

COLLOQUE RESTAURATION SCOLAIRE AU COLLEGE

Mercredi 8 octobre 2008

Sommaire

Introduction

Définition des concepts

Bibliographie

1 Les politiques de santé publique

1.1 Le Programme National Nutrition Santé 2 (PNNS 2)

1.2 La circulaire de juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments.

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

1.4 L'interview de Mr VERGER, président du comité « Restauration collective » du GEMRCN.

2 Les besoins nutritionnels des adolescents

2.1 Les apports conseillés, les rythmes et l'équilibre alimentaire

2.2 Le petit-déjeuner et goûter

3 Le mode de vie et les comportements alimentaires des adolescents

3.1 Les données issues d'enquêtes nationales

3.2 Les dimensions psychosociologiques

3.4 Les troubles du comportements

3.5 Les inégalités sociales et nutritionnelles chez les adolescents

3.6 L'alimentation et la santé des lycéens et collégiens en Languedoc Roussillon

4 L'aménagement du restaurant scolaire

4.1 L'ambiance et le cadre du restaurant scolaire

4.2 L'alimentation : convivialité et plaisir

5 L'équilibre alimentaire, le goût et la qualité en restauration scolaire

5.1 L'équilibre alimentaire et la restauration scolaire

5.2 Le plaisir et la qualité dans l'assiette

5.3 L'alimentation bio en restauration collective

Pour en savoir plus