Caaps

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

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

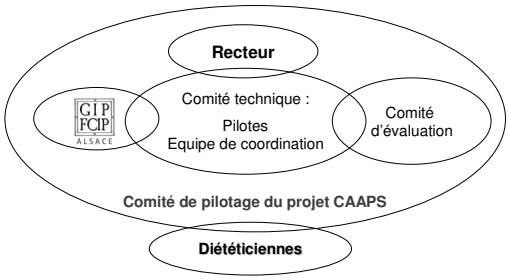
1 - Objectifs opérationnels

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

ORS ALSACE OBSERVATOIRE RÉGIONAL DE LA SANTÉ

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

GIP FCIP ALSACE

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

ars Agence Régionale de Santé Alsace

académie Strasbourg

Ministère de l'Éducation nationale

Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

régime local d'assurance maladie Alsace Moselle

Conseil Général Haut-Rhin

Région Alsace

CONSEIL GÉNÉRAL BAS-RHIN

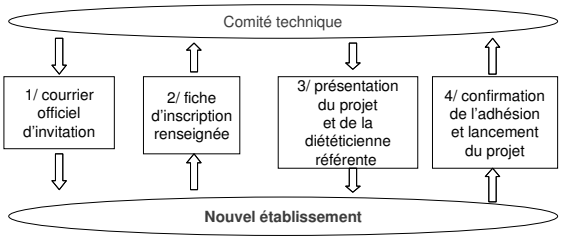
4 - Partenaires en méthodologie 2010/2011

ORS ALSACE OBSERVATOIRE RÉGIONAL DE LA SANTÉ

ireps Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé ALSACE

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

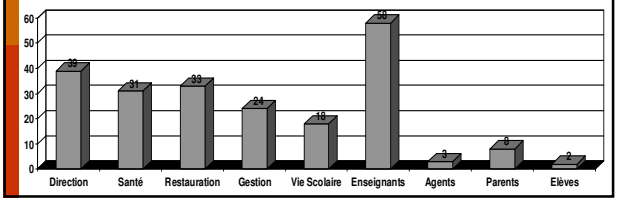
Types d'actions

- 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

- Intervenant :
  - 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

2 - Offre alimentaire

2 - Offre alimentaire

2 - Offre alimentaire

2 - Offre alimentaire

Plan alimentaire

		Lundi	Mardi		Lundi	Mardi
DEJEUNER	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 1 ERE CAT	VIANDE 1 ERE 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 1 ERE 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	

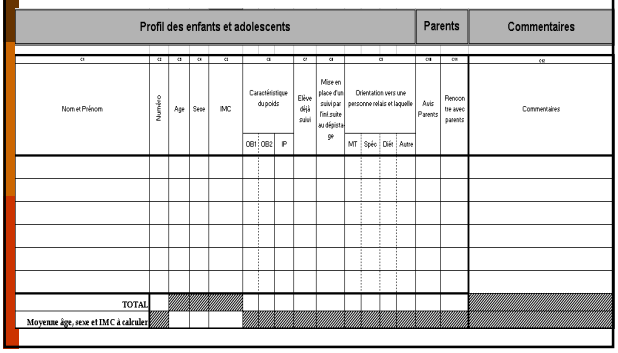
3 - Dépistage des élèves et prise en charge des élèves en situation d'obésité et de surpoids

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



Profil des enfants et adolescents											Parents		Commentaires
Nom et Prénom	Numéro	Age	Sexe	IMC	Caractéristique du poids			Elève déjà suivi	Mise en place d'un suivi par l'inf.suite au dépistage	Orientation vers une personne relais et laquelle			
					OB1	OB2	IP			MT	Spéc	Diét	Autre	Avis Parents	Rencontre avec parents	Commentaires
TOTAL																
Moyenne âge, sexe et IMC à calculer																

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

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

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

Information aux Parents

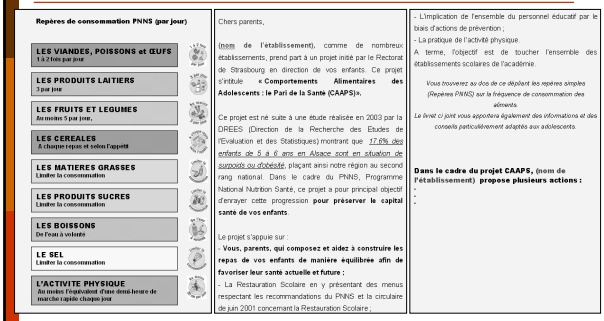
(nom de l'établissement à saisir)

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

d'assurance maladie d'Alsace Moselle

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'appetit	
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

UNION NATIONALE DU SPORT SCOLAIRE
Unss

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)

MUTUALITÉ FRANÇAISE ALSACE

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.

MUTUALITÉ FRANÇAISE ALSACE

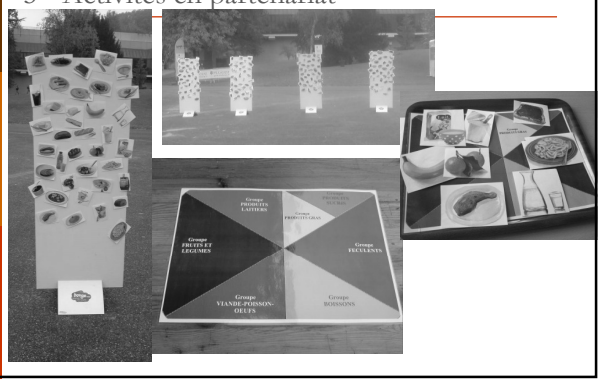
5 - Activités en partenariat

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

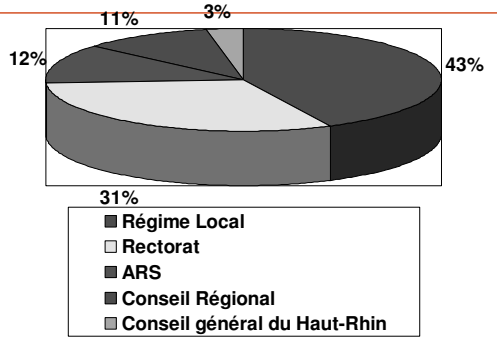
bouge... une priorité pour ta santé!

5 - Activités en partenariat

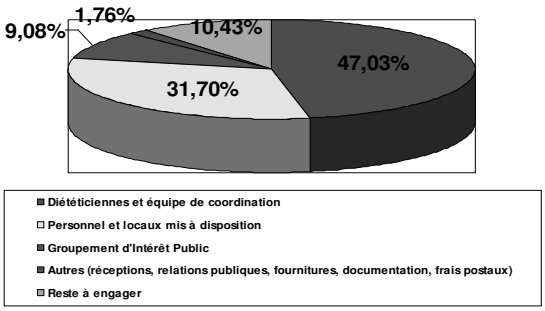


III - Dispositif financier

1 - Subventions



2 - Ventilation



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