

# PREVENTION ET SANTE EN MILIEU SCOLAIRE

## Reportage « Les comportements alimentaires des adolescents »

### Présentation de l'action :

CAAPS : « Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé »

Depuis 5 ans, l'académie de Strasbourg développe un programme de prévention auprès des adolescents scolarisés visant à promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique régulière qui de fait participe aussi à améliorer la prévention du diabète et des maladies cardio-vasculaires.

Les principaux axes développés dans ce programme répondent aux objectifs développés dans le cadre du PRSP (Plan Régional de Santé Publique) et particulièrement :

**Axe 1 - thème 2 :** *en prévention primaire* en luttant contre des comportements susceptibles d'induire des risques pour la santé tels qu'une alimentation déséquilibrée et une sédentarité importante, ainsi qu'en *prévention secondaire* en assurant le dépistage et le suivi des enfants en surpoids et obèses.

### **Axe 2 - thème 1 :**

Ce programme vise à développer des actions transversales mettant en lien les différents personnels de l'Education Nationale avec les acteurs des projets locaux existants à proximité des établissements et les familles.

### **Public(s) visé(s) :**

Personnels de restauration, de santé, équipes pluridisciplinaires d'établissements, familles, élèves de 5<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>, lycéens.

## OBJECTIFS DE L'ACTION

### **Objectifs généraux**

- **Poursuivre la généralisation du projet initial sur 5 ans, en étendant cette action à tous les établissements scolaires de l'académie et à raison d'une quarantaine de nouveaux établissements par an jusqu'en 2010/2011**
- Développer les compétences et renforcer les acquis des équipes d'établissements sur la base des projets engagés dans les établissements depuis 2005/2006
- Développer une politique de prévention nutritionnelle dans les collèges et lycées au sein de leur environnement immédiat (cohérence de l'offre alimentaire dans le cadre de la restauration scolaire sensibilisation des élèves à l'équilibre nutritionnel afin de développer leur capacité de choix, participation des familles, facilitation de l'accès à la pratique d'une activité physique dans et à proximité des établissements scolaires).
- Renforcer le travail de proximité au sein des projets territoriaux existants.
- Poursuivre le dépistage et améliorer la prise en charge des élèves en surpoids et /ou obèses
- Evaluer l'action

### **Objectifs opérationnels**

#### **En direction des nouveaux établissements intégrés dans le projet CAAPS**

- **Proposer une réunion pluri disciplinaire afin d'établir une charte** engageant l'établissement à inscrire le projet CAAPS dans son projet d'établissement et à mettre en œuvre des actions en direction de élèves et de la restauration

- **Accompagner les équipes d'établissement** (regroupant si possible le chef de restauration, le gestionnaire, l'infirmière, un ou plusieurs enseignants) dans leur réflexion autour de ce projet d'établissement et afin de mettre en place des actions concertées et cohérentes
- **Assister les équipes pluridisciplinaires** des établissements dans l'organisation et la réalisation d'actions de prévention pérennes s'inscrivant au sein des programmes scolaires.
- **Proposer une diététicienne référent** pour l'établissement

#### **En direction des établissements intégrés dans le projet CAAPS depuis l'année 2005/2006**

Proposer un suivi et un accompagnement « à distance » à ces établissements pour les conduire vers une gestion autonome de leur projet

Développer la communication et les échanges de pratiques entre les anciens et les nouveaux établissements engagés.

Apporter un soutien ponctuel en réponses à des besoins précis.

#### **En direction de l'offre alimentaire :**

**Augmenter la consommation des fruits et légumes, augmenter la consommation du calcium et diminuer l'apport de sel et de lipides**

- Faire une analyse de l'évolution de la composition des menus proposés aux élèves (fruits, légumes, produits lactés...) et des besoins spécifiques du restaurant scolaire voulant entrer dans le projet.
- Promouvoir la consommation des fruits et légumes de la filière régionale et /ou de la filière biologique.
- Augmenter la consommation des produits laitiers.
- Diminuer l'apport du sel et des lipides dans la composition des menus en restauration scolaire.
- Faciliter l'achat des denrées alimentaires tenant compte des recommandations du PNNS au sein des groupements d'achats

#### **En direction de la restauration scolaire :**

- **Modifier les pratiques culinaires et les productions** en restauration scolaire par la formation des personnels de cuisine (Contrôle et analyse des menus, formation annuelle des chefs de cuisine)
- **Accompagner les personnels de restauration** dans l'application des recommandations du PNNS et PRNS, dans la préparation des menus et dans la valorisation de certains produits.

#### **Améliorer l'accueil des élèves au restaurant scolaire :**

Amélioration de l'ambiance des repas (accueil, présentation des plats, aménagements des locaux)

Amélioration de la qualité des repas servis (prise en compte des critères nutritionnels et des goûts des élèves)

#### **En direction des élèves :**

- Sensibiliser les élèves à l'équilibre nutritionnel en général et à celui proposé par la restauration scolaire de leur établissement, augmenter leur capacité de choix par rapport à l'offre alimentaire.
- Favoriser la mise en place de la pratique d'une activité physique ludique et régulière au sein des établissements scolaires
- Permettre aux élèves de découvrir diverses disciplines sportives afin de favoriser la poursuite d'activités physiques et sportives dans un cadre associatif tout au long de la vie

#### **En direction des parents :**

- Informer et sensibiliser les parents d'élèves
- Réaliser et diffuser des documents d'information en direction des familles.
- Favoriser toutes les occasions de rencontre avec les familles.

#### **En direction des personnels de santé :**

- Optimiser le dépistage par l'harmonisation des pratiques infirmières et la formation des personnels de santé
- Développer le conseil minimal auprès des élèves en surpoids ou obésité.
- Favoriser la mise en place du suivi et de la prise en charge des élèves en surpoids ou obèses en liaison avec la médecine de ville, les professionnels spécialisés et dans le cadre des réseaux de santé existants localement

#### **Membres de l'équipe éducative concernés et sollicités**

**Chefs d'établissements et gestionnaires :** 2 par établissement (sensibilisation et mise en œuvre dans les établissements).

**Professionnels de la restauration** : 2 par établissement (information et formation, mise en œuvre au sein de la restauration scolaire)

**CPE et Enseignants** : 4 à 5 par établissement (formation et relais auprès de l'équipe éducative)

**Médecins et infirmières scolaires** : 1 à 2 par établissement (conseillers techniques des établissements et coordinateurs des actions)

**Elèves** : des niveaux de 5<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> pour les collèges, lycéens (selon les projets des établissements).

#### **Partenaires extérieurs éventuels :**

##### **➤ + Partenaires de l'Éducation Nationale financeurs de l'action**

- La Région
- Les Conseils Généraux du Bas-Rhin et du Haut-Rhin
- Le régime local
- Le Groupement Régional de Santé Public (GRSP)

##### **+ Partenaires associés à l'action (hors financeurs)**

Mutualité Française Alsace, Mutualité Sociale Agricole, , ORSAL, CRES, CRDP, HUS, Direction Régionale et Départementale de Jeunesse et Sports ,DRAAF Direction Régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation, CNIEL , Pays Saverne, ville de LINGOLSHEIM, EPMM, Communauté communes Obernai Sélestat, Diététiciens.

##### - Rôle dans l'action :

**Diététiciens** : interventions auprès des élèves et accompagnement des équipes de restauration

**Mutualité Française Alsace et Mutualité Sociale Agricole**: Mise en place d'un partenariat pour mettre en lien les parents , leurs enfants et les professionnels du projet CAAPS et réfléchir sur les comportements alimentaires et des notions d'équilibre alimentaire .

**Entreprises agro-alimentaires**: informations sur les denrées, relations avec les établissements. **ORSAL (Organisation Régionale de la Santé en Alsace)** : évaluation et statistiques

**CRES (Comité régional d'Éducation pour la Santé)** : aide méthodologique.

**Collectivités locales et territoriales** : gestion des personnels de restauration.

**EPMM- Sports pour Tous** : interventions auprès des élèves dans le cadre de l'accompagnement éducatif (pratique activités physiques ludiques)

**DDRJS** : soutien dans le cadre de l'UNSS et de l'association Sports pour Tous- EPMM

**HUS (Hôpitaux Universitaires de Strasbourg)** : formation des personnels.

**DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)** : (en projet) accompagnement des enseignants dans le cadre de l'opération « un fruit pour la récré » à l'attention des élèves du 1<sup>er</sup> degré (soutien apporté par les diététiciens de CAAPS)

**CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière)** : partenariat (convention en cours de signature) pour favoriser l'utilisation de produits laitiers dans la restauration et pour en augmenter leur consommation auprès des élèves

**CRDP** : documentation, diffusion outils.

##### Lieu(x) de réalisation de l'action :

Collèges et lycées du Haut Rhin et du Bas Rhin ainsi que dans quelques écoles du 1<sup>er</sup> degré.

##### Inscription au projet d'établissement et/ou au comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté :

- Le projet CAAPS peut être inscrit au projet d'établissement ainsi qu'au comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC)

- Dans le primaire, sont intégrés systématiquement au projet CAAPS les écoles ayant déposé des projets « nutrition et activité physique » dans le cadre des CESC (Comités d'Éducation à la Santé et à la Citoyenneté).

## **Pérennité de l'action :**

- Action pérenne sur 5 ans
- Action débutée depuis l'année scolaire 05/06 auprès de 9 établissements pilotes et devant aboutir, en 2011, à la généralisation sur l'ensemble des établissements de l'Académie de Strasbourg (mise en application des recommandations PNNS et PRNS, formation des équipes de restauration et projets d'éducation à la santé pérennes). A ce jour 125 établissements ont été intégrés au projet Avec en moyenne 40 établissements intégrés par année, ce seront 215 établissements du second degré de l'académie qui auront pris part au projet CAAPS en 2011

---

## **Descriptif de l'action**

### **Déroulement de l'action**

#### **↳ En direction des nouveaux établissements scolaires**

##### **1) Volet intégration des nouveaux établissements :**

- Organisation d'une réunion pluridisciplinaire pour chaque établissement qui intègre le projet
- Signature d'une charte d'engagement de l'établissement aux principes du projet
- Constitution d'une équipe constituée au minimum, du chef de restauration, de l'infirmière, du gestionnaire et d'un ou deux enseignants, pour conduire le projet au sein de l'établissement.
- mise à disposition d'un diététicien CAAPS référent pour accompagner l'établissement.

##### **2) Volet restauration scolaire et offre alimentaire :**

- Formations des équipes de cuisine et mise en place d'un conseil diététique (recommandations PNNS et GEMRCN, mise en place du choix dirigé, utilisation de pictogrammes, valorisation fruits et légumes et produits laitiers...)
- Généralisation d'outils (grille d'analyse des menus, explicitation du GEMRCN)
- Mise en place d'une signalétique dans les restaurants scolaires permettant aux élèves de composer un repas équilibré

##### **3) Volet restauration scolaire et accueil des élèves :**

- Formation du personnel de restauration à l'accueil des élèves
- Réflexion sur la présentation des plats, sur les goûts des adolescents en matière culinaires
- Réflexion sur l'aménagement du temps de repas, sur l'aménagement des locaux

##### **4) Volet actions de prévention et d'éducation**

- Accompagnement et soutien des équipes éducatives favorisant la mise en place d'actions de sensibilisation pérennes auprès des élèves sur les thèmes suivants :

*°Connaissance des aliments : l'équilibre alimentaire/groupes alimentaires; les pictogrammes*

*°Mode et hygiène de vie : Petit déjeuner, collation, grignotage.*

*° Esprit critique et comportement : choix et positionnement/aux messages publicitaires.*

- Développement de l'activité physique pendant le temps scolaire et en dehors :

*°Mise en place d'un groupe de travail avec la MFA (Mutualité Française d'Alsace) et l'UNSS pour déployer sur l'académie, le Projet « Bouge, une priorité pour ta santé (sensibilisation des enseignants EPS)°Mise en place d'actions menées en collaboration avec l'EPMM - Sports pour Tous dans le cadre de l'accompagnement éducatif.*

##### **5) Volet dépistage et suivi des élèves en surpoids ou obèses**

- Harmonisation des pratiques des personnels de santé de l'académie lors des dépistages grâce à l'utilisation d'outils spécifiques élaborés par la CPAM de Mulhouse et le service de santé de l'IA 68 (questionnaire d'entretien minimal, grille de suivi, semainier, conseil personnalisé pour l'élève et sa famille, bande dessinée...). Calcul systématique de l'IMC et report sur les courbes de croissance.

- Formations en fonction des besoins spécifiques des personnels de santé sur les questions du suivi et de la prise en charge des élèves dépistés, sur la notion de ce que signifie le fait de manger et les représentations que l'on peut en avoir en faisant porter la réflexion sur la dimension du plaisir et de la convivialité des repas, sur l'image du corps et de ses représentations.

- Relations avec les familles des élèves dépistés.

#### **6) Volet information des familles**

- Elaboration et diffusion de supports d'information en direction des familles sur les actions menées dans l'établissement.

- Mise en place d'un partenariat avec la MFA, mais aussi la MSA( Mutuelle Sociale Agricole) pour mettre en lien les parents, leurs enfants et les professionnels du projet CAAPS

- Rencontres avec des professionnels lors de réunions d'échanges

#### **7) Volet communication**

- Développement du site académique déjà existant sur le projet CAAPS comme moyen de mutualisation des outils mais aussi comme support de formation, d'aide et d'accompagnement des équipes pluri disciplinaires.

**L'action sera évaluée sur l'ensemble des volets.**

#### **↳ En direction des établissements scolaires intégrés depuis 05-06**

Afin de mener une action dans la continuité, les établissements mobilisés les années précédentes grâce aux interventions du comité technique du rectorat mais aussi des différents partenaires (MFA, MSA, CNIEL, diététiciens...) continuent à bénéficier d'un accompagnement et d'un suivi à distance par l'équipe technique et pédagogique du projet CAAPS.

**Ainsi plusieurs actions seront proposées et réalisées selon les besoins des établissements:**

- Sensibilisation des élèves sur l'équilibre alimentaire et l'activité physique
- Suivi des professionnels de la restauration
- Accompagnement des projets et soutien des établissements par l'intermédiaire de « Formations d'Initiatives Locales (FIL) » (en projet)
- Mise en place de la signalétique au sein des restaurants scolaires, analyse des grilles des menus selon les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition)
- Développement du dépistage et du suivi des élèves en surpoids et obèses et des outils nécessaires. Mise en place du conseil minimal. Travail avec les réseaux existants localement

#### **Outils utilisés**

##### **Moyens matériels pédagogiques et documentaires :**

- **Création d'une mallette pédagogique en 2008/2009: Mallette pédagogique avec une exposition de 9 affiches et un guide pédagogique à l'attention des professionnels (enseignants, infirmières, diététicien)**
- PowerPoint, grille de menus, tableau de fréquence des catégories d'aliments, pictogrammes, expositions, affiches, documents information pour les familles, classeurs de recettes pour valoriser l'utilisation des fruits et légumes.
- Outils pédagogiques (Classeurs INPES, CNIEL, MFA, CD INPES, divers...)
- Documentation développée dans le cadre du PNNS
- Outils pédagogiques et documentation mis à disposition par la MGEN, le CRES, le CRDP

---

**Points forts du Projet CAAPS :**

- CAAPS est un projet qui s'inscrit dans le cadre du Programme Régional de Santé Publique (PRSP)
- Les actions du Projet CAAPS s'inscrivent dans les projets territoriaux existants.
- Projet multi partenarial avec des conventionnements multiples.
- Projet pérenne sur 5 ans
- Projet « évolutif » qui intègre chaque année de nouveaux établissements tout en proposant un accompagnement et un soutien aux « anciens » établissements.
- Projet qui s'intègre dans le cadre des CESC des établissements
- Un projet dont la force tient à la volonté de cohérence des actions dans les 5 champs d'intervention : auprès des équipes de restauration, des élèves, des équipes pluridisciplinaire, des personnels de santé et des familles.
- Un projet qui grâce à l'harmonisation des pratiques Infirmiers, Médecins, Diététiciens permet :
  - un dépistage et un suivi systématiques des élèves à partir du calcul de l'Indice de Masse Corporelle (IMC)
  - qui permet aussi de mieux renseigner et de mieux exploiter des données statistiques en matière de surpoids et d'obésité.

***Le projet CAAPS (Comportements Alimentaires des Adolescents : le Pari de la Santé) a reçu le PRIX SANTÉ SCOLAIRE 2007 : prix décerné par le Club Européen de la Santé « pour récompenser et valoriser des actions de prévention particulièrement intéressantes »***

**Etablissements**

**Lycée Schumann / Collège Foch**

Haguenau

---

**Contact :**

Florianne GRAPPE, Infirmière Conseillère Technique auprès du Recteur - Académie de STRASBOURG

Email : [florianne.grappe@ac-strasbourg.fr](mailto:florianne.grappe@ac-strasbourg.fr)