

PROJET CAAPS : COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DES ENFANTS - LE PARI DE LA SANTE

JUSTIFICATION DU PROJET

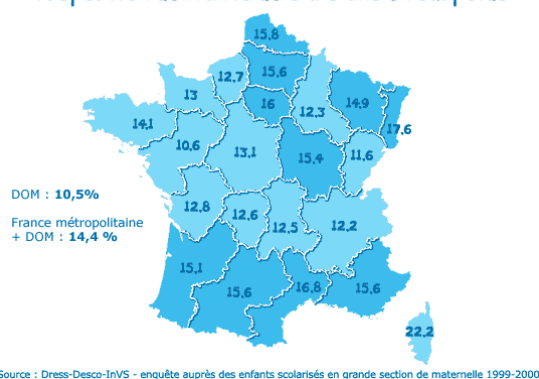
DIAGNOSTIC DE LA SITUATION

L'Alsace présente des indicateurs de santé particulièrement défavorables pour ce qui concerne les pathologies liées à la nutrition et l'activité physique :

- Mortalité par maladies cardio-vasculaires supérieure à la moyenne nationale (taux comparatif de mortalité par maladies de l'appareil circulatoire égal à 233 (pour 100 000 habitants) pour la France versus 268 pour l'Alsace en 2004) ;
- Prévalence du diabète de type 2¹ supérieure à la moyenne nationale (selon les résultats régionaux de l'étude ENTRED 2001, 3,2% des assurés du régime général seraient traités pour un diabète, la moyenne observée sur la France est de 2,8%) ;
- Toutes ces pathologies ont des facteurs de risque commun, le surpoids et l'obésité, déterminants pour lesquels l'Alsace est également au dessus de la moyenne nationale déjà très précocement : 17,6% d'enfants alsaciens de 5 à 6 ans en situation de surpoids alors que la moyenne nationale est de 14,4 %².

La région s'est, de ce fait, mobilisée pour agir sur le comportement alimentaire de ses habitants et a ainsi décliné le programme national nutrition santé (PNNS) en un programme régional (PRNS).

Proportion d'enfants de 5 à 6 ans en surpoids



Dans ce cadre, le Rectorat a mis en œuvre un projet de promotion de la santé dont l'objectif est de participer à l'amélioration des habitudes alimentaires et d'activités physiques des élèves. Ceci en agissant à la fois sur :

- les connaissances théoriques et pratiques,
- l'offre alimentaire en restauration scolaire,
- l'offre en matière de dépistage et d'orientation pour une prise en charge adaptée des élèves en surpoids, obèses et des jeunes présentant des troubles du comportement alimentaire.

¹ Diabète dit « gras »

² étude DRESS juillet 2003

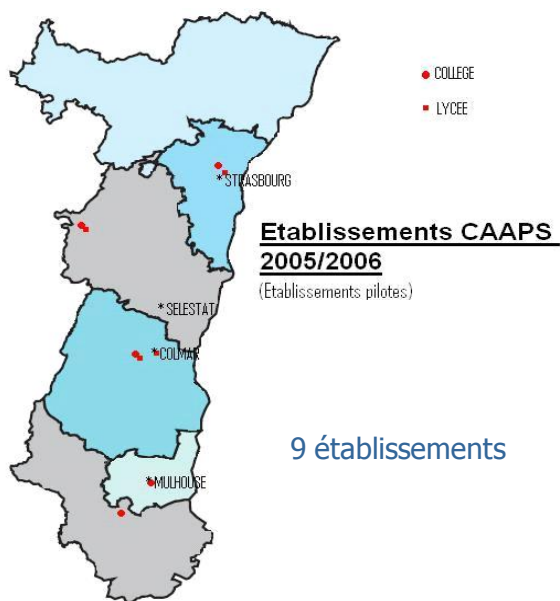
LES OBJECTIFS DE CAAPS

OBJECTIFS GENERAUX

- Participer à la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les jeunes alsaciens
- Prévenir l'apparition des maladies cardio-vasculaires

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Développer une politique de prévention nutritionnelle dans les collèges et lycées au sein de leur environnement immédiat (cohérence de l'offre alimentaire et de la facilitation d'accès à la pratique d'une activité physique dans et à proximité des établissements scolaires).
- Développer les compétences et renforcer les acquis des équipes d'établissements sur la base des projets engagés dans les établissements pilotes.



OBJECTIFS OPERATIONNELS

- Accompagner les équipes d'établissement dans leur réflexion et mise en place de projets sur la base des projets engagés dans les établissements pilotes.
- Modifier les pratiques culinaires et les productions en restauration scolaire par la formation des personnels de cuisine.
- Faciliter l'achat des denrées alimentaires tenant compte des recommandations du PNNS au sein des groupements d'achats.
- Mettre en place des campagnes de valorisation des produits laitiers, fruits et légumes...
- 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.
- Développer le conseil minimal auprès des élèves en surpoids ou obésité, favoriser leur suivi et leur prise en charge en liaison avec la médecine de ville et les professionnels spécialisés.
- Procéder à l'évaluation de l'ensemble du projet.

MISE EN ŒUVRE : AXE 1 AMELIORATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

OBJECTIF : MODIFIER LES PRATIQUES CULINAIRES ET LES PRODUCTIONS EN RESTAURATION SCOLAIRE PAR LA FORMATION DES PERSONNELS DE CUISINE

ETAT DES LIEUX ET CONFIRMATION DES OBJECTIFS

La première phase de ce travail a été de réaliser un état des lieux de l'offre en restauration scolaire, d'une part pour vérifier la pertinence des objectifs d'amélioration avancés et d'autre part pour disposer d'un niveau de référence pour évaluer les actions menées.

Cet état des lieux a porté à la fois sur une analyse des achats et des stocks et sur une analyse des menus. Par période de 15 jours pour vérifier l'adéquation des menus avec les recommandations GPEMDA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires)

Les résultats de cet état des lieux montrent que les objectifs proposés sont pertinents.

LA REDUCTION DE L'APPORT EN SEL

Est justifiée puisque l'état des lieux a montré un apport moyen en sel de 3.4 g par personne et par déjeuner alors que les recommandations de l'AFSSA préconisent entre 2.4 g et 3.2 g par personne et par déjeuner.

REDUIRE L'APPORT EN GRAISSE ET VARIER SA NATURE (HUILE D'OLIVE ET DE COLZA)

L'état des lieux montre un apport moyen en graisse de 20.5 g par personne et par déjeuner alors que l'AFSSA préconise 10 à 20 g de lipides par repas.

Par ailleurs l'état des lieux a montré que les établissements scolaires utilisent le plus souvent deux types d'huile, huile de tournesol et l'huile d'arachide.

AUGMENTER ET DIVERSIFIER L'OFFRE EN FRUITS ET LEGUMES

L'état des lieux, a mis en évidence grâce à l'analyse des menus proposés dans les établissements pilotes, un déficit de l'offre de fruits et légumes.

AUGMENTER LA CONSOMMATION DE CALCIUM

L'état des lieux a également montré que l'apport en produits laitiers ne permet pas un apport en calcium suffisant :

- Les fromages riches en calcium (pâtes pressées cuites type emmenthal, gruyère, comté) ne sont pas suffisamment représentés. Les yaourts, notamment nature sont peu proposés en guise de produits laitiers ;
- Il y a très fréquemment confusion entre produits laitiers et desserts lactés (crèmes aromatisées, riz au lait, flan au caramel, ...) qui sont en fait des desserts sucrés.

RESPECT DES RECOMMANDATIONS PNNS

Pour être en adéquation avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé, il est préconisé l'utilisation du tableau de fréquences et des grammages inclus dans la recommandation de GPEMDA, elle-même annexe de la circulaire de 2001 concernant la restauration collective scolaire. Ces outils n'étaient pas du tout mis en place dans les établissements pilotes.

ACTIONS MENEES

Des formations ont été proposées aux chefs de cuisine et aux responsables des achats. Les thèmes abordés dans ces formations ont été :

- La composition des repas ;
- La fréquence alimentaire (GPEMDA) et l'équilibre journalier ;
- La qualité nutritionnelle des produits laitiers ;
- La préparation et la mise en valeur des légumes ;
- la double garniture (légumes/féculents) ;
- La mise en valeur du poisson ;
- la quantité et le choix des corps gras en fonction de leur qualité nutritionnelle ;
- L'équivalence protidique dans la ration de l'adolescent (viande, poisson et œufs) et la place des abats dans les menus scolaires ;
- Les échanges et partages sur la mise en pratique du projet CAAPS avec 3 cuisiniers des 9 sites pilotes ;
- L'accompagnement des personnels de cuisine et de gestion au sein même des établissements scolaires en fonction des demandes, via les commissions menus (élaboration des menus sur la base du GPEMDA).



Journée de Formation des Personnels de Restauration et de Gestion organisée en 2006-2007 dans le Bas Rhin

RESULTATS OBTENUS DANS LES 9 ETABLISSEMENTS PILOTES

L'enquête réalisée après action dans les établissements concernés et la comparaison des résultats à l'état des lieux réalisé avant action a montré les résultats suivants :

REDUCTION DE L'APPORT EN SEL

En moyenne, sur l'ensemble des établissements concernés, la quantité de sel utilisé **a été réduite de 27%** en diminuant la quantité de sel dans les préparations culinaires mais aussi en supprimant les salières sur les tables.

REDUIRE L'APPORT EN GRAISSE ET VARIER SA NATURE (HUILE D'OLIVE ET DE COLZA)

En moyenne, **la réduction de la quantité d'huile utilisée est d'environ 20%**

La formation des cuisiniers a particulièrement insisté sur l'intérêt nutritionnel de diversifier les huiles utilisées, ce qui a été pris en compte puisque l'analyse des achats et des stocks montre une **augmentation de la consommation d'huile d'olive, de colza et de soja** ;

AUGMENTER ET DIVERSIFIER L'OFFRE EN FRUITS ET LEGUMES

L'observation, après les formations, de la prise en compte des recommandations, montre à la fois **une augmentation de la part proposée et une diversification des présentations** :

- Corbeilles de fruits ;
- Proposition de soupes ;
- Double accompagnement (légumes / féculents).



AUGMENTER LA CONSOMMATION DE CALCIUM

Les effets de la formation sur l'augmentation de l'apport en calcium se sont traduits selon l'établissement par :

- l'inclusion systématique du laitage dans le repas ;
- l'attention faite à la teneur calcique des différentes variétés de fromages proposées ;
- la préférence faite au fromage à la coupe pour améliorer la qualité gustative.



MISE EN ŒUVRE AXE 2 : CONNAISSANCES ET COMPORTEMENTS DES ELEVES

OBJECTIFS : 1. AMELIORER LES CONNAISSANCES DES ELEVES EN MATIERE D'EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET D'ACTIVITE PHYSIQUE.
2. AMELIORER LES HABITUDES ALIMENTAIRES ET AUGMENTER L'ACTIVITE PHYSIQUE DES ELEVES

PREMIERE ETAPE : ETAT DES LIEUX DES CONNAISSANCES ET DES COMPORTEMENTS AVANT-ACTION

ETAT DES LIEUX DES CONNAISSANCES

Tous les élèves de cinquième des collèges pilotes ont été invités à instruire un questionnaire portant sur :

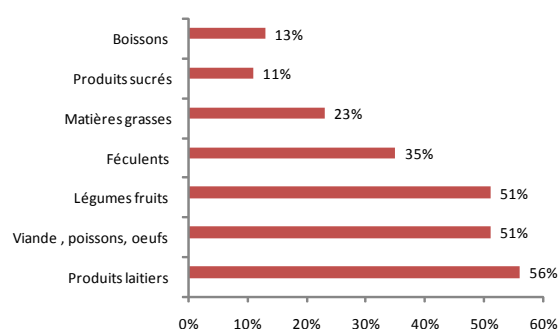
- Les nutriments ;
- Les groupes d'aliments ;
- Les modes de préparation ;
- L'identification d'un repas équilibré ;
- La constitution du capital santé ;
- La place de l'activité physique au quotidien.

380 questionnaires ont ainsi pu être analysés. Ils ont montré, que :

- près des deux tiers des élèves connaissent les recommandations concernant l'activité physique ;
- les groupes d'aliments ne sont pas tous connus (à peine plus de la moitié des élèves citent « les légumes et fruits » et « les produits laitiers » et un tiers seulement pensent à évoquer le groupe des « féculents »)
- 58% des élèves reconnaissent un repas équilibré parmi différents menus proposés ;
- ils connaissent peu le rôle des protéines, glucides et lipides dans l'organisme ;

Ils ont des difficultés à reconnaître les vitamines présentes au sein des aliments.

Figure 1: Connaissance des groupes d'aliments par les élèves



ETAT DES LIEUX DES COMPORTEMENTS

Les élèves de cinquième des collèges pilotes étaient également invités à instruire un questionnaire portant sur leurs comportements :

- fréquence de prise du petit-déjeuner ;
- fréquence et nature des collations de 10h et 16h ;
- activités sédentaires ;
- moyens de transport utilisés sur trajet domicile-école ;
- activités physiques et sportives pratiquées.

Les 486 questionnaires analysés ont notamment montré que :

- deux tiers des élèves déclarent prendre un petit-déjeuner quotidiennement ;
- plus de la moitié des élèves déclarent regarder la télévision au moins deux heures par jour en semaine (71% le week-end) ;
- près de la moitié (46%) passent au moins deux heures devant un écran d'ordinateur ou à jouer à des jeux vidéos en semaine (66% le week-end).

ETAT DES LIEUX DES COMPORTEMENTS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Par ailleurs, l'état des lieux a également porté sur la composition d'un plateau repas par les élèves pouvant se servir librement dans une chaîne de restauration scolaire.

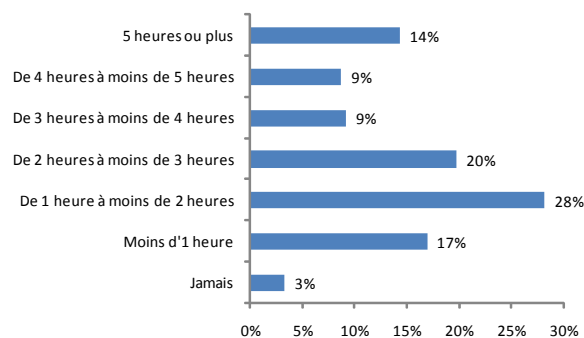
Il a été réalisé à partir d'une enquête menée auprès des élèves fréquentant le restaurant scolaire, un jour donné.

Un set de table visualisant les aliments susceptibles d'être choisi pour constituer le menu était remis à chaque élève. Chacun devait cocher ce qu'il avait pris et répondre à quelques questions. L'analyse de cette enquête a portée sur 2153 sets de table.

Sur l'un des menus proposés, l'analyse de ces sets de table a montré que :

- Plus des trois quarts des élèves consomment au moins une unité « fruits-légumes » (1 portion complète) ;
- Plus de 6 élèves sur 10 mangent un laitage (1 portion complète) au cours du repas ;
- Près de 9 élèves sur 10 consomment au moins une unité de féculents (1 portion complète).

Figure 2: Temps déclaré par les élèves à regarder la télévision en semaine



Classe (BEP, 1^{ère} etc.) :
Garçon Fille

Lycée Marc Bloch

ENTREES

- Courgettes: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, de la moitié, la moitié ou..., rien
- Radis: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, tout, de la moitié, la moitié ou..., rien
- Courgettes: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, de la moitié, la moitié ou..., rien
- Haricots verts: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, de la moitié, la moitié ou..., rien

PLAT PRINCIPAL

- Escalope: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, tout, de la moitié, la moitié ou..., rien
- Poisson: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, tout, de la moitié, la moitié ou..., rien
- Riz: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, tout, de la moitié, la moitié ou..., rien
- Pain: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, de la moitié, la moitié ou..., rien

LAITAGE

- Yaourt/fromage: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, de la moitié, la moitié ou..., rien

Fruit

- Fruit: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, tout, de la moitié, la moitié ou..., rien

DESSERTS

- Tarte aux fruits: je n'ai pas pris, j'ai pris et j'ai mangé, tout, de la moitié, la moitié ou..., rien

LES ACTIONS MENEES AUPRES DES ELEVES

Diverses actions ont été menées dans les établissements scolaires. Toutes s'inscrivaient dans les deux objectifs cités dessus bien que les objectifs opérationnels aient été divers et variés.

Les descriptions ci-dessous ne sont pas exhaustives mais montrent quelques exemples des actions réalisées dans le cadre de ce projet.

ACTIONS MISES EN PLACE AUPRES DES ELEVES DES ETABLISSEMENTS

Environ 4000 élèves ont bénéficié d'actions :

- 2800 élèves demi-pensionnaires
- 1200 élèves dans le cadre d'interventions pendant les cours

En moyenne, chaque établissement a bénéficié de cinq actions, le plus souvent en association avec un enseignant (SVT, EPS, arts plastiques, mathématiques, etc.).

Des actions d'informations (savoir):

- Les groupes d'aliments ;
- Les dépenses énergétiques ;
- L'équilibre alimentaire.

Des actions portant davantage sur les compétences (savoir-faire)

- Lecture d'étiquette ;
- Analyse critique de la publicité ;
- Réalisation d'affiches ;
- Réalisation d'une pyramide alimentaire (arts plastiques) ;

- Décoration de self ;
- Visite de marchés locaux de fruits et légumes ;
- Découverte des variétés de pommes ;
- Réalisation de petits déjeuners et goûters équilibrés ;
- Modification de la collation matinale.

FAVORISER LA PRATIQUE D'UNE ACTIVITE PHYSIQUE REGULIERE

- Promotion de l'U.N.S.S. et des activités sportives extra – scolaires
- Valorisation des activités physiques du quotidien : venir en cours à pied ou à vélo autant que possible, se dépenser pendant les pauses et après les cours, ...
- Randonnées et pique-nique équilibrés,
- Faire prendre conscience du temps passé devant les différents écrans (jeux vidéo, TV, ordinateur, ...).

ACTION EN DIRECTION DES PARENTS D'ELEVES

Au niveau des collèges et des lycées, il est relativement difficile de rencontrer les parents. Nous avons donc mis en place une lettre destinée aux parents pour les informer de l'existence du projet au sein de l'établissement de leurs enfants.

EVALUATION DES RESULTATS

SUR LES CONNAISSANCES DES ELEVES

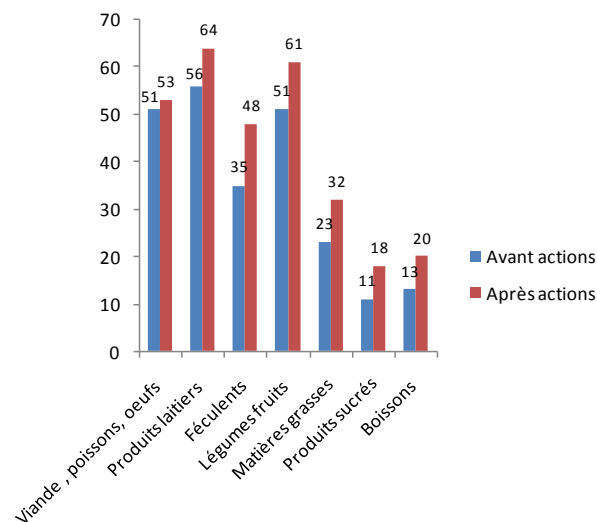
Pour évaluer l'atteinte de l'objectif : « améliorer les connaissances des élèves en matière de nutrition et d'activités physiques », les élèves des établissements pilotes ont eu à instruire, un questionnaire, un an après avoir bénéficié de l'action d'éducation pour la santé.

Les réponses à ces questionnaires ont été comparées à celles des questionnaires instruits avant action.

Cette analyse comparative montre que davantage d'élèves connaissent :

- les nutriments, vitamines et minéraux ;
- Les groupes d'aliments (64% pensent à citer les produits laitiers contre 55% avant actions, 61% pour les fruits et légumes vs 51% et 48% pour les féculents vs 35%) ;
- l'équilibre alimentaire (72% repèrent un repas équilibré parmi différents menus proposés contre 58% avant actions) ;
- ils sont plus nombreux à savoir distinguer les différentes matières grasses ;
- ils connaissent mieux les recommandations concernant l'activité physique quotidienne (77% versus 65%) ;
- Ils sont plus nombreux à avoir conscience qu'ils construisent leur capital santé à l'adolescence (67% vs 58%);

Figure 3: Groupes alimentaires cités par les élèves (%)



SUR LES COMPORTEMENTS DES ELEVES

Pour évaluer l'objectif d'amélioration des habitudes alimentaires et d'augmentation de l'activité physique des élèves deux méthodes ont été utilisées :

1. La comparaison des réponses au questionnaire auto-instruit avant action avec un nouveau questionnaire proposé un an après l'action d'éducation pour la santé ;
2. La comparaison à partir du même outil d'observation (le set de table) de ce que les élèves consomment au restaurant scolaire, un an après les actions.

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES : REORIENTATION DES ACTIONS

Cette enquête nous a montré :

- L'impact positif des actions, qui ont permis un enrichissement des connaissances des élèves ;
- L'intérêt d'un travail en complémentarité entre l'équipe pluridisciplinaire et les diététiciens / infirmiers ;
- L'intérêt de coordonner les actions d'information auprès des élèves et les actions sur leur environnement en agissant sur l'offre alimentaire au restaurant scolaire ;
- Cependant, l'évaluation de l'évolution des comportements par des analyses comparatives avant/après n'a pas montré, mais on pouvait s'y attendre, de changements significatifs des comportements des élèves, ni au niveau des comportements déclarés sur le questionnaire sur les habitudes en dehors de l'école, ni sur leur choix en restauration scolaire.

Il ne faut, en effet, pas oublier que les comportements alimentaires se construisent autour d'interactions multiples qui ne permettent pas de changements aussi rapides.

AU NIVEAU DE L'OFFRE EN RESTAURATION SCOLAIRE :

- Augmentation de la proposition en fruits et légumes : valorisation de la double garniture (féculents **et** légumes en accompagnement de la viande ou du poisson), généralisation des corbeilles de fruits (le fruit pouvant être consommé en plus du dessert du jour) et proposition de soupes (pouvant être consommées en plus de l'entrée du jour)
- Systématisation du produit laitier facilitée par la proposition de menus à 5 composantes
- Choix dirigé : l'expérience a montré, que quelles que soient les connaissances des élèves, choisir entre « ce que j'aime », sucré ou gras et le « raisonnable » est parfois difficile. Les formations ont stimulé les cuisiniers à offrir, au self des aliments de même catégorie (salade de carottes ou autres crudités par exemple et pour les desserts, dans une même logique, on ne fait plus choisir entre l'éclair au chocolat et la pomme).

AU NIVEAU DES ACTIONS EN DIRECTION DES ELEVES

Après observation sur le terrain, plusieurs points ont été mis en place

- Proposition d'actions autour de petits déjeuners équilibrés au sein des établissements
- Proposition d'amélioration voire de la suppression de la collation du matin
- Création d'outils identifiant les groupes alimentaires et leurs codes couleur positionnés au restaurant scolaire (pictogrammes)
- Valorisation de l'activité physique quotidienne au sein et hors de l'établissement scolaire (marche, vélo, jeux de ballon, ...)

Ces constats ont permis de diversifier les thèmes abordés avec les élèves.

AU NIVEAU DES ACTIONS EN DIRECTION DES PARENTS D'ÉLÈVES

Pour encore mieux toucher les familles, il est important d'impliquer les parents d'élèves dès l'entrée de l'établissement scolaire dans le projet CAAPS. C'est pourquoi, ils sont invités, par le biais du chef d'établissement, à participer à la réunion pluridisciplinaire organisée en début de projet.

Toute manifestation organisée par l'établissement et impliquant les parents peut faire l'objet d'intervention diététiciens.

Pour travailler sur ces différents axes et répondre au développement du projet (chaque année, de nouveaux établissements intègrent le projet CAAPS), des diététiciens ont été recrutés pour :

- aider à l'élaboration de menus respectant les recommandations du GPEMDA ;
- participer aux commissions de menus organisées par les établissements ;
- initier et animer les actions en direction des élèves et éventuellement des parents ;
- coordonner, dans la mesure du possible, les diverses actions réalisées au sein d'un même établissement.

MISE EN ŒUVRE AXE 3 : PERSONNELS DE SANTE ET PRATIQUES PROFESSIONNELLES

OBJECTIF : HARMONISER LES PRATIQUES DES PERSONNELS DE SANTE SCOLAIRE EN MATIERE DE DEPISTAGE ET DE SUIVI

PREMIERE ETAPE : ANALYSE DES BESOINS

Avant toute proposition de formation, un questionnaire a été distribué aux infirmières scolaires des 9 établissements pilotes (pratiques professionnelles, difficultés rencontrées, besoins de formation...). L'analyse de ces questionnaires a permis les constats suivants :

L'utilisation de l'IMC lors de l'examen infirmier ³ n'est pas systématique.

Manque de formation à l'entretien initial, au conseil minimal.

Forte demande de mise à disposition de documents à remettre aux familles, à l'élève.

Difficultés à aborder les élèves présentant des troubles des comportements alimentaires.



³ Indice de Masse Corporelle (IMC)

$IMC = \text{Poids} / (\text{Taille})^2$

Poids en kg, Taille en m et IMC en kg/m²

ACTIONS MISES EN PLACE

Deux types d'action ont été mises en place :

- Des actions de formation des infirmiers et des séances d'échanges de pratiques professionnelles afin d'harmoniser les pratiques professionnelles ;
- L'élaboration de documents type à remettre aux élèves.

FORMATIONS

Une journée de formation

Une journée de formation a été organisée pour les personnels médicaux et infirmiers des neuf établissements pilotes.

Cette formation sera renouvelée pour les établissements intégrant le projet.

Différents thèmes ont été abordés :

Connaissance nutritionnelle

- Equilibre alimentaire et équivalences.
- Les apports nutritionnels et le niveau d'activité physique conseillé.
- Présentation du Projet ICAPS initié par le Pr. Chantal Simon, médecin nutritionniste au CHU de Strasbourg.

Harmonisation des pratiques

- Protocole de dépistage et conseil minimal.
- Orientations et réseaux.

UTILISATION D'OUTILS COMMUNS

Les services de promotion de la santé des deux départements utilisent tous à présent les documents élaborés par les services haut-rhinois en partenariat avec le service de prévention de la CPAM de Mulhouse.

Un protocole de dépistage et de suivi a été mis en place.

- Un dépistage infirmier systématique en 6^{ème} (sauf pour Strasbourg où il a lieu en 5^{ème}) réalisé avec le calcul systématique de l'IMC.
- Pour les élèves dépistés en surpoids ou obèses, un protocole de suivi et d'orientation a été élaboré :
 - o Renseignement de documents permettant d'appréhender les habitudes alimentaires (questionnaires, semainiers, ...),
 - o Information des familles par transmission d'un avis,
 - o Proposition de suivi pour les élèves présentant un IMC élevé, au sein et hors de l'établissement (médecins traitants, diététiciens, consultations hospitalières, ...).

CONCLUSION

La première étape de ce projet, l'expérience pilote concernant 9 établissements scolaires, a dès la deuxième année de fonctionnement, été victime de son succès. Avant même la fin de la phase d'expérimentation, d'autres établissements scolaires ont été associés au projet et les résultats d'évaluation ne concernent pas seulement les 9 établissements pilotes.

LES POINTS FORTS DE CE PROGRAMME

Intégration dans une priorité régionale de santé prise en compte dans un projet régional : le PRNS

La volonté et la possibilité de travailler sur plusieurs des axes déterminant le surpoids et l'obésité :

- L'alimentation mais aussi l'activité physique ;
- Les comportements individuels mais aussi l'offre en matière de restauration scolaire ;
- Le dépistage des problèmes nutritionnels mais aussi l'accès à une prise en charge adaptée.

L'association à la démarche de toute la communauté éducative

La rencontre préalable avec l'équipe dirigeante mais aussi la participation de l'équipe enseignante favorisent l'adhésion des établissements au projet.

Cette mobilisation de toute la communauté éducative doit permettre la mise en cohérence des actions. Elle permet également une réflexion sur les pratiques professionnelles, le partage d'une culture commune sur ces questions et de ce fait une harmonisation des discours et des pratiques.

L'association des différentes disciplines scolaires permet la multiplication des actions d'éducation pour la santé auprès des élèves.

Mais cette mobilisation n'est possible que grâce à l'accompagnement et au soutien financier des projets des établissements. Une réflexion sur la pérennisation de ces actions sur du long terme est indispensable.

Développement de partenariat

L'articulation entre le projet CAAPS et d'autres projets notamment des projets territoriaux de santé ont permis une mutualisation des énergies, des ressources et des compétences. Les établissements scolaires des secteurs géographiques sur lesquels d'autres actions nutrition/activité physique été menées ont systématiquement bénéficié du soutien du Rectorat pour réaliser leurs actions.

LES POINTS FAIBLES

- Activité physique

- Difficulté à développer des actions liées à l'activité physique (responsabilité, créneaux horaires, sécurité, pause méridienne)
- Trouver dans l'emploi du temps des créneaux consacrés aux activités notamment activité physique (infrastructure et personnel)

- Suivi des adolescents en surpoids ou obèses

Relais difficiles à trouver, dans les zones rurales en particuliers

- Rencontres avec les familles

Les opportunités d'échange avec les parents sont moins fréquentes à partir de second degré. Lorsqu'elles ont lieu, les personnes présentes ne sont pas les plus concernées par le surpoids et l'obésité

- Communication sur le projet

Une lettre d'information trimestrielle et un site Internet ont été mis en place mais leur suivi régulier était difficile.

LES CONSTATS

Le domaine de l'alimentation est soumis à de nombreux paramètres : famille, environnement, budget, culture, religion, entourage proche...

La famille restant le maillon essentiel en matière d'éducation nutritionnelle.

Rencontrer les familles n'est pas chose simple, mais, pour autant, l'école doit rester fortement engagée. Elle est, pour certains, le seul lieu d'accès à une information validée, à une confrontation d'idées nécessitant l'argumentation et donc permet la construction d'un esprit critique.

Devenir consommateur averti nécessite un apprentissage de longue durée, dans une société où le marché a un poids extrêmement fort. La publicité est un adversaire redoutable des acteurs de promotion de la santé et son décryptage est une priorité de ce programme.

Le souci de cohérence des actions et de mise en commun des différentes ressources et compétences des uns et des autres au service de la santé des élèves, aussi bien des promoteurs de ce projet que de plus en plus d'éducateurs de promotion de la santé fait que le réseau de partenaires autour de CAAPS s'enrichit d'années en années.

Le nombre d'établissements intégrés dans ce projet augmente de façon régulière, 27 en 2006/2007, 41 en 2007/2008 et 45 en 2008/2009.

Le projet CAAPS a obtenu en 2007 le prix Européen de la santé scolaire.

LES PERSPECTIVES

- Poursuivre et développer les actions en direction des élèves et des personnels de restauration et de gestion en intégrant tous les établissements du second degré de l'Académie de Strasbourg d'ici 2011 ;
- Elaborer des plans alimentaires et analyser des fiches techniques lors de réunions entre les diététiciens et les équipes de restauration et de gestion ;
- Réalisation d'un recueil des actions des diététiciens et des équipes d'établissement ;
- Projet de collaboration avec la Direction Régionale Jeunesse et Sports et l'EPMM ;
- Créer une lettre à l'attention des parents pour les informer du projet CAAPS ;
- Mettre à jour régulièrement le site Internet ;
- Développer le projet CAAPS dans le 1^{er} degré.



Avec le soutien financier de :



Et le partenariat avec :

