences professionnelles :
 - Amélioration des connaissances pour une meilleure qualité des conseils lors du service
 - Appropriation des grilles de fréquences réglementaires, des plans alimentaires et des classeurs de fiches techniques
 - Dans certains établissements, construction de fiches techniques avec la diététicienne
 - Révision des menus avec les diététiciennes :
 - 2008-2009 : 162 semaines de menus pour 58 établissements
 - 2011-2012 : 406 semaines pour 78 établissements

B1 :

Amélioration des compétences des équipes de restauration et de gestion

□ Pérennisation du projet :

- Personnels de restauration et de gestion formés et accompagnés
- Outils techniques adaptés à l'établissement avec chaque équipe et laissés sur place

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :
- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Entourage social des jeunes favorable à alimentation équilibrée

B4

Amélioration connaissances et ressources jeunes en lien avec l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:
- Alimentaire
- Activité phy.
- Qualité du dépistage

C2

- Accès facilité de tous les élèves à la cantine
- Accès au dépistage surpoids et orientation adaptée

C3

Amélioration comportements favorables à une alimentation équilibrée

D

Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens

B2 :

Engagement des institutions

- Priorité inscrite au projet d'académie 2012-2015
- Collaboration avec les collectivités
- Formation appuyée sur le décret et l'arrêté du 30 sept 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- Collaboration avec le CRDP

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :

- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Entourage social des jeunes favorable à alimentation équilibrée

B4

Amélioration connaissances et ressources jeunes en lien avec l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:

- Alimentaire
- Activité phy.
- Qualité du dépistage

C2

- Accès facilité de tous les élèves à la cantine
- Accès au dépistage surpoids et orientation adaptée

C3

Amélioration comportements favorables à une alimentation équilibrée

D

Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens

B3 :

Entourage social des jeunes favorable à une alimentation équilibrée

- Réunions pluridisciplinaires :
 - 6% avec au moins 1 parent d'élève

- Réunions à destination des parents pour présenter les modifications au niveau de la restauration scolaire.

B3 :

Engagement social des jeunes favorable à une alimentation équilibrée

- Participation aux commissions de menus/restauration :
 - Exemple au lycée Monnet Strasbourg
 - Regroupe **9 établissements** avec représentants de parents d'élèves

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :
- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Entourage social des jeunes favorable à alimentation équilibrée

B4

Amélioration connaissances et ressources jeunes en lien avec l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:
- Alimentaire
- Activité phy.
- Qualité du dépistage

C2

- Accès facilité de tous les élèves à la cantine
- Accès au dépistage surpoids et orientation adaptée

C3

Amélioration comportements favorables à une alimentation équilibrée

D

Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens

B4 :

Amélioration des connaissances et ressources des jeunes en lien avec l'alimentation

- Affichage des menus en Juin 2012 :
 - 98% des restaurants scolaires affichent le menu quotidiennement
 - 63% affichent les menus en respectant le code couleurs

B4 :

Amélioration des connaissances et ressources des jeunes en lien avec l'alimentation

- Promotion de l'équilibre alimentaire par des visuels :
 - 53% des restaurants utilisent au moins un type de visuel
 - 56% d'entre eux : pictogrammes Caaps
Et/ou
 - 50% d'entre eux : visuels produits par les élèves

la nouvelle signalétique
de la cantine
arrive ...



un travail
réalisé par
les seconde 14

B4 :

Amélioration des connaissances et ressources des jeunes en lien avec l'alimentation

- Évolution de la configuration de choix des menus courant 2011-2012 :

	Avant formation	Après formation
Choix <u>unique</u> + multiple <u>sans</u> menu conseillé	65%	43 %
Choix <u>dirigé</u> + multiple <u>avec</u> menu conseillé	35%	58%

B4 :

Amélioration des connaissances et ressources des jeunes en lien avec l'alimentation

- Conseils oraux pour l'équilibre des menus, prodigués aux 1/2 pensionnaires par les agents de service :
 - 30% rentrée 2011 ➤ 64% juin 2012

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :

- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Entourage social des jeunes favorable à alimentation équilibrée

B4

Amélioration connaissances et ressources jeunes en lien avec l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:

- Alimentaire

- Activité physique.
- Qualité du dépistage

C2

- Accès facilité de tous les élèves à la cantine
- Accès au dépistage surpoids et orientation adaptée

C3

Amélioration comportements favorables à une alimentation équilibrée

D

Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens

C1 :

Amélioration de l'offre alimentaire

□ Conception de l'offre :

■ Exemple en 2011-2012 :

- 71 chefs cuisiniers et gestionnaires munis d'un plan alimentaire conforme à la réglementation en vigueur
- 37885 ½ pensionnaires touchés (DP sur place + hébergés + télérestaurés)

■ Amélioration de l'équilibre des menus :

- Menus équilibrés avant formation : 43,6%
- Menus équilibrés après formation : 86,9%

C1 :

Amélioration de l'offre alimentaire

- Évolution de l'offre dans les selfs :
 - Corbeilles de fruits : 67% des établissements enquêtés
 - Bars à soupe : 16% des établissements enquêtés
 - Diversité fruits et légumes : assurée à 100% en fin d'année
 - Huiles utilisées variées dans 84% des établissements enquêtés
 - ...

C1 :

Amélioration de l'offre alimentaire

- Travaux sur la collation matinale
- « Un fruit pour la récré » - DRAAF :
 - 2822 collégiens et lycéens touchés de 2010 à septembre 2012

Catégorisation des résultats : description de l'outil

A1

- Activités de formation des personnels de restauration
- Activités de formation des professionnels de santé des établissements

A2

Collaborations entre institutions sur le projet CAAPS

A3

Info tout public : parents, fédérations parents élèves

A4

Activités en classe autour alimentation: avec diététiciennes, avec enseignants

B1

Amélioration des compétences :
- Équipes restauration/gestion
- Professionnels de santé

B2

Engagement des institutions

B3

Entourage social des jeunes favorable à alimentation équilibrée

B4

Amélioration connaissances et ressources jeunes en lien avec l'alimentation

C1

Amélioration de l'offre:
- Alimentaire
- Activité phy.
- Qualité du dépistage

C2

- Accès facilité de tous les élèves à la cantine
- Accès au dépistage surpoids et orientation adaptée

C3

Amélioration comportements favorables à une alimentation équilibrée

D

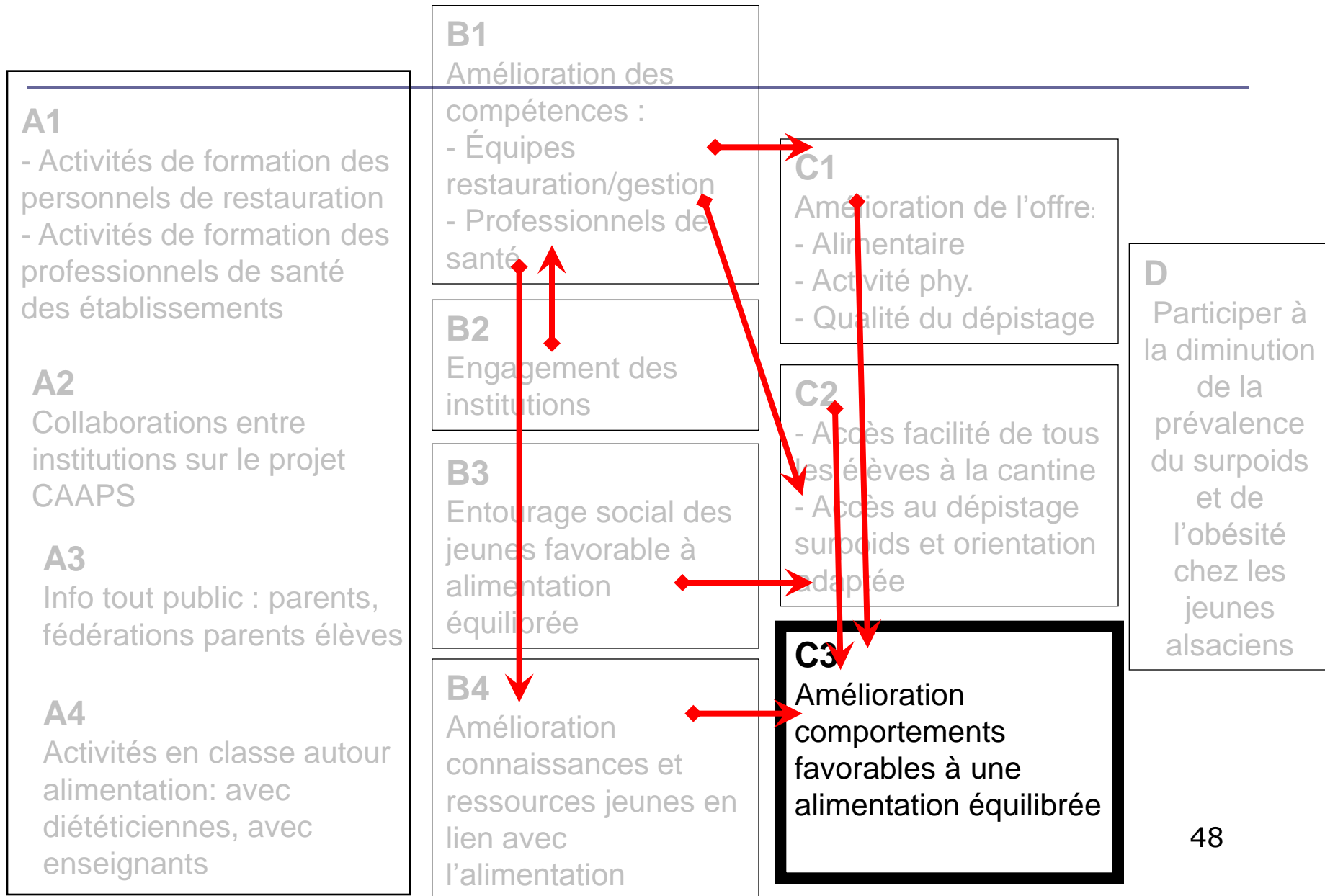
Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens

C2 :

Accès de tous les élèves au restaurant scolaire

- Mallette des parents de 6ème :
 - Extension sur le thème de l'alimentation :
 - Aides financières
 - Élèves à besoin particulier

Catégorisation des résultats : application à CAAPS



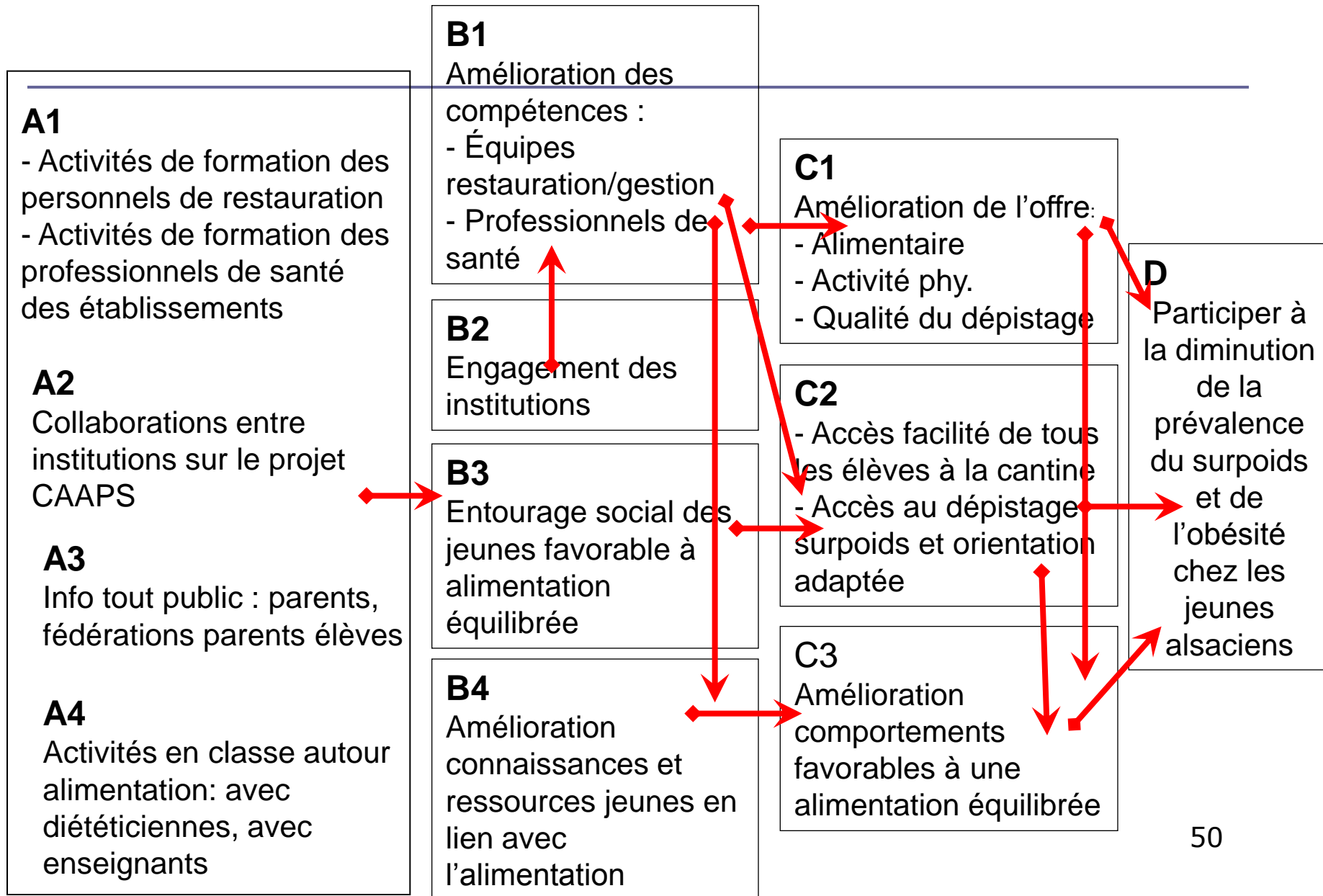
C3 :

Amélioration des comportements favorables à une alimentation équilibrée

- Impact direct de B4, C1 et C2 sur C3

- Perception de changements par les personnels de restauration scolaire dans les comportements alimentaires des élèves:
 - Pas en une année mais au fur et à mesure de la scolarité
 - Mimétisme des élèves: impact sur choix légumes

Catégorisation des résultats : application à CAAPS



Après 2012-2013

**Élargissement à
l'activité physique**

**Extension au
premier degré**

Premier degré

- Participer à la formation des enseignants du premier degré sur les aspects nutrition et alimentation,
- Développer l'activité physique dans les écoles,
- Sensibiliser les établissements à l'intérêt de l'action « Un fruit pour la récré »,

Coordination

- Coordonner le projet entre le premier et le second degré dans le cadre des CESC interdegrés,
- Tout en prenant en compte les dispositifs locaux existants :
 - Contrats locaux de Santé (ville de Strasbourg, CUS, Mulhouse, ..etc..),
 - Route de la Santé (Haguenau),
 - ... etc ...

Merci pour votre attention

