



Dossier de Presse

COLLOQUE
COLLÈGE

Restauration scolaire au collège

Mercredi 8 octobre 2008

Salle Arthémuse à Briec de l'Odet



CONSEIL GENERAL
FINISTÈRE
Penn ar Bed



Contact presse : Aurélien Quéau : 02-98-76-25-93

Dossier de Presse colloque restauration scolaire au collège 8 octobre 2008

SOMMAIRE

<u>I / COMMUNIQUE DE PRESSE</u>	p 2
<u>II / PROGRAMME DE LA JOURNEE DU 8 OCTOBRE 2008</u>	p 3
<u>III / LA RESTAURATION AU COLLEGE</u>	p 5
- <i>L'adolescence période de changements et besoins nutritionnels spécifiques</i>	
- <i>La restauration scolaire au collège</i>	
<u>IV / ANNEXES</u>	p 7
- <i>Le CODES 29</i>	
- <i>Le Conseil Général du Finistère</i>	

COMMUNIQUE DE PRESSE : CODES
Colloque collège : restauration scolaire au collège

Mercredi 8 octobre 2008, salle Arthémuse – Briec de l’Odet

Le **Programme National Nutrition Santé 2** (PNNS 2006-2010)¹, prolongement du PNNS 1, vise à améliorer l’état de santé de l’ensemble de la population en agissant sur l’un de ses déterminants majeurs qu’est la nutrition.

Face à l’accroissement de l’obésité et des pathologies liées à une mauvaise nutrition, il apparaît aujourd’hui nécessaire de refonder notre politique nutritionnelle en lui donnant de nouvelles ambitions en matière :

- de prévention, tournées sur l’éducation nutritionnelle, et prévoyant **d’agir aussi sur l’offre alimentaire**
- de dépistage précoce et de prise en charge des troubles nutritionnels (obésité, dénutrition)
- de ciblage sur les populations défavorisées et les populations précaires, et de **mobilisation des acteurs associatifs et des collectivités locales**

Enfin, il renforce l’effort de recherche et d’expertise en matière nutritionnelle et lutte contre les phénomènes de stigmatisation.

Le plan d’action 1 du PNNS 2 sur la prévention nutritionnelle a pour finalité générale d’offrir à tous les conditions d’une alimentation et d’une activité physique favorable à la santé et de rendre réellement réalisable les repères de consommation du PNNS.

Il comprend des actions spécifiques destinées aux enfants en milieu scolaire :

- améliorer l’offre alimentaire dans les établissements scolaires
- augmenter l’activité physique à l’école
- développer des actions pédagogiques dans le champ de la nutrition
- renforcer l’action de professionnels de santé scolaire

Le **Programme Régional Nutrition Santé en Bretagne (PRNS)** en lien avec le PNNS 2 est mis en œuvre en décembre 2006 et piloté par la DRASS (direction régionale des affaires sanitaires et sociales). La restauration collective est un des axes de travail prioritaire. L’objectif principal est d’améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale des repas pris en restauration collective pour en faire un lieu d’éducation nutritionnelle pour tous.

Le colloque organisé le 8 octobre se fixe le même objectif général. Cet objectif, très large, permet d’articuler le volet essentiel de la qualité de l’alimentation avec le volet de l’environnement du repas et au-delà de la pause méridienne dans sa globalité.

LE GEMRCN (Groupement d’Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) a publié en date de mai 2007 des recommandations nutritionnelles pour la restauration collective. Celles-ci sont en pleine évolution et vont faire l’objet d’une demande d’évolution réglementaire prochainement.

Le Conseil Général du Finistère qui dans le cadre de ses nouvelles missions, conformément à la loi du 13 Août 2004, a pour compétence l’entretien technique, l’accueil, et la restauration et l’hébergement dans les collèges (voir annexe) et a mandaté le CODES 29 pour organiser le colloque du mercredi 8 octobre 2008 sur la restauration au collège.

Cette journée rassemblera : Les principaux, les gestionnaires, les personnels de cuisine, les parents d’élèves, les collégiens (par le biais des représentants des élèves), les infirmières de santé scolaire. **Contact presse :** Aurélien Quéau : 02-98-76-25-93

¹ MINISTERE DE LA SANTE ET DES SOLIDARITES. **Le programme National Nutrition Santé 2 (PNNS 2) – 2006-2010.** 51 p.

Programme

Colloque « Restauration scolaire au collège » Mercredi 8 octobre 2008

9h00 - 9h30

Accueil des participants

Allocutions d'ouverture

- Mr le Président du Conseil général du Finistère ou son représentant
- Mr le Président du CODES 29

Modérateur :

Mme le Dr Aubouin

Médecin Mission Prévention Santé

Conseil général du Finistère

9h30 - 11h00

Déclinaison régionale du programme national nutrition santé (PNNS)

Mr le Dr Mével, Médecin Inspecteur de Santé Publique, DDASS du Finistère

Le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)

Mr Philippe Verger INRA, Président du comité « Nutrition »

Etat des lieux de la restauration dans les collèges publics du département du Finistère

Mme Huon, Vice Présidente du Conseil général, Présidente de la commission enfance et jeunesse

Mme Mourrain, Responsable du service fonctionnement et équipement des collèges du Conseil général

11h15 - 12h30

Les besoins nutritionnels des adolescents

Mme Roguet, Diététicienne, surveillante collège G. Pensivy, Rosporden

Que veut dire se restaurer à l'adolescence ?

Mr Coum, Psychologue clinicien, Directeur de l'association Parentel

Questions/débat

14h00 - 16h30

Self-détente et plaisirs des saveurs (collège Saint Joseph à Landivisiau)

Mr Hamel, Chef d'établissement ; Mr Uguen, Directeur Adjoint ;
Mme Le Bihan, Responsable du service restauration

Les entrées en libre service au collège de Mescoat à Landerneau

Mme Pronost, Gestionnaire ; Mr Paillard, Chef de cuisine

Introduire des produits bio en restauration collective, pourquoi ? Comment ?

Maison de l'Agriculture Biologique, Finistère

Où en est-on de l'alimentation bio au collège du Château à Morlaix ?

Mme Louarn, Gestionnaire ; Mme Aouni, Service restauration ;
Mr Robin, Chef de cuisine

Plaisir et qualité dans l'assiette, le collège Lesven Jacquard à Brest

Mr Yvinec, Chef de cuisine

Les animations sur le temps du repas, le collège de la Tourelle à Quimper

Mme Mussin, Gestionnaire ; Mr Gloaguen, Chef de cuisine

Une démarche pédagogique autour de la nutrition : De la matière à la matière (collège Saint Stanislas à Saint Renan)

Mr Petton, Chef d'établissement ; Mr Derriennic, Chef de cuisine ; Mme Le Cloirec,
Conseillère Principale d'Education

16h30 - 17h00

Présentation et perspectives des ateliers d'échange 2008/2009

Conclusion de la journée

La restauration scolaire au collège

L'adolescence - une période de changement des comportements
- des besoins nutritionnels spécifiques

La restauration scolaire au collège

- les objectifs généraux du GEMRCN
- l'étude de l'AFSSA
- le Bio en restauration scolaire

L'adolescence période de changements et besoins nutritionnels spécifiques

La puberté est l'étape du développement qui permet l'achèvement de la croissance et de la maturité de l'organisme. Il s'agit d'une période de reconstruction d'une nouvelle image de soi à partir, d'une part, de la reconstruction de l'image du corps, et de l'autre part, du regard porté par autrui.

Dans ce contexte, les goûts alimentaires jouent les mêmes rôles que d'autres goûts (vestimentaires, musicaux, idéologiques) et permettent de constituer des groupes de pairs fonctionnant avec des règles sociales propres et différentes à la fois de celles des enfants et de celles des adultes.

L'adolescence est une période déterminante dans la prise d'habitudes de vie, alimentaires ou physiques. Les jeunes sont en général peu sensibles aux arguments « santé », l'aspect plaisir et le partage entre copains peut contribuer à la motivation des plus réticents.

Les besoins nutritionnels sont augmentés durant l'adolescence. En effet, c'est une période de forte croissance associée en général à une activité physique régulière. Les besoins en calories, en protéines en vitamines et en minéraux augmentent. De plus, l'adolescent présente des **besoins spécifiques en calcium, vitamine D et fer**.²

Quelques habitudes alimentaires des 12-17 ans :

La consommation des produits céréaliers, des viandes et des œufs permet de couvrir en général les besoins spécifiques des adolescents. Les poissons sont moins présents dans leur alimentation, tout comme les produits laitiers : la moitié des jeunes ne couvre pas ses besoins en produits laitiers. Il a été constaté que seulement 2,8% des adolescents consomme cinq fruits et légumes par jour, conformément aux recommandations du PNNS. Les produits sucrés, salés et gras ainsi que les boissons sucrées sont très appréciées de cette population.³

La restauration scolaire au collège

LE GEMRCN (Groupement d'**E**tude des **M**archés de **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition)⁴ a publié en date de mai 2007 des recommandations nutritionnelles pour la restauration collective. Les objectifs nutritionnels généraux visés sont :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports en calcium

Dossier de Presse colloque restauration scolaire au collège 8 octobre 2008 - 5 -

² CHIVA Matty. **Déterminisme du comportement alimentaire de l'adolescent**. *Actualités en diététique*, n° 42, 2ème trimestre 2001, p. 1683-1685.

³ **La Bretagne gourmande se bouge**. Outil destiné à la réalisation d'actions en alimentation et santé en milieu scolaire. CRES Bretagne, CODES 29, 04/2007. Cd-rom. Public : Professionnels de santé, de l'éducation, collégiens.

⁴ GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION (GEMRCN), MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE. **Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007**, n° J5-07, 01/2007. 69 p.

Ces objectifs généraux sont modulés en fonction des populations. Concernant la population adolescente au collège, le GEMRCN fait des propositions concernant les menus et l'organisation au self.

L'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) a publié en juillet 2007 une étude concernant l'équilibre et la qualité nutritionnelle des repas servis en collèges et lycées. L'objectif de cette étude était d'évaluer l'équilibre et la qualité nutritionnelle des repas servis dans le secondaire ainsi que l'impact de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments.

Il y est indiqué que 62% des élèves des établissements de l'éducation nationale et 85% des établissements agricoles fréquentent quotidiennement le restaurant scolaire⁵.

De plus, il en ressort que les établissements sont plutôt sensibilisés aux contraintes de sécurité sanitaire des aliments, mais que leur intérêt est limité pour l'équilibre et l'éducation alimentaire ainsi que pour l'accueil des élèves nécessitant des régimes particuliers.

Des progrès sont encore nécessaires pour atteindre une consommation des repas conforme aux repères fréquentiels du GEMRCN. Actuellement les repères sur la limitation des produits riches en graisse et ceux sur l'incitation à présenter des fruits, des légumes et des féculents sont bien respectés, mais ceux relatifs à la **qualité des plats protidiques et des produits laitiers sont moins bien suivis**. Des efforts particuliers doivent aussi être menés pour améliorer la qualité des dîners, de façon à assurer la couverture des besoins nutritionnels des élèves internes.

Manger bio en restauration collective, c'est possible !

Lors de son discours de clôture du Grenelle de l'Environnement 2007, l'une des déclarations du Président de la République fut d'annoncer l'instauration d'un repas bio par semaine dans toutes les cantines scolaires d'ici 2012. L'objectif est d'intégrer **20% de produits Bio dans la restauration collective** d'ici 2012.

Un produit bio, est un produit qui respecte une réglementation stricte et très précise :

- mode de production exempt de tout produit chimique de synthèse
- maintien de la fertilité des sols par des méthodes écologiques
- interdiction d'utilisation d'OGM
- respect du bien-être animal
- alimentation animale principalement produite sur la ferme
- traçabilité et sécurité
- contrôle systématique annuel et contrôles inopinés effectués par un organisme indépendant et agréé par l'Etat
- certification de tous les maillons de la filière (de l'agriculteur au commerçant)

⁵ AGENCE FRANCAISE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS. **Evaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006)**. Maisons-Alfort : AFSSA, 2007. 168 p.

Annexes

Le CODES 29

Le **COMITÉ D'ÉDUCATION POUR LA SANTÉ DU FINISTÈRE (CODES 29)**, association constituée sous la loi du 1er juillet 1901, a été créée le 21 mai 1968.

Place dans un réseau d'éducation à la santé

Le CODES fait partie d'un réseau de Comités d'Éducation à la santé représenté à tous les échelons :

National	la Fédération Nationale des Comités d'Education pour la Santé (FNES)
Régional	les Comités ou Collèges Régionaux d'Éducation pour la Santé (20 CRES)
Départemental	les Comités Départementaux d'Éducation pour la Santé (99 CDES)

Ce réseau accompagne la mise en œuvre d'une politique d'éducation et de promotion de la santé adaptée aux milieux de vie et aux thématiques spécifiques.

Ce réseau travaille avec des valeurs fédératives :

- Vision globale de la santé
- Reconnaissance de l'individu, de ses conduites dans leur complexité
- Respect des équilibres individuels et sociaux
- Démarche de promotion durable de santé
- Approche participative et démocratique
- Équité

Les partenaires financiers et de terrain du CODES 29

- Le Conseil Général du Finistère
- L'Etat (INPES – DRASS – DDASS - GRSP)
- L'Assurance Maladie (CPAM Nord et Sud - MSA – RCI - URCAM)
- L'Éducation Nationale (Service de Promotion de la santé en faveur des élèves)
- La Direction de l'Enseignement Catholique du Finistère
- FNES (Fédération Nationale des Comités d'Education pour la Santé)
- l'ANPAA 29
- Autres institutions ou collectivités sur programme

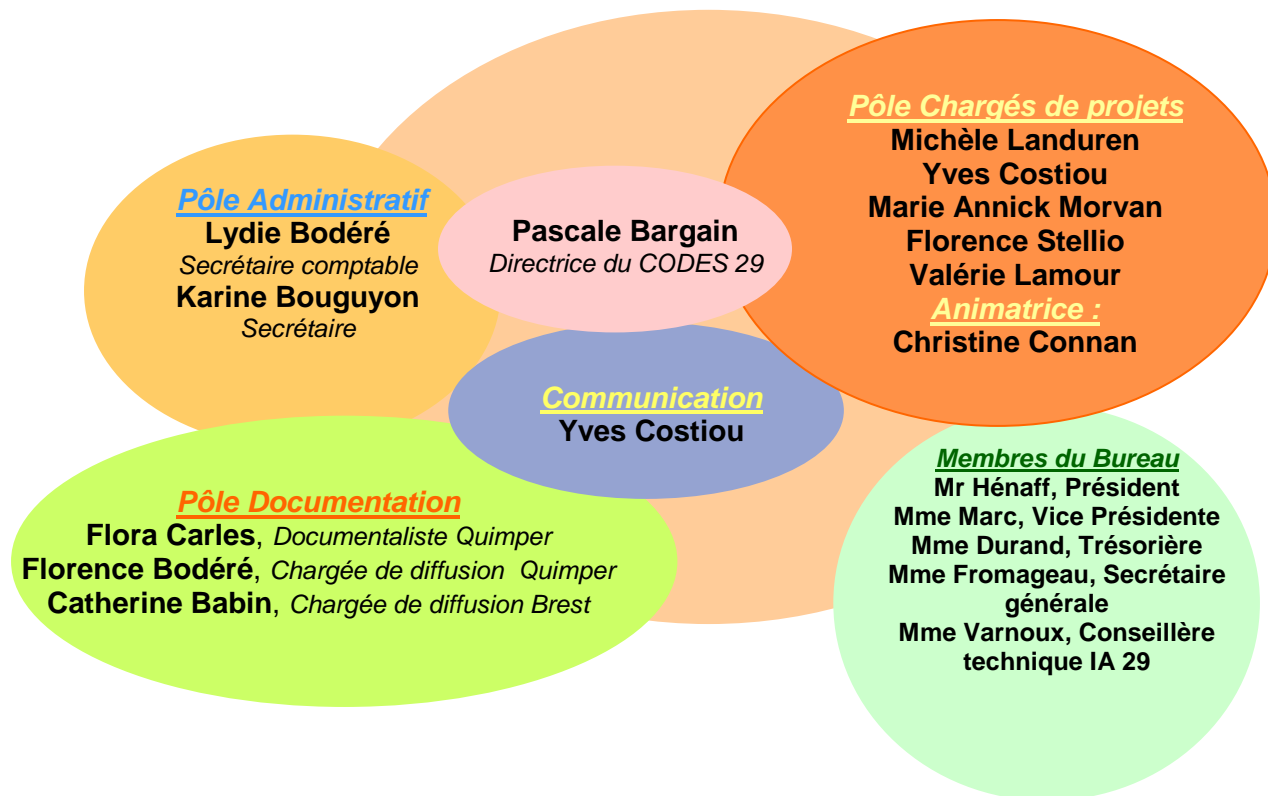
L'activité du CODES 29 s'organise autour de 3 activités : le centre de documentation, le centre ressource en éducation pour la santé (action et conseils méthodologiques) et la formation.

Le centre de documentation, axé sur l'éducation à la santé propose :

- des documents grand public : brochures, tracts, affiches de l'INPES (Institut National de Promotion et d'Education pour la Santé)
- du matériel pédagogique divers et des dossiers thématiques sur la santé
- une aide à la recherche documentaire et à la réalisation de produits documentaires
- deux centres de documentation référents : un sur le SIDA et un sur les toxicomanies

Le CODES 29 met en œuvre depuis plus de 30 ans des projets d'éducation nutritionnelle avec un axe très développé vers la restauration scolaire, décliné sous forme de suivi de menus, de formations ou de programme de formation action.
Le CODES 29 pilote également dans le cadre du programme régional nutrition santé, le groupe régional restauration collective.

Organigramme 2008 du CODES 29



Locaux

Le CODES 29 se situe au 9-11 rue de l'Île d'Houat à Quimper
Accueil téléphonique ☎ : 02-98-90-05-15 - Email : CODES-FINISTERE@wanadoo.fr

Centre de documentation de Quimper :

☎ - Tél/Fax : 02-98-90-11-00 - Email : Codes29@wanadoo.fr

Centre de documentation de Brest :

16 rue Alexandre Ribot à Brest

☎ : 02-98-43-02-64 - Email : codes-brest@wanadoo.fr

Site Internet : www.codes29.org

SERVICES DE RESTAURATION DES COLLEGES PUBLICS

La loi du 13 août 2004 sur les libertés et responsabilités locales a confié aux Conseils généraux de nouvelles missions : entretien technique, accueil, restauration et hébergement dans les collèges.

La loi prévoit en particulier que les Conseils généraux sont désormais compétents pour fixer les tarifs des repas dans les établissements.

Le Conseil général a par ailleurs retenu un certain nombre d'actions dans le cadre de son agenda 21, voté en juillet 2005. L'amélioration des services de restauration des collèges est une de ces actions. Cette action s'inscrit dans l'axe 1, objectif 4 de l'Agenda 21 du Conseil général intitulé "Faciliter l'accès des services à tous, améliorer l'accès de tous aux collèges et à leurs services en offrant, notamment, des services et une restauration de qualité".

Pour répondre aux nouvelles obligations imposées par la loi du 13 août 2004, et pour faire suite aux orientations de l'agenda 21, le Conseil général a donc décidé de lancer une réflexion générale sur le fonctionnement des services de restauration des collèges publics : réflexion portant sur la tarification, mais aussi sur l'amélioration de la prestation rendue aux usagers : qualité des repas servis, respect des règles de diététique, sensibilisation des élèves à l'équilibre alimentaire, renforcement du rôle pédagogique des services de restauration...

LISTE DES REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

MINISTERE DE LA SANTE ET DES SOLIDARITES. **Le programme National Nutrition Santé 2 (PNNS 2) – 2006-2010**. 51 p.

GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION (GEMRCN), MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE. **Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007**, n° J5-07, 01/2007. 69 p.

AGENCE FRANCAISE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS. **Evaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006)**. Maisons-Alfort : AFSSA, 2007. 168 p.

CHIVA Matty. **Déterminisme du comportement alimentaire de l'adolescent**. *Actualités en diététique*, n° 42, 2ème trimestre 2001, p. 1683-1685.

Inter Bio Bretagne. **Il fait bio dans mon assiette : manger bio en restauration collective, c'est possible !** Lettre trimestrielle d'information de la filière « Agriculture Biologique en Bretagne.

La Bretagne gourmande se bouge. Outil destiné à la réalisation d'actions en alimentation et santé en milieu scolaire. CRES Bretagne, CODES 29, 04/2007. Cd-rom. Public : Professionnels de santé, de l'éducation, collégiens.