Actes de la journée Programme National Nutrition Santé (PNNS) et Restauration scolaire du 12 janvier 2005

Juin 2005

CRAES-CRIPS
Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé
Centre Régional d'Information et de Prévention Sida
9 quai Jean Moulin 69001 Lyon
Téléphone 04 72 00 55 70
Fax 04 72 00 07 53
E-mail contact@craes-crips.org
Site Internet www.craes-crips.org

Avec le soutien financier de la Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales de Rhône-Alpes

Sommaire

Allocutions d'ouverture *page 5*
Josette Morand, Conseillère technique auprès du Recteur de l'académie de Lyon

Importance des recommandations nutritionnelles chez l'enfant *page 7*
Professeur Ambroise Martin / INSERM Lyon (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale)

Etude sur la restauration scolaire en Rhône-Alpes : état des lieux de l'application des recommandations nutritionnelles de la circulaire du 25 juin 2001 - Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments dans les écoles élémentaires et les collèges *page 9*
[réalisé par le CRAES-CRIPS (Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé - Centre Régional d'Information et de Prévention du Sida) et l'ORS (Observatoire Régional de Santé)]
Perrine Vuarchère, Chargée de missions / CRAES-CRIPS

Actions nutrition réalisées sur la communauté de communes de Saint-Julien en Genevois *page 15*
Dr Florence Henry / Conseil général de la Haute-Savoie

Actions nutrition développée sur l'initiative des parents d'élèves, Centre Jean-Baptiste de La Salle, Lyon *page 17*
Dominique Villard, APEL (Association des Parents d'élèves de l'Enseignement Libre)

Les olympiades de l'alimentation *page 19*
Bernard Giacomelli, Principal du Collège Louis Lumière, Echirolles
Géraldine Genet, Diététicienne conseils / Membre du CENA (Club Experts Nutrition Alimentation)

Formations disponibles destinées aux acteurs de la restauration scolaire *page 23*
Philippe Goulois, conseiller en restauration collective / Division de la formation du personnel, Rectorat de l'Académie de Lyon

Aide à la rédaction et au suivi d'un cahier des charges pour la production de repas *page 27*
Danièle Colin, diététicienne consultante / Conseil et Formation

Clôture de la journée *page 29*
Dr Doriane Argaud, co-coordinatrice de la déclinaison régionale du PNNS / DDASS Ardèche

Nous remercions le Dr Doriane Argaud pour avoir animé cette journée et nous nous excusons concernant les textes que nous n'avons pu obtenir pour l'élaboration des actes de cette journée.

Allocutions d'ouverture

Josette Morand, Conseillère technique auprès du Recteur de l'académie de Lyon

Bonjour à chacun, chacune d'entre vous. Je représente Monsieur le Recteur, qui n'a pas pu être présent à l'ouverture de cette rencontre régionale. Il m'a cependant chargée de vous dire tout l'intérêt qu'il porte à cette rencontre, et à ces travaux dans le cadre du PNNS, restauration scolaire et sécurité alimentaire. Je vais peut être reprendre ce qui a été dit, mais je crois que Monsieur le Recteur tenait à ce que ce soit signifié : l'intérêt de travailler autour de la restauration scolaire et de la sécurité alimentaire, mais également autour de cette offre alimentaire, travailler au niveau de la pédagogie qui favorise l'acquisition des comportements des adolescents et des jeunes en terme de consommation, face à la diversité de l'offre. Il existe plusieurs circulaires qui sont déjà assez anciennes (en 2001, mais aussi en 2004). De celle de 2001, vous allez avoir une présentation, donc je ne vais pas m'étendre sur cette circulaire là. D'autres textes officiels sont parus autour de la collation matinale à l'école. Monsieur le Recteur est très sensible à ce que des débats s'instaurent et qu'il y ait une mise en œuvre de ces directives officielles. Il existe un article autour des distributeurs automatiques de boissons et de produits sucrés. Il va falloir là aussi travailler très étroitement en collaboration avec les parents d'élèves, avec toutes les personnes chargées d'éducation pour la santé, médecins, infirmières de l'éducation nationale, intendants, chefs d'établissements, enseignants, pour que l'on puisse se mobiliser et arriver à mettre en œuvre cette circulaire qui devrait normalement être mise en place dès la rentrée 2005. Il y a aussi l'intégration de la dimension nutrition dans les programmes scolaires. Au niveau de l'IUFM, il devrait se développer des formations initiales et continues en direction des enseignants. Il y a également un dossier que porte Monsieur le Recteur, concernant le développement des comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté dans tous les établissements scolaires, conformément à la loi. Ceci devrait aussi se développer dans les écoles primaires de toute l'Académie. C'est vraiment le lieu pour que les personnels de l'éducation nationale, les parents d'élèves, les partenaires extérieurs et les usagers puissent débattre, construire et faire vivre tous ces textes officiels. Il voudrait aussi que l'on fasse très attention et que l'on tienne compte des directives qui nous parlent de mise en place de fontaines d'eau, de distribution d'eau de la ville, que ce soit quelque chose de vraiment efficient, que les adolescents, les jeunes puissent avoir à disposition. L'eau, c'est la première boisson qui doit être mise à disposition des élèves. Il ne faut pas oublier une des actions très importantes, qui est le repérage, l'accompagnement, l'orientation des enfants présentant des troubles nutritionnels. La santé scolaire a une place importante dans ce repérage. Et puis, un objectif qui est un peu plus lointain mais qu'il ne faut pas oublier, c'est la circulaire de 1999 qui parlait de l'accueil des enfants et des adolescents atteints de maladies chroniques, notamment l'accueil d'enfants atteints d'allergies ou d'intolérance alimentaire. Il ne faut pas oublier cette circulaire et faire en sorte que ces enfants puissent être accueillis au moment de la restauration scolaire dans les établissements. Le Recteur vous souhaite par mon intermédiaire une journée fructueuse, pleine d'échanges riches en matière de nutrition.

Importance des recommandations nutritionnelles chez l'enfant

Professeur Ambroise Martin / INSERM Lyon (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale)

L'alimentation et la nutrition au cours de l'enfance vont avoir un retentissement important à court, moyen et long terme sur le développement physiologique de l'enfant et sa santé comme sur la construction de son comportement alimentaire et sa socialisation. Un enfant obèse a un risque très augmenté de devenir aussi un adulte obèse, avec toutes les conséquences négatives sur les plans psycho-sociologiques et de la santé. Si une période de néophobie est normale au cours du développement (la familiarité rassure face à l'angoisse des choix devant la nouveauté), les études d'observations confirment une corrélation significative entre les aliments appris dans l'enfance et ceux consommés à l'âge adulte. La révision des Apports nutritionnels conseillés (ANC) a conduit à réaliser des travaux originaux pour mieux préciser les besoins de l'enfant en termes d'énergie et de micronutriments notamment. Les ANC constituent une des bases scientifiques sur lesquelles s'appuie le programme national nutrition santé (PNNS), lancé en 2001 sous l'égide du ministère de la santé. Le développement rapide de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant est un des éléments à l'origine de ce programme et l'arrêt de ce développement un de ses objectifs. L'évolution profonde et rapide des consommations alimentaires vers certains types d'aliments se traduit par une consommation accrue de lipides et glucides simples au détriment des glucides complexes. L'information et l'éducation nutritionnelles occupent une place importante, comme l'avait analysé le Conseil national de l'alimentation dans son avis de 1999 sur la place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires. Le groupe social, et plus précisément la famille, comme l'école ont un rôle privilégié dans cette construction. Ainsi, le premier axe stratégique du PNNS concernant l'information et l'éducation a donné lieu à des actions prioritaires, traduites par les campagnes grand public sur les fruits et légumes et l'activité physique, comme par la publication des guides alimentaires pour tous (La santé vient en mangeant) et de leurs versions destinées aux professionnels de santé. Le guide pour les parents d'enfants de 0 à 18 ans a été publié à l'automne 2004. La version réalisée pour les adolescents sera diffusée à tous les élèves des collèges. La réflexion sur la place de la nutrition à l'école, initiée par le comité stratégique du PNNS, a permis de reconnaître que la nutrition était déjà très présente dans les programmes, mais fréquemment de façon parcellaire et éclatée entre différents niveaux, très théorique, et souvent incomplète. Des éléments importants comme l'importance de l'allaitement maternel pour les petits mammifères ou de l'eau comme boisson sont quasiment absents. Toutes les études (le plus souvent d'origine étrangère !) indiquent que l'éducation à elle seule n'a qu'un impact limité, voire nul à moyen terme sur les comportements, ce qui ne signifie pas pour autant qu'elle est inutile. Mais elle doit être complétée par une action sur l'offre alimentaire, cohérente avec elle. L'offre alimentaire sur laquelle la puissance publique peut intervenir concerne l'alimentation à l'école, à la cantine et hors cantine.

Il est facile de montrer que l'offre alimentaire à la cantine n'est souvent pas optimale nutritionnellement (sans parler des aspects qualitatifs) ; mais il faut relativiser : l'exploitation des données de l'enquête INCA de 1999 (enquête individuelle nationale sur les consommations alimentaires) indique que, en primaire, c'est plutôt mieux à la cantine qu'à la maison, alors que, dans le secondaire, quand les choix sont plus libres, il n'y a plus de différence entre la maison et la cantine. L'action vers la famille est donc tout aussi importante que celle sur la cantine. Cette même enquête a permis de renforcer les arguments en faveur de la suppression de la collation systématique à l'école, notamment dans les petites classes. Enfin, la loi relative à la santé publique d'août 2004 a programmé la disparition des distributeurs automatiques de certains produits dans les écoles. Cette même loi a soulevé des discussions passionnées concernant la publicité télévisuelle à destination des enfants, massive, séduisante et présentant une vision de l'alimentation en parfaite contradiction avec toutes les recommandations. La construction du comportement alimentaire est un processus complexe, aux multiples déterminants. Seule un ensemble d'actions cohérentes et persévérantes fondées sur des recommandations solides sur le plan scientifique a quelque chance d'infléchir les tendances lourdes apparues depuis un peu plus d'une décennie, ce qui signifie volonté politique, mais aussi mobilisation des acteurs de terrain, et bien évidemment, évaluation rigoureuse des résultats.

Conclusion

Cette étude basée sur une enquête postale dans les services de restauration scolaire des communes et des collèges permet d'apporter des éléments de réponses concernant l'application du volet nutritionnel de la circulaire du 25 juin 2001 "*Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments*".
Bien que les répondants déclarent majoritairement connaître la circulaire et ne pas rencontrer de difficultés dans son application, l'étude montre que, s'il existe certains acquis, d'autres recommandations sont insuffisamment mises en oeuvre.

Les acquis :

Dans au moins 3 sites sur 4 on peut souligner :

- Une durée de repas satisfaisante en primaire ;
- La disponibilité en pain, l'absence de boissons sucrées et la rareté des distributeurs d'aliments ;
- Dans les grandes communes on souligne les modalités d'élaboration des menus et la composition nutritionnelle de ceux-ci ;
- Le respect de certaines recommandations nutritionnelles telles la fréquence limitée des produits frits et préfrits, des entrées et pâtisseries riches en matières grasses ou la présence satisfaisante de crudités et de viande rouge.

Des éléments insuffisamment mis en oeuvre :

A l'inverse des insuffisances sont relevées :

- La transmission d'information (au personnel, aux parents, aux élèves) ;
- Les modalités d'élaboration des menus ;
- Un temps de repas insuffisant en collèges ;
- Des menus à choix multiples non équivalents nutritionnellement très fréquents en collèges ;
- Des points faibles au niveau de l'équilibre nutritionnel des menus : fréquence trop élevée de plats protidiques riches en graisse, fréquence insuffisante de poissons et de produits laitiers riches en calcium.

Les résultats de cette enquête vont servir de support pour la mise en place d'actions telles l'organisation de rencontres régionales et d'actions de communication autour de projets visant l'amélioration de l'alimentation au sein d'établissements.
Par ailleurs, compte tenu des constats réalisés dans cette étude, une action ciblée sur les petites communes va être mise en place. Il s'agira d'un conseil à distance sur l'équilibre alimentaire en restauration scolaire avec, pour objectif final, la proposition d'une organisation de services dans le cadre d'un maillage

Le rapport de l'étude et cette synthèse sont téléchargeables sur les sites internet, aux rubriques Publications, de l'Observatoire Régional de la Santé Rhône-Alpes : www.ors-rhone-alpes.org et du CRAES-CRIPS : www.craes-crips.org

Actions nutrition réalisées sur la communauté de communes de Saint-Julien en Genevois

Dr Florence Henry / Conseil général de la Haute-Savoie

" Plaisir alimentaire et santé "

Action menée par le conseil général, Service des Actions de Santé, en partenariat étroit avec le service de Promotion de la Santé et de l'action Sociale en faveur des élèves pendant trois ans (2004, 2006).

Objectif général

Participer à l'amélioration de l'état de santé de la population de la communauté de communes du Genevois français par une action auprès des adolescents au collège, de leur famille et des habitants.

Objectifs intermédiaires

- Favoriser l'équilibre nutritionnel, comme préconisé dans le PNNS
- Valoriser l'activité physique quotidienne
- Rendre l'adolescent acteur de sa santé
- Permettre à l'adolescent de devenir une personne ressource pour ses pairs, notamment au collège

Actions

1) éducation à la santé : information théorique par groupe classe, ateliers de Travaux pratiques (tri des emballages, élaboration de menus, critiques des menus, participation aux menus de la cantine).
2) Réunion débat avec les familles des adolescents rencontrés au collège
3) Colloque tout public, sur le thème de l'alimentation / activités physiques / santé

Evaluations

- de l'objectif principal : suivi des courbes IMC pendant 3 ans
- de la participation des publics visés
- des connaissances des adolescents avant et après
- de la satisfaction des adolescents
- des effets induits (politiques, travail en réseau, demandes d'intervention dans d'autres lieux)
- du processus lui-même

Actuellement,

Action débutée en avril 2004, actuellement 300 adolescents vus (éducation à la santé, IMC,) et réunion avec les familles effectuée.

Le colloque du 6 novembre 2004 a permis à une centaine de personnes (familles et professionnels) d'assister à des exposés autour de l'alimentation et l'obésité, en France et en Suisse. L'action se poursuit dans les 2 collèges, pour deux ans encore et débute dans un autre collège demandeur.
De plus, une réflexion au sein du service devrait déboucher à l'élaboration d'outils pour travailler avec les enfants de CP en 2005.

Contact : Florence.HENRY@cg74.fr

Actions nutrition développée sur l'initiative des parents d'élèves, Centre Jean-Baptiste de La Salle, Lyon

Dominique Villard, APEL (Association des Parents d'élèves de l'Enseignement Libre)

Au début de l'année 2003, des plaintes des élèves et des parents nous sont parvenues concernant le restaurant scolaire (repas mauvais, couverts sales, quantité insuffisante…). Une petite équipe au sein du conseil d'administration s'est immédiatement mobilisée pour aller déjeuner au restaurant et se rendre compte de la situation. Le collège compte 480 élèves dont 300 environ mangent à la cantine. Certains reproches étaient fondés mais dus à la vétusté du matériel. Nous avons trouvé la qualité des repas tout à fait acceptable et en interrogeant les élèves et le personnel nous avons constaté que les jeunes étaient très sélectifs pour leurs repas, ils ne voulaient pas manger de légumes verts, préféraient les féculents. Nous avons alors décidé de créer une commission cantine afin de mettre en place une action pour l'année suivante.

En novembre 2004, nous avons pris contact avec Mme Colin, diététicienne, et travaillé avec elle sur un projet touchant les élèves de la 6ème à la 3ème. Au moment des vacances de Noël, nous avons réalisé un sondage auprès des jeunes pour savoir si une intervention concernant la nutrition les intéressait. Seulement une cinquantaine d'élèves a répondu, essentiellement des filles de 6ème et 5ème. Nous avons donc décidé d'élaborer un projet afin d'informer les jeunes malgré eux !

Avant de détailler le projet, il me semble important de préciser que nous avons voulu travailler en étroite collaboration avec les membres de la communauté éducative. Au niveau de la direction, le directeur du collège était conscient d'un besoin à ce niveau mais n'avait ni le temps ni les moyens financiers pour mener une action. Il a soutenu notre projet dès le départ et nous adonné carte blanche.
La documentaliste a participé activement en mettant le CDI à disposition, en informant et en animant.
Le cuisinier nous a reçus, nous avons pu parler avec lui de ce qu'il a constaté sur le terrain, il nous a apporté sa collaboration et la société de restauration a donné des cadeaux.
Enfin nous avons associé les professeurs principaux à notre action. C'est en effet grâce à eux que nous avons fait parvenir à tous les élèves un questionnaire afin de faire le point sur leurs connaissances en matière de diététique.

Dans un 2ème temps, nous avons organisé au CDI des ateliers au mois d'avril pendant une semaine entre 13h et 14h ; ces ateliers étaient animés par des parents bénévoles et la documentaliste.

Ateliers :
- CD ROM " Viens faire le tour de ton assiette ", ce logiciel comprend plusieurs parties, nous avons utilisé la première partie qui permet de calculer l'Indice de Masse Corporelle et de réaliser un questionnaire sur l'alimentation équilibrée.
- Jeux de cartes : les jeunes doivent reconstituer un menu inscrit sur une de leurs cartes en respectant certaines consignes. Les personnages proposés ont des âges et des besoins différents. Le but de ce jeu est de comprendre comment adapter son alimentation en fonction de ses besoins et de se faire plaisir.
- Menu à corriger : menu de la semaine du collège. Les élèves devaient rééquilibrer les menus d'un élève imaginaire en fonction des choix proposés au self et en respectant certaines consignes.

Chaque atelier donnait lieu à une notation afin de déterminer des gagnants.
Enfin les 3 et 4 mai, Mme Colin est venue rencontrer les élèves pour répondre à leurs questions (boite à idées).

Bilan :
75 élèves ont participé aux ateliers (6ème et 5ème) et quelques 4ème et 3ème.
Les 6ème et 5éme étaient nombreux aux ateliers. Le cuisinier a constaté que les plus jeunes essayaient la semaine suivante de composer un menu équilibré.
26 élèves ont assisté à l'atelier débat avec Mme Colin.

Il faudrait pouvoir toucher les plus âgés et les garçons, supprimer les activités entre 12h et 14h et informer plus largement tous les professeurs.

Cette année :
- Faire savoir aux professeurs d'SVT (Sciences et Vie de la Terre) qu'ils ont du matériel pédagogique à disposition.
- Mettre en contact les professeurs de 3ème avec Mme Colin pour une intervention dans le cadre du programme

En conclusion, au cours de cette action, nous avons voulu montrer aux jeunes qu'il est possible de bien se nourrir, sans se priver et en se faisant plaisir.
" Aucun aliment ne fait grossir, c'est l'excès de calorie qui fait grossir "

Les olympiades de l'alimentation

Bernard Giacomelli, Principal du Collège Louis Lumière, Echirolles
Géraldine Genet, Diététicienne conseils / Membre du CENA (Club Experts Nutrition Alimentation)

Etant donné mes modestes lumières en matière de nutrition/santé, je crains que ma prestation ne soit pas à la hauteur des excellents intervenants qui m'ont précédé.
Ainsi pour moi, une seule option raisonnable possible : mon intervention sera brève, simple et limitée à ma modeste expérience de chef d'établissement, chef d'établissement tout de même attentif à ses demi-pensionnaires et responsable depuis 2000 à la fois d'un collège de bonne taille et, surtout, de la plus grosse cuisine centrale de l' Académie de Grenoble.

Pour mémoire Echirolles se situe dans la banlieue sud de Grenoble.
C'est en 2003 que nous avons répondu, dans le cadre de cette cuisine centrale, à l'appel à projet du PNNS. Ce sont essentiellement Monsieur Thierry Blond, gestionnaire du collège et Monsieur Grégory Jond, conseiller cuisine auprès du Recteur de Grenoble qui ont conçu ensemble un projet intitulé "Les Olympiades de l'Alimentation". Il faut souligner, et c'est très important : nous avons aussi le conseil et le soutien scientifique du Professeur Chouraqui, médecin pédiatre du CHU de Grenoble.
Ce projet a été également conçu et amélioré par Géraldine Genet, diététicienne installée à Brides les Bains. C'est également Géraldine qui pilote sur le terrain l'exécution des actions qu'il comporte.

Ce projet qui s'inscrit évidemment dans le cadre du Plan National Nutrition Santé a été avalisé par le Conseil d' Administration du collège. Lors du comité de gestion de la cuisine centrale d'octobre 2002, il a fait l'objet d' une information complète aux gestionnaires et aux rares chefs d'établissement présents des 14 collèges et lycées approvisionnés en repas par la cuisine centrale. J'en suis devenu ainsi l'animateur et juridiquement le responsable. C'est donc un projet ambitieux qui touche près de 3000 collégiens.

A l'époque, la lutte contre la surcharge pondérale des jeunes commençait à peine à être médiatisée et constituait pour les établissements secondaires un champ de réflexion et d'action nouveau et à explorer totalement.
Il est vrai que la mode de la nourriture dite biologique avait déjà interpellé les gestionnaires des cantines, essentiellement pour le primaire d'ailleurs. Hélas les coûts étant par trop dissuasifs, la restauration collective de l'Education Nationale, à part quelques "opérations" ponctuelles, n'a pu suivre.
Certes, il est vrai que les distributeurs de boissons ou de friandises, installés dans les halls des lycées et collèges, avaient suscité des débats relevant malheureusement plus du café du commerce que d'une véritable approche médicale et scientifique.
Mais l'essentiel reste à faire.

Pour que "Les Olympiades de l' Alimentation" deviennent réalisables les financeurs nous ont attribués des budgets importants. Ces financeurs, avec lesquels nous avons signé des conventions, sont la DRASS (15.000 euros), la DAS (32000 euros), la Caisse Primaire d' Assurance Maladie et le Conseil Général de l' Isère).

Il est rare que dans l' Education Nationale nous ayons des moyens aussi conséquents pour conduire un projet et l'importance des sommes allouées traduit une réelle volonté de mise en place des actions PNNS.

Le projet en lui-même vous sera détaillé par Géraldine GENET, diététicienne. En effet, dès la mise en route de la cuisine centrale du collège Louis Lumière, nous avons voulu offrir à nos 3000 demi-pensionnaires et commensaux quotidiens des menus équilibrés. Nous avons instauré des commissions menus (personnels enseignants, gestionnaire, personnels de service, élèves, parents) et c'est ainsi que nous avons eu recours aux service d'une diététicienne, Mademoiselle Genet.

Bien sûr, rien ne va de soit et la réalisation d'un projet aussi ambitieux puisque concernant une quinzaine d'établissements de caractéristiques très hétérogènes, se heurte forcément à des difficultés d'exécution.

Les accords de principe sont toujours favorables. Les établissement sont toujours intéressés et acceptent volontiers de s'associer au projet. Mais comme toujours, c'est ensuite que les choses se gâtent.

Les problèmes liés aux personnels
Tout d'abord le manque de personnels ATOS, de vie scolaire, de personnels médicaux crée de fortes réticences (on ne peut pas, c'est difficile, il ne faut pas de travail en plus, on n'y arrivera pas…).
L'instabilité des personnels, les mutations des chefs d'établissement ou des gestionnaires, les congés maladie, créent aussi leur lot de réticences et réserves. Le départ de Monsieur Blond failli aboutir par l'annulation pure et simple du projet.

L'effet chef d'établissement
Les chefs d'établissement qui ont des tâches de plus en plus nombreuses et techniques, assommés par les travaux de sous-traitance auxquels ils sont soumis par les Rectorats et les Inspections Académiques, délèguent largement les problèmes de cantine à leurs gestionnaires. Malgré tout, nous avons observé que l'investissement fort du Principal ou Proviseur était le passage obligé pour qu'un établissement accepte d'être actif.

L'effet Conseil d' Administration
Les conventions et les projets de cette envergure son nécessairement soumis à l'avis des conseils d'administration. Là encore, pour des raisons diverses et variées, les réponses sont très hétérogènes et certains conseils d'administrations rejettent certains aspects du projet.

L'effet personnels enseignants
Rien ne peut se faire de valable sans la compréhension et la participation des enseignants. On observe fréquemment un oubli de les informer et de les associer, particulièrement les professeurs principaux, les professeurs d'Education Civique et ceux de SVT. Parfois ces enseignants, pris par leurs tâches quotidiennes, rechignent à s'investir dans un projet dont ils ne perçoivent pas l'intérêt.

L'effet retard
Lorsque j'observe la population scolaire, le nombre d'élèves en surpoids ou franchement obèses semble très limité et ne choque pas. Ainsi peu de personnes, à par des spécialistes, sont sensibles à la forte évolution du pourcentage de prévalence de surpoids que nous livre le professeur Ambroise Martin. Ainsi la sensibilisation des acteur de l'éducation est rendue plus difficile et l'urgence, bien réelle, ne s'impose pas d'emblée.

En qualité de chef d'établissement de l'enseignement public, je ne peux m'empêcher de poser le problème des missions de l'Education Nationale par rapport à la lutte contre la surcharge pondérale des jeunes.

Incontestablement, comme le soulignait le professeur Martin, le fait que l' Ecole s'en soucie ne pose aucun problème éthique (on pourrait se référer à l'époque, lointaine, où l' Ecole se préoccupait de "gymnastique corrective" !)

L' Ecole, dont la mission première est tout de même l'instruction, est de plus en plus sollicitée pour faire de l'éducation dans des domaines divers et variés : éducation à la citoyenneté, prévention des comportements à risques dont les conduites addictives, éducation routière, secourisme, sans oublier le devoir de mémoire (concours national de la résistance), l'éducation à l'environnement, au développement durable, l'humanitaire et j'en passe.

Il y a saturation car ces actions, certes toutes utiles et importantes, ne sont pas priorisées et s'empilent en millefeuille. Et voilà que la lutte contre l'obésité des jeunes fait l'objet à son tour de textes réglementaires et vient s'ajouter à une liste déjà fort longue !

Cependant, l'effort mérite d'être accompli car, face à un problème de santé publique et à d'aussi forts enjeux, dont tout simplement l'avenir social et le bonheur de plusieurs millions d'adolescents et d'adultes, l'Ecole ne peut rester indifférente et inactive. De plus, l'Ecole Publique et ses fonctionnaires conservent encore le sens du service public et des ses missions au service des populations.

Reste à faire entrer ces actions dans le cadre des projets d'établissement. Enfin, il faut rappeler l'existence dans tous les lycées et collèges des Comités d'Education à la Santé et à la Citoyenneté, obligatoires depuis 1998, et qui pourraient constituer des points d'appui privilégiés pour initier et conduire des actions dans chaque établissement secondaire.

Permettez-moi de terminer par un clin d'œil très personnel.
Hélas, je corresponds parfaitement à la typologie décrite par le professeur Martin. Né en 1946 dans le milieu ouvrier pauvre de Grenoble, on m'accorde souvent un aspect plus jeune que mon âge. Selon les médecins, j'ai un cœur parfait et des poumons excellents. Cependant, j'ai un diabète de type II tenace, de l'hypertension et je souffre d'apnées du sommeil et d'un surpoids évident.
En effet, après le seconde guerre mondiale, le ravitaillement manquait encore ou était de mauvaise qualité. J'ai été gravement malade. Mes parents, traumatisés, m'ont gavé jusqu'à mon adolescence. Toute ma vie j'ai essayé de lutter contre le surpoids, vainement en fait.
Aujourd'hui, je paie cette forme de malnutrition acquise dans l'enfance. Ainsi, paradoxalement, un acte d'amour parental a dégénéré en des difficultés de vie puis en maladie.

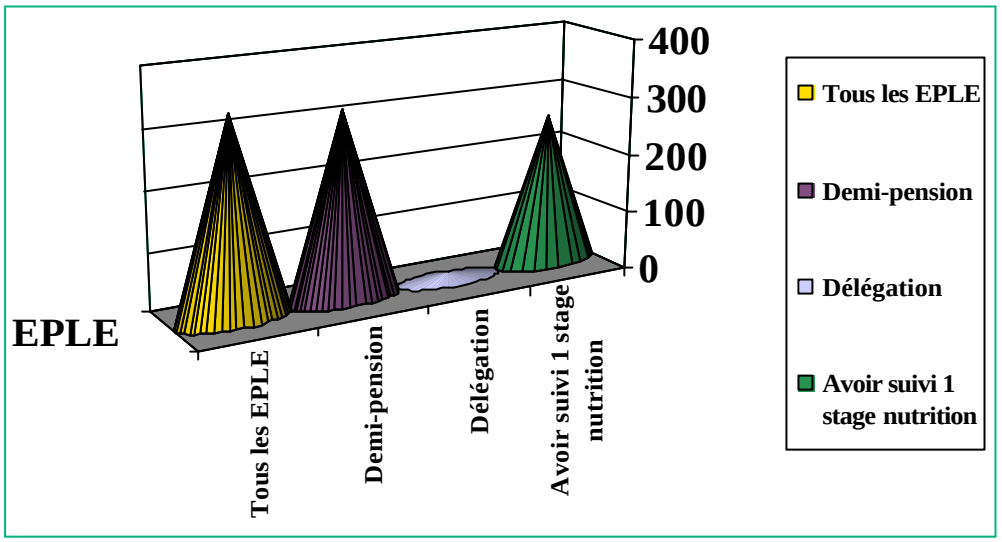
Tout homme et à fortiori tout éducateur qui aime la jeunesse a le devoir impérieux de tout mettre en œuvre pour assurer le bonheur individuel des jeunes et des futurs adultes qu'ils sont. En effet, l'obésité ne se réduit pas à un problème de santé mais affecte profondément la qualité de vie, l'insertion sociale et professionnelle, la vie amoureuse, là ou l'être humain puise son équilibre et son bonheur.

Formations disponibles destinées aux acteurs de la restauration scolaire

Philippe Goulois, conseiller en restauration collective / Division de la formation du personnel, Rectorat de l'Académie de Lyon

La formation des personnels IATOSS

Introduction : La restauration scolaire dans l'Académie



1/ La formation continue des personnels de restauration

Adaptation à l'emploi des OP et MO (modules obligatoires)

La réglementation relative à l'hygiène applicable en restauration collective à caractère sociale et méthode HACCP - 2 journées

Principes de nutrition et équilibre alimentaire, le PNNS et la circulaire du 25 juin 2001 -1 jour

La formation à distance

Depuis la rentrée, les apprenants ont la possibilité de compléter cette formation en se connectant à une plate forme de formation à distance, via le réseau Internet, nommé FODAD.

Adaptation à l'emploi des gestionnaires (modules obligatoires)

Jusqu'en 2002, deux journées de formation sur le service de restauration. Les objectifs pédagogiques étaient fixés pour que les apprenants soient capables à l'issue du module, d'analyser le fonctionnement de leur service et de "piloter" avec l'équipe de cuisine, une démarche de qualité globale (nutritionnelle, hygiénique, organoleptique, hôtelière et économique).

Préparation aux concours OP et MO cuisine

Dans le référentiel des concours OP & MO cuisine, la nutrition et l'équilibre alimentaire tiennent une place importante, puisque les questions dans ce domaine font partie de l'épreuve éliminatoire si le résultat est inférieur à la moyenne.

Professionnalisation

Depuis 1997, la DIFOP propose des séquences de formation sur le thème de la nutrition. Ces journées sont animées par une diététicienne et un responsable de production.

Depuis septembre 2001

Une équipe pluridisciplinaire composée d'une diététicienne libérale formatrice pour le CAFA, le coordinateur technique des restaurants de l'INSA de Lyon, et le Technicien de l'Education Nationale en restauration collective, s'est réuni plusieurs semaines pour rédiger un guide.
Le docteur Butheau, médecin conseiller technique et le docteur Roucaux, médecin de prévention du rectorat de Lyon ont également été associés à l'élaboration de ce document.

Le Guide D'aide A La Conception Des Menus

L'ambition de ce guide est de faciliter la rédaction de menus équilibrés et ainsi de participer à l'amélioration de la qualité des prestations fournies aux convives.

Son contenu s'articule autour de 4 niveaux :
- un rappel du rôle de l'alimentation
- la conception de plan alimentaire et des exemples de menus
- une base de données des préparations classées par ordre nutritionnel, document MS.Excel, évolutive
- des suggestions concernant certains régimes spécifiques (allergies et intolérances alimentaires, alimentation des sportifs)
- des outils permettant de mesurer la satisfaction des convives

Comment se procurer le guide ?

La diffusion de ce document est corrélée au suivi de deux journées de formation, animée par Corinne Masson, EDUCADIET, Diététicienne ayant participée à la rédaction du document, en binôme avec Robert Roux, ingénieur d'étude en restauration à l'INSA, également membre du groupe de travail.

Qui a mis le guide en place ?

103 personnels de 79 EPLE différents ont suivi ces modules.
La première journée : présentation des documents, exercice de rédaction de plans alimentaires. La seconde journée a lieu 3 semaines plus tard. La séquence se termine par des études de cas, sur les problématiques liées à l'offre des selfs dans les lycées. Les apprenants doivent percevoir quelles sont les possibilités d'influer sur le choix des usagers, et les actions qu'il est possible de mettre en place.

Suivi de cette action

Une évaluation de la formation a été adressée à tous les apprenants 6 mois après la fin du stage. Ce document devait permettre de mettre en évidence les forces et les points perfectibles du fonctionnement. L'analyse des résultats de ces évaluations révèle des difficultés à contrôler les fréquences, liées à une pratique empirique de la restauration, qui n'est fondée sur aucun document écrit.

2/ Autres actions de formation liées à la nutrition

Place de la viande

En 2003, nous avons proposé au PAF un module d'une journée, en collaboration avec INTERBEV Rhône-Alpes, sur la place de la viande en restauration scolaire. Cette formation a été mise en place dans les trois départements et 73 OP, MO et gestionnaires ont assisté aux interventions d'un vétérinaire, d'une diététicienne, d'une sociologue, et d'un qualiticien.

Cuisine et passion

Un stage de "pratique" en cuisine.
Ce module est un moyen de rappeler et mettre en pratique les principes théoriques que les apprenants ont acquis au cours des modules pré-cités.

Conclusion : La semaine des chefs, un projet pour 2006

L'idée est de proposer à 5 grands chefs de la région de réaliser un menu de collectivité, en respectant les contraintes liées à cette spécificité :

- Menu réalisable pour 500 convives
- Coût matière inférieur à 2 euros
- Respect de l'équilibre alimentaire
- Respect des règles d'hygiène

Mais aussi de favoriser l'utilisation de fruits et légumes du terroir

Aide à la rédaction et au suivi d'un cahier des charges pour la production de repas

Danièle Colin, diététicienne consultante / Conseil et Formation

Mon expérience en restauration collective, et surtout en milieu scolaire m'a amenée à proposer mes compétences à des collectivités qui ne comptaient pas de diététicien dans leurs effectifs.
Ces collectivités font appel à mes services pour vérifier et garantir une qualité nutritionnelle, la faire évoluer ou à l'occasion d'une situation de crise.
L'objectif nutritionnel n'est pas le seul à prendre en compte. Il est à concilier avec les objectifs de qualité sanitaire, gustative, et d'éducation nutritionnelle pour lesquels les diététiciens sont formés et peuvent apporter des solutions appropriées.

Le présent exposé reflète mon activité auprès de communes de 3600 à 44200 habitants, servant 250 à 1400 repas scolaires (maternelle et primaire) par jour.
Ces collectivités sont organisées en restauration directe, ou en liaison ; froide ou chaude.
Certaines sont en autogestion, d'autres font appel à un prestataire de service.

Nature des interventions qui me sont confiées :

- Les menus

Je suis amenée a porté un simple avis ou avec des suggestions de correction, ou encore de les analyser par rapport aux recommandations nutritionnelles de la circulaire du 28 juin 2001.
Certaines collectivités vont même jusqu'à m'associer à la rédaction du cahier des charges, pour la partie qualitative. Il faut alors préciser certains points comme les grammages, des fréquences, et définir des priorités nutritionnelles. Je peux ensuite être consultée pour vérifier le respect de ce cahier des charges.

- Le service de restauration

L'organisation du service de restauration peut influencer la consommation réelle des repas, et il arrive fréquemment que je sois consultée sur ce point. Les enfants ne déjeunent pas seuls mais sont encadrés par des adultes dont le rôle ne se limite pas au service et à la surveillance disciplinaire. Ils doivent contribuer largement à l'éducation nutritionnelle et une formation sur ce point peut-être proposée.

- Les commissions restaurant

Elles réunissent des représentants des collectivités, (gestion, production et service des repas), des représentants de l'enseignement et des parents d'élèves.
Le point sur l'ensemble du service de la restauration est réalisé, (l'organisation, la qualité nutritionnelle, et gustative des repas).
Ces rencontres permettent de justifier certains choix, de définir des orientations ou d'entériner certaines positions.
C'est souvent l'occasion de rassurer les parents sur différents points. Ces discussions nous amènent parfois à élargir le débat à la collation matinale, aux goûters, et au comportement alimentaire des enfants en général. Des projets nutritionnels peuvent s'initier avec les différents partenaires.

Méthodologie

- Une étude du contexte me paraît indispensable afin d'apporter des conseils réalistes et adaptés.
Elle prend en compte le personnel (effectifs, fonction, compétences,...), les contraintes techniques (stockage, matériel de production,...), de service, économiques et sanitaires.

- La mise en application totale de la circulaire n'est pas toujours évidente, aussi il est utile de définir des priorités en fonction du contexte et d'un historique.

- L'analyse des menus, selon la grille de contrôle des fréquences, représente souvent une difficulté car elle nécessite d'avoir certaines fiches techniques des produits et les périodes de menus fournis, ne sont pas toujours de 20 jours (15 à 22). En l'absence de ces précisions, il est cependant possible de compléter les grilles avec des valeurs relatives, en comparant les fréquences réalisées aux fréquences théoriques pour la période utilisée.

- Des écarts sont observés, et ceux-ci constituent une base de données importante pour les périodes à venir.

En conclusion

Pour chaque mission qui m'a été confiée j'ai tenté au mieux, et selon les moyens qui m'étaient attribués, d'accompagner les différents équipes de restauration, sans me substituer à certaines de leurs fonctions, en reconnaissant les compétences et en valorisant les efforts réalisés.
Il s'agit bien d'améliorer et de faire évoluer la prestation sur le plan nutritionnel et les recommandations (circulaire 28 juin 2001, PNNS.) constituent un référentiel qui me semble incontournable.
Il ne faut pas perdre de vue le rôle éducatif de tous ces repas scolaires consommés durant toutes ces années et pour lesquels tout doit être mis en œuvre à court et à moyen terme.
Les petites collectivités ne doivent pas se décourager face à des recommandations qui peuvent leur paraître complexes. Des efforts, mêmes modestes permettent d'avancer durablement sur le long terme. Le plus important est de rester dans cette dynamique d'éducation et de politique nutritionnelle sans oublier la convivialité et le plaisir que doivent procurer les repas scolaires.

Clôture de la journée

Dr Doriane Argaud, co-coordinatrice de la déclinaison régionale du PNNS / DDASS Ardèche

Pour conclure, je pense que c'est très important de répéter la même chose à plusieurs personnes, pour que petit à petit on partage la même culture. Je pense que ces textes, qui sont parfois hermétiques - mais certains sont plus faciles comme le texte sur la collation, ou même la circulaire de 2001 - peuvent avec une petite approche être intégrés par tous les acteurs, même les parents d'élèves. Le fait de s'appuyer sur des textes et d'essayer d'utiliser les mêmes textes pour tout le monde - aussi bien au niveau de l'éducation nutritionnelle qu'au niveau des gestionnaires - permet de donner un message cohérent. D'autant plus qu'en matière de nutrition, on sait qu'il y a beaucoup de messages parasites, qui arrivent soit par la presse féminine, soit par les messages de firmes agroalimentaires ou la publicité. Je pense qu'il faut utiliser les mêmes référentiels, en tout cas dans les milieux professionnels - que l'on soit des professionnels de santé ou des professionnels au contact des enfants - pour qu'il y ait une cohérence, que l'on retrouve une logique, et que les parents aient le même discours que les professeurs, afin de pouvoir se défendre face à d'autres messages, qui, soit dit en passant, ne sont pas faits pour être compris, mais bien au contraire pour embrouiller les visions simples de la nutrition et mélanger des choses qui ne sont pas faciles.

J'ai retenu deux choses de cette journée.

Tout d'abord, je suis surprise qu'il n'y ait pas eu plus de retour par rapport à la circulaire et à ces difficultés. Je pense qu'effectivement les gens qui sont venus, ce sont les gens motivés, qui ont déjà beaucoup intégré ce texte.

La deuxième chose, c'est que les chefs d'établissement, en tout cas dans la restauration scolaire, sont un facteur clé et qu'il est très important de les cibler pour les informer, les motiver, les sensibiliser à tout ce qui se fait en matière de nutrition. Je sais bien qu'il n'y a pas que cela à l'école, les principaux ont d'autres problèmes à gérer. Mais entre autre, c'est l'endroit où visiblement il nous manque une information. Les gestionnaires et les cuisiniers ont visiblement bien intégré la circulaire, ainsi que toute la chaîne. Les infirmières scolaires et les médecins sont sensibilisés. Je pense que c'est vraiment là qu'il faut agir. Je ne sais pas combien il y a eu de principaux aujourd'hui, mais je pense que c'est vraiment un point essentiel, sur lequel il serait important que l'on réfléchisse, nous au sein du groupe de travail, ou même si vous avez des suggestions en tant que principal : où est-ce que l'on peut intervenir ? Quel est le meilleur moyen de sensibiliser ces principaux de collèges ? Faudrait-il que l'on aille dans des réunions où les principaux sont réunis pour d'autres raisons ou faut-il que l'on apporte un message par rapport à cela ? Je pense que l'on peut donner à ce niveau là déjà plus d'étoffe, pour que les gens qui sont motivés ne rencontrent pas de difficultés, comme ce principal à Echirolles qui a un projet très intéressant mais qui est confronté à des gens qui sont là pour observer [ce que l'on comprend aussi]. Il suffirait peut être des fois de peu de choses pour qu'ils basculent entre deux avis.

Je voudrais remercier Perrine Vuarchère, qui s'est occupée de l'organisation de cette journée et qui nous a présenté l'étude sur l'application de la circulaire de 2001 en restauration scolaire, qui a donc fait un travail très important depuis 2 ans que le projet a commencé.

Je voudrais aussi remercier le lycée Diderot et son principal, qui nous a accueilli dans ses locaux et qui nous a offert une restauration digne de la circulaire.

Je voudrais enfin remercier Marie-José Communal, qui est là et qui a soutenu les projets de Nutrition-Santé au niveau de la région Rhône-Alpes. Nous n'avons parlé que de la restauration scolaire, mais il y a quand même deux autres groupes qui travaillent sur la nutrition au niveau de Rhône-Alpes, qui sont l'Allaitement maternel, et Nutrition et précarité. Cela pour vous dire qu'il y a d'autres objectifs et que vous n'êtes pas les seuls ciblés.

Merci à tous.

www.craes-crips.org