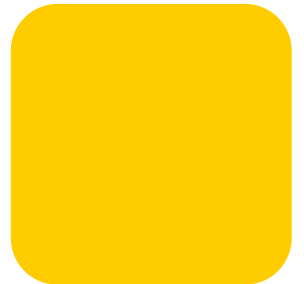
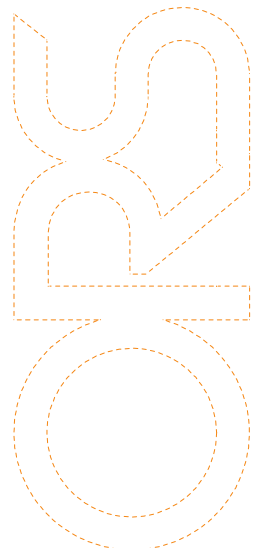
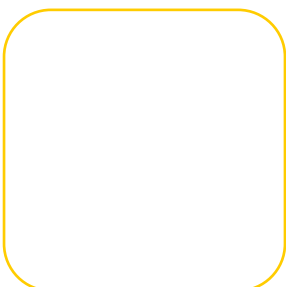


ÉTAT DES LIEUX PRÉALABLE À LA MISE EN PLACE D' ACTIONS DE PROMOTION DE LA SANTÉ INTÉGRANT LES HABITUDES ALIMENTAIRES AU SEIN DE LA MÉTROPOLE DIJONNAISE



🚧 Novembre 2018



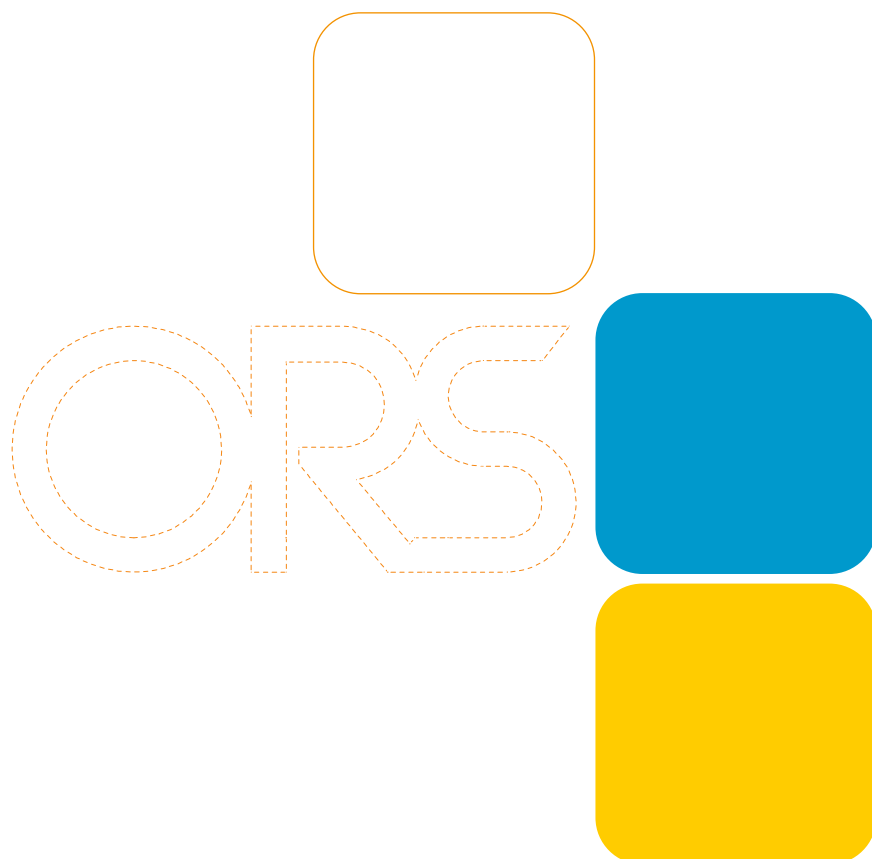
ÉTAT DES LIEUX PRÉALABLE À LA MISE EN PLACE D'ACTION DE PROMOTION DE LA SANTÉ INTÉGRANT LES HABITUDES ALIMENTAIRES AU SEIN DE LA MÉTROPOLE DIJONNAISE

Réalisation : ORS de Bourgogne Franche-Comté

- Cynthia MORGNY (Directrice)
- Bérénice LAMBERT (Chargée d'études)
- Maylis SPOSITO (Chargée d'études)
- Christine FIET (Responsable administrative, Communication)

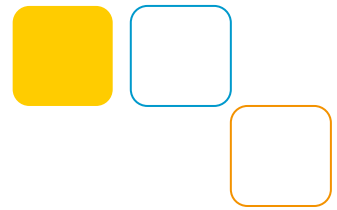
Remerciements

- À l'ORS Bretagne pour son expertise et sa contribution au diagnostic des actions nationales



SOMMAIRE

PARTIE 1 : Contexte et objectifs	1
1 Les objectifs généraux du projet « territoire d'innovation de Grande Ambition » (TIGA).....	1
2 Une pluralité d'acteurs hétérogènes	1
3 Objectifs du recensement	2
PARTIE 2 : Principales politiques publiques de référence.....	3
PARTIE 3 : Recensement des actions nationales.....	9
1 Méthode	9
1.1 <i>Recueil des données</i>	9
1.2 <i>Sélection des actions</i>	9
2 Actions nationales de prévention dans le champ de l'alimentation et de la promotion de l'activité physique et sportive	10
2.1 <i>Soutien aux collectivités territoriales</i>	10
2.2 <i>Mieux communiquer</i>	12
2.3 <i>Étiquetage nutritionnel</i>	15
2.4 <i>Former/informer via des outils pédagogiques</i>	17
3 Actions d'éducation nutritionnelle des jeunes et promotion de l'activité physique	23
4 Actions sur l'environnement avec les acteurs producteurs	33
5 Actions en direction des populations précaires.....	39
6 Actions en direction des personnes âgées	43
7 Actions auprès de la restauration collective	47
PARTIE 4 : Recensement des actions locales et des porteurs de projet	50
1 Restauration scolaire.....	50
1.1 <i>Écoles primaires</i>	50
1.2 <i>Collèges</i>	51
1.3 <i>Restauration dans les lycées</i>	53
1.4 <i>Restauration universitaire</i>	53
2 Actions alimentation et activités physiques.....	54
3 Actions de sensibilisation sur L'environnement les produits locaux.....	59
PARTIE 5 : Analyse et mise en perspective des actions locales.....	63
1 Quelques limites à prendre en compte.....	63
2 Information/formation et apprentissage : un domaine majoritairement travaillé	63
3 Des actions nationales reprises au niveau local	64
4 Un travail important mené sur l'action visant l'environnement.....	65
5 Des actions peu visibles auprès du public précaire	65



PARTIE 1 : Contexte et objectifs

1 LES OBJECTIFS GÉNÉRAUX DU PROJET « TERRITOIRE D'INNOVATION DE GRANDE AMBITION » (TIGA)

La ville de Dijon a été retenue dans le cadre de l'appel à projet de la Caisse des dépôts, « Territoire d'innovation de Grande Ambition ». Son projet repose sur la mise en œuvre d'actions pluridimensionnelles (agricoles, environnementales, économiques et de santé) visant, à long terme, une transition alimentaire. Celles-ci impacteront des acteurs variés et porteront des objectifs vastes, visant à transformer le bassin de vie de Dijon en proposant un système alimentaire durable et innovant.

L'approche systémique envisagée touchant à l'ensemble des activités de production, d'échange, de transformation, de distribution et de consommation du territoire contribueront à la création d'un système alimentaire durable. Cette approche repose sur la prise en compte des différents acteurs des dimensions précitées intégrée dans une déclinaison ciblée des objectifs :

1. Accroître la qualité environnementale du territoire : par l'adoption à grande échelle d'un modèle agro écologique de production et de transformation agricole qui préserve et valorise les ressources naturelles (sol, eau, air) et la biodiversité en milieu rural et urbain, fourni des produits de qualité (labélisés) en quantité suffisante et s'appuyant sur une complémentarité entre activités et territoires urbains et ruraux.
2. Intégrer les développements économiques et d'emplois pour le territoire via des modèles économiques viables et permettant une juste répartition de la valeur ajoutée entre acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs mais aussi fournisseurs de nouveaux services, en particulier numériques à travers l'exploitation de données ouvertes.
3. Développer la qualité de vie et la cohésion sociale territoriale. Si cet objectif concerne tous les habitants, une attention marquée est portée vers les plus fragiles (dont les seniors et les malades) et les plus pauvres, par l'accès à une alimentation plus saine, plus personnalisée et plus savoureuse, et adapté aux ressources économiques de chacun.

2 UNE PLURALITÉ D'ACTEURS HÉTÉROGÈNES

Les actions de promotion de la santé sont déployées par de multiples acteurs, tant académiques (enseignement, recherche) que socio-professionnels (professionnels de santé, mutuelles, centres d'action sociale, associations d'entraide sociale...). A cette diversité s'ajoute la pluralité des cibles de ces actions (de l'enfant à la personne âgée voire dépendante, en passant par la population active, la personne fragile, la personne en exclusion sociale...) et de leur pilotage : du national (PNNS, Ministère de l'Éducation Nationale, Ministère des Solidarités et de la Santé, Ministère des Sports...), au régional (Rectorat, DRAAF, ARS, IREPS), jusqu'au local (Ville de Dijon).

Des références internationales et nationales pour la promotion de la santé

Différents standards de promotion de la santé existent dans la littérature internationale. Ils s'appuient également sur des cadres internationaux promus par l'OMS et des instances nationales (Santé Publique France,...) comme les cinq stratégies issues de la Charte d'Ottawa en vue de développer des projets en promotion de la santé :

1. Élaborer des politiques publiques saines qui, au niveau local, doivent aller au-delà du PNNS ville active ;
2. Créer des milieux favorables, c'est-à-dire par exemple agir sur l'offre alimentaire ou sur l'instrumentation des ménages ;

3. Développer des actions communautaires ;
4. Développement des aptitudes personnelles, notamment via les actions d'éducation, de développement des savoir-faire culinaires ;
5. Réorienter les services de santé de façon à ce que les professionnels de santé et les personnels d'accompagnement (puériculture, PMI, bénévoles de l'aide sociale, enseignants, etc.) intègrent plus directement la dimension alimentaire dans leurs pratiques.

3 OBJECTIFS DU RECENSEMENT

Ce recensement transversal, dans la mesure où il s'intéresse à des domaines visant un développement durable, s'inscrit dans la recherche d'éléments clés influençant les comportements alimentaires, à travers, notamment, la mise en place d'actions de natures diverses.

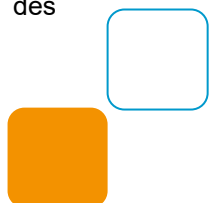
- La mise à disposition d'aliments plus diversifiés et répondant mieux à l'équilibre nutritionnel, aux goûts et plaisirs alimentaires
- L'introduction de label de confiance auprès de publics cibles
- La modification des pratiques, pour la constitution de menus, au sein de lieux de restauration collective, proposé dans des structures d'accueil de publics spécifiques (hôpitaux, établissements médico-sociaux, établissements scolaires et d'études) et d'autres en libre accès à l'ensemble des habitants
- La modification des attitudes, représentations et connaissances des populations sur les aspects nutritionnels visant in fine à améliorer les comportements alimentaires pour améliorer la santé des populations
- La formation, sensibilisation de professionnels
- Le déploiement de projets d'évolutions alimentaires, des producteurs aux consommateurs
- La place de l'alimentation dans une recherche plus large du bien-être
- Le rôle et la place des usagers dans le déploiement de ces projets d'envergure
- L'appui des nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) dans le déploiement de ces actions

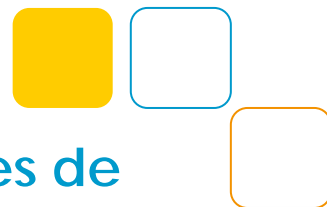
Outre les actions, il s'agit également d'identifier les leviers de changements sociétaux ayant fait l'objet d'évaluations, et d'une mise en perspective des actions déployées sur la métropole dijonnaise avec celles d'envergure nationale.

Le recensement des actions, d'envergure nationale et menées dans Dijon métropole, qui promeuvent la santé par la prise en compte des habitudes de vie dont l'alimentation reposera sur 3 étapes :

- Un recensement national des programmes, actions, acteurs, évaluations, références utilisées
- Un recensement local des programmes, actions, acteurs, évaluations, références utilisées
- Une analyse/comparaison de chacun des deux points précédents au regard des recommandations de bonnes pratiques et des résultats d'évaluation obtenus

Les critères indiqués par le commanditaire relèvent à la fois de l'analyse de l'action (par exemple durée, coût, public cible, porteurs, etc.) en elle-même, et aussi de son évaluation (en particulier sur les effets). Sur ce dernier point, la disponibilité des informations est très variable. Lorsqu'une évaluation a été conduite elle peut viser des questions d'évaluations qui ne portent pas systématiquement sur les effets mais par exemple sur l'implantation de l'action, les procédures mises en œuvre, ou des résultats intermédiaires. Ainsi, pour tous les critères spécifiés par le commanditaire (action/évaluation) des informations seront parfois manquantes.





PARTIE 2 : Principales politiques publiques de référence

Différents programmes ont impulsé le développement d'actions concourant à une meilleure prise en compte des problématiques liées à l'alimentation, tant dans les questions environnementales que de santé publique et de précarité.

Pierre angulaire de la politique nutritionnelle, reconnue comme une priorité de santé publique réaffirmée au cours des quinze dernières années, le Programme National Nutrition Santé (PNNS), lancé en Janvier 2001 a pour objectif général « l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition ».

La nutrition englobe les questions relatives à l'alimentation (nutriments, aliments, déterminants sociaux, culturels, économiques, sensoriels et cognitifs des comportements alimentaires) et à l'activité physique.

Depuis 2001 trois phases quinquennales de programme ont été mises en œuvre :

- PNNS 2001-2005¹
- PNNS 2006-2010²
- PNNS 2011-2015³ prolongé jusqu'en 2016

Un quatrième PNNS devrait être développé sur la période 2018-2022.

Depuis le 27 juillet 2010, le PNNS est inscrit dans le Code de la Santé Publique (Loi n°2010-873, article L.3231-1). Selon la loi, le programme, élaboré tous les 5 ans définit les objectifs de la politique nutritionnelle du Gouvernement et prévoit les actions à mettre en œuvre afin de favoriser l'éducation, l'information et l'orientation de la population (recommandations en matière d'alimentation et d'activité physique), la création d'un environnement favorable au respect des recommandations, la prévention, le dépistage et la prise en charge des troubles nutritionnels dans le système de santé, la mise en place d'un système de surveillance de l'état nutritionnel de la population et de ses déterminants et le développement de la formation et de la recherche en nutrition humaine.

Au croisement de la mise en œuvre des PNNS successifs, d'autres plans se sont inscrits dans des problématiques complémentaires et spécifiques :

- Plan obésité (PO 2010 - 2013)⁴
- Programme national pour l'alimentation (PNA 2011)⁵
- Plan national santé environnement (PNSE 2015 - 2019)⁶
- Programme national alimentation insertion (PAI)⁷

Un rapide historique permet de préciser les évolutions intervenues en termes d'objectifs depuis le lancement du premier programme. Parallèlement tout au long du processus et préalablement à la mise en œuvre du futur PNNS 2018-2022, plusieurs avis et évaluation viennent éclairer utilement les freins et les leviers de la démarche engagée.

¹ <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/1n1.pdf>

² <https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf>

³ https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_2011-2015.pdf

⁴ https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Plan_Obesite_2010_2013.pdf

⁵ <http://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation>

⁶ <https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/les-plans-d-action-nationaux/article/le-plan-national-sante-environnement-pnse3-2015-2019>

⁷ <http://www.opnalim.org/les-outils/textes-juridiques/pai-programme-alimentation-insertion/>

Parmi les principaux :

Rapport IGAS :

- Évaluation du PNNS 2 2006-2010 – Avril 2010⁸
- Évaluation du PNNS 2011-2015 et 2016 (PNNS3) et du plan obésité 2010-2013 – Juillet 2016⁹

Avis et rapport du HCSP :

- Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur PNNS 2017-2021 - Février 2017¹⁰
- Pour une politique nationale nutrition santé en France PNNS 2017-2021- septembre 2017¹¹
- Avis relatif aux objectifs quantifiés pour la politique nutritionnelle de santé publique (PNNS) 2018-2022 – Février 2018¹²

Le PNNS 1 construit autour de 9 objectifs nutritionnels prioritaires et neuf objectifs nutritionnels spécifiques a orienté ses actions autour de six axes stratégiques :

1. Pour des choix alimentaires et un état nutritionnel satisfaisant : Informer, Éduquer, Orienter
2. Prévenir, dépister, prendre en charge les troubles nutritionnels dans le système de soins
3. Favoriser l'implication des consommateurs, et des professionnels de la filière agro-alimentaire dans le cadre du PNNS
4. Mettre en place un système de surveillance de la consommation alimentaire et de la situation nutritionnelle de la population
5. Développer la recherche en nutrition humaine : recherche épidémiologique, comportementale, clinique
6. Engager des mesures et des actions de santé publique destinées à des groupes spécifiques

Basé sur des objectifs similaires (seul un objectif spécifique relatif à la limitation des apports en sel ayant été ajouté) le PNNS 2 a été décliné autour de quatre plans d'actions :

- Plan d'action 1 : Prévention nutritionnelle
- Plan d'action 2 : Dépistage et prise en charge des troubles nutritionnels
- Plan d'action 3 : Mesures concernant des populations spécifiques
- Plans d'action 4 : Mesures particulières

A l'issue des deux premiers programmes, le rapport de l'IGAS sur l'évaluation du PNNS 2006-2010 a mis en exergue des éléments pris en compte pour l'élaboration du troisième programme.

Si l'évaluation a confirmé **l'atteinte des objectifs fixés, en termes de promotion des bons comportements alimentaires et l'utilité de la démarche dans le cadre de la politique nutritionnelle, elle a en revanche mis en avant la nécessité de ne pas la reconduire en l'état pour le programme 2011-2015.**

La mission a notamment émis des recommandations en termes de gouvernance et sur la **nécessaire articulation entre les plans et les politiques sectorielles**, concernées par les objectifs de la politique nutritionnelle. Un certain nombre de préconisations visent à **l'amélioration des méthodes d'évaluation**, notamment en prévoyant **l'identification précise d'indicateurs, à renforcer**

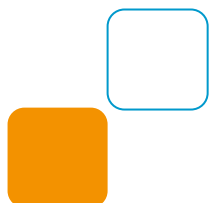
⁸ https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/synthese_et_sommaire_PNNS_.pdf

⁹ <http://www.igas.gouv.fr/IMG/pdf/2016-020R.pdf>

¹⁰ <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=600>

¹¹ <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=632>

¹² <https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=648>





l'accessibilité des outils de communication et la coordination des études et recherches, et à mieux identifier les ressources et moyens du programme. La mission a également ciblé des recommandations sur les thématiques du PNNS : **obésité, dénutrition des personnes âgées, activité physique et la lutte contre la sédentarité, ainsi que l'offre alimentaire. Une série de préconisations s'adresse plus directement aux personnes défavorisées, pauvres ou précaires.**

Dans ce contexte, un **plan obésité (PO) 2010-2013** a été mis en œuvre, avec pour objectif de répondre à la croissance du nombre de sujets gravement atteints. Il s'articule et complète le PNNS sur l'organisation du dépistage, de la prise en charge des patients ainsi que sur la recherche, et partage des mesures avec le Programme national pour l'alimentation PNA, le Plan national santé environnement (PNSE), le Plan national alimentation insertion (PAI) et le Plan santé à l'école (PSE).

Le PO comporte 4 axes prioritaires et 36 actions afférentes :

1. Améliorer l'offre de soins et promouvoir le dépistage chez l'enfant et l'adulte
2. Mobiliser les partenaires de la prévention, agir sur l'environnement et promouvoir l'activité physique : le volet prévention est en lien avec le PNNS 2011-2015 et le PNA sur les objectifs « Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité » et « Améliorer l'offre alimentaire »
3. Prendre en compte les situations de vulnérabilité et lutter contre la discrimination
4. Investir dans la recherche

Parallèlement le **Programme national pour l'alimentation (PNA)** publié en février 2011 a pour objectif de mettre en œuvre les mesures en faveur d'une bonne alimentation. Il est interministériel et piloté par le Ministère de l'agriculture de l'alimentation de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire. Il comporte quatre axes ciblés sur l'aliment (origine, composition, salubrité, accessibilité), le consommateur (éducation, information, facteurs favorisant les comportements alimentaires positifs), les opérateurs du secteur alimentaire (offre alimentaire, conditions de production, recherche, compétitivité), et les aspects relatifs à la culture et au patrimoine et deux volets transversaux.

- Axe 1 : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité
- Axe 2 : Améliorer l'offre alimentaire
- Axe 3 : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation
- Axe 4 : Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français

Volets transversaux :

1. Innover et créer des connaissances pour des modèles alimentaires durables et de qualité
2. Une communication qui véhicule les valeurs « positives » de la nouvelle politique de l'alimentation

Le PNA 2010-2013 a fait l'objet d'un rapport au Parlement en 2013¹³, qui dit notamment :

« D'un point de vue quantitatif, le bilan global est particulièrement bon, puisque 85 des 86 actions du PNA ont été démarrées ou terminées. D'un point de vue qualitatif, le PNA bénéficie d'une bonne image et de la reconnaissance générale de son utilité par les acteurs publics et privés qui l'animent. Il fait le pari d'une approche positive de l'alimentation, dans un contexte plutôt moralisateur et culpabilisant. »

Le nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA), présenté en décembre 2014¹⁴, a donné un nouvel élan à cette politique publique, qui s'intègre dans un cadre d'actions redéfini autour de quatre axes prioritaires :

- la justice sociale, notamment pour les populations les plus démunies ;

¹³ <http://agriculture.gouv.fr/ministere/rapport-au-parlement-le-programme-national-pour-l'alimentation-pna>

¹⁴ <http://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-notre-modele-de-l'avenir-dossier-de-presse>

- l'éducation alimentaire de la jeunesse ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées et la mise en valeur de notre patrimoine alimentaire, avec un zoom particulier sur l'approvisionnement local de la restauration collective.

Le PNNS 2011-2015 se caractérise par une dimension interministérielle importante, en associant les ministères chargés de l'éducation nationale, des sports, de la consommation, de la cohésion sociale, de l'enseignement supérieur et de la recherche, et prévoit une déclinaison pour les départements ultramarins.

Il se réfère notamment aux objectifs fixés en 2010 par le Haut conseil de la santé publique (HCSP) pour le champ de la nutrition, en présentant des mesures en lien avec les objectifs chiffrés du HCSP inscrites dans 4 axes et un volet transversal :

- Axe 1 : Réduire par des actions spécifiques les inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition au sein d'actions générale de prévention
- Axe 2 : Développer l'activité physique et sportive (APS) et limiter la sédentarité
- Axe 3 : Organiser le dépistage et la prise en charge du patient en nutrition : diminuer la prévalence de la dénutrition
- Axe 4 : Valoriser le PNNS comme référence pour les actions en nutrition ainsi que l'implication des parties prenantes
- Volet transversal : Formation, surveillance, évaluation et recherche

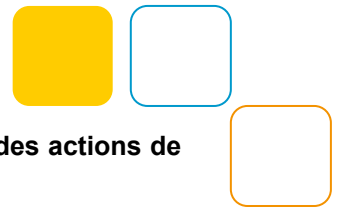
L'Inspection générale des affaires sociales a effectué une évaluation du troisième Programme national nutrition santé – PNNS 2011-2015, conformément à l'action 45 de ce programme, et du plan obésité 2010-2013.

De manière très synthétique, le rapport dresse le constat suivant vis-à-vis du PNNS3 :

- Un programme qui a contribué à la **prise en compte, par les pouvoirs publics, du rôle de la nutrition et de la sédentarité dans le développement des maladies chroniques, mais qui a peu évolué depuis 2001 avec un nombre d'actions trop important et non prioritaires**
- Une « **ambiguïté** » dans l'approche à la fois individuelle et collective pour agir sur les déterminants de santé et ayant pour cible à la fois les professionnels et le grand public
- Une **difficulté à faire adopter des mesures efficaces au regard des intérêts croisés et parfois divergents des différentes parties** prenantes notamment du secteur de l'agro-alimentaire
- une **problématique de gouvernance et une difficulté localement à donner de la cohérence entre les différents plans**
- Un **déficit de visibilité** du fait de la multiplicité des Plans engagés sur la même période conduisant à davantage de confusion que de synergies voire des contradictions
- des **actions qui ne concernent qu'un petit nombre de personnes et difficilement celles en situation de précarité**
- des **financements essentiellement ciblés sur les dispositifs nationaux**
- un trop **faible engagement de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution**

Concernant le plan Obésité, le bilan est contrasté. Si il est **positif sur l'axe 1 « améliorer l'offre de soins et promouvoir le dépistage chez l'enfant et chez l'adulte »** du fait d'une très bonne





appropriation par les professionnels spécialisés, il note un **déficit de développement des actions de prévention**.

La conclusion de la mission met en avant « **l'indisponibilité des résultats des grandes études de santé disposant d'un volet nutrition la nécessité de mieux prendre en compte « les déterminants de l'évolution des comportements alimentaires des personnes ciblées par le PNNS », un déficit d'image « si la notoriété des slogans et messages de prévention n'est pas contestable, le PNNS souffre d'une image neutre ou négative** et il est peu connu du grand public et « son impact sanitaire, lorsqu'il existe, est difficile à imputer au seul PNNS. Il est par ailleurs limité puisque les inégalités sociales de santé n'ont pas diminué et que la prévalence du surpoids et de l'obésité chez les enfants est toujours un sujet de préoccupation. »

Au regard de ces constats les préconisations s'orientent vers :

- Une distinction entre nutrition et activité physique au niveau des plans pour davantage de lisibilité pour le grand public
- Une cohérence entre les différents plans au niveau national et déclinée au niveau régional
- une réforme du PNNS orienté sur la prévention « grand public »
- un centrage sur des objectifs essentiels et une priorité à l'action privilégiant les initiatives locales
- une priorisation effective de la réduction des inégalités sociales de santé en lien avec l'alimentation et l'activité physique
- Une action sur l'offre

Dans le prolongement de ce rapport de l'IGAS, le **HCSP** a publié en septembre 2017 le rapport « **Propositions pour une Politique Nationale Nutrition Santé à la hauteur des enjeux de santé publique en France PNNS 2017-2021.** »

Les PNNS n'ayant atteint que partiellement les objectifs fixés et les inégalités sociales de santé s'étant aggravées dans le domaine de la nutrition, le HCSP propose, pour 2017-2021, une **politique nutritionnelle de santé publique s'appuyant sur des mesures visant la population générale avec une intensité graduée selon le degré de désavantage**.

Il recommande, tout en poursuivant les stratégies précédentes, **d'intervenir sur l'environnement social, économique et sociétal afin de faciliter les choix individuels favorables à la santé concernant l'alimentation et l'activité physique**. Il préconise de recourir à des **mesures réglementaires pour réduire la pression du marketing commercial**, améliorer l'offre alimentaire et l'accessibilité physique et économique aux aliments de meilleure qualité nutritionnelle. Il recommande enfin de **développer des actions spécifiques et prioritaires orientées vers les enfants et les populations défavorisées**.

Cette politique, qui doit tenir compte des **préoccupations environnementales et de développement durable**, nécessite une réorganisation de sa gouvernance. Le HCSP recommande de mettre en place un pilotage interministériel avec une finalité claire de santé publique et d'assurer une **cohérence entre les mesures nationales et régionales**.

Ce rapport du HCSP a été complété d'un **Avis relatif aux objectifs quantifiés pour la politique nutritionnelle de santé publique (PNNS) 2018-2022** - publié en février 2018.

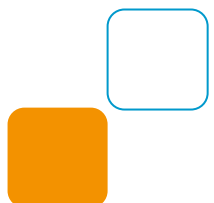
Cet avis propose des objectifs quantifiés et des indicateurs permettant d'évaluer les résultats de la politique nutritionnelle sur la période 2018-2022, en termes d'amélioration de la qualité des apports et du statut nutritionnel de la population ainsi que la réduction des niveaux d'exposition à divers risques. Ces objectifs quantifiés sont ambitieux mais ont été considérés comme atteignables, sous réserve d'une politique nationale nutritionnelle de santé publique à la hauteur des enjeux, intégrant des mesures et des actions fortes recommandées dans le rapport sur le futur PNNS.

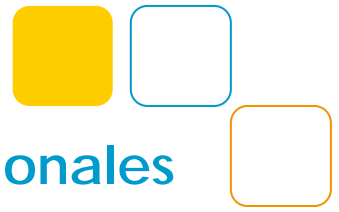
Les évolutions observées au regard des précédents objectifs du PNNS ont montré que si le statut nutritionnel de la population s'améliore en moyenne pour certains indicateurs, leur niveau stagne en revanche pour les populations défavorisées. Le HCSP a par conséquent clairement défini les objectifs, dans le but de lutter contre les inégalités sociales de santé dans ce champ.

Au total, les objectifs retenus portent sur 12 repères alimentaires spécifiques du PNNS, l'activité physique et la sédentarité, la prévalence du surpoids et de l'obésité et de la dénutrition et la pratique de l'allaitement.

Enfin, dans le prolongement de ces différents avis, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) plénier a adopté à l'unanimité, en septembre 2018, l'avis n°81, Alimentation favorable à la santé¹⁵. Cet avis se fonde sur une définition englobant les enjeux environnements et sociaux. Il recommande de poursuivre ou mettre en place des actions publiques et privées « allant de la rénovation de la gouvernance des politiques publiques jusqu'à l'information et l'éducation des consommateurs, en passant par un fort engagement des acteurs économiques pour mieux produire, mieux transformer et mieux distribuer. » La lutte contre la précarité alimentaire et le développement d'une approche transversale de la recherche sur l'alimentation sont deux axes transversaux fondamentaux pour atteindre ces objectifs.

¹⁵ <http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2018/09/CNA-Avis-81-Alimentation-favorable-%C3%A0-la-sant%C3%A9.pdf>





PARTIE 3 : Recensement des actions nationales

1 MÉTHODE

1.1 Recueil des données

Ce recensement privilégie principalement les actions nationales. Certaines déclinaisons régionales ont été intégrées au regard d'éléments d'évaluation présentant un intérêt majeur, en termes de résultats obtenus et d'innovations mises en œuvre.

La présentation des actions recensées est réalisée selon les points suivants :

Descriptif de l'action

- Justification (éléments de contexte et références retenues) et origine de l'action
- Porteurs de l'action
- Opérateurs mobilisés (implantation partenariale et acteurs)
- Partenaires financiers
- Objectifs
- Nature (information/formation/prévention)
- Public cible
- Territoire et lieux de déploiement
- Outils utilisés /références supports
- Calendrier/durée/rythme de l'action (ponctuel vs répété)

Axes d'évaluation de l'action

- Difficultés rencontrées, freins à la mise en œuvre du projet
- Atouts du projet, facteurs favorisant sa réussite

Une recherche de résultats d'évaluations d'actions conduites sur le territoire national est réalisée en vue de capitaliser, dans une démarche de *Benchmarking*, sur des leviers d'actions, points forts et points faibles relevés dans la littérature.

Le recensement s'appuie sur la littérature disponible parmi les publications accessibles via internet.

1.2 Sélection des actions

Les critères de recherche utilisés pour recenser les actions incluses dans le périmètre de l'étude sont les suivants :

- Année : 2015, 2016 et 2017 ou actions lancées antérieurement et toujours d'actualité
- Thème : nutrition (alimentation et activité physique)
- Public : enfants, adolescents, jeunes, adultes, personnes âgées

Suite à la lecture détaillée du descriptif des actions extraites, certaines ont été exclues du périmètre d'étude :

- les actions pour lesquelles le descriptif était manquant ou trop peu de données étaient renseignées ;
- les actions ne portant ni sur l'alimentation, ni sur l'activité physique ;
- les actions antérieures à 2015.

En revanche, ont été incluses :

- les actions qui ne ciblaient pas spécifiquement l'alimentation ou l'activité physique mais qui incluait au moins une des deux composantes dans le cadre d'un programme de prévention/promotion de la santé généraliste ;

- les actions ciblant le réseau interpersonnel des jeunes (parents, personnel éducatif...) dont l'objectif final était la prévention/ promotion de la nutrition et/ou de l'activité physique auprès des jeunes.

2 ACTIONS NATIONALES DE PRÉVENTION DANS LE CHAMP DE L'ALIMENTATION ET DE LA PROMOTION DE L'ACTIVITÉ PHYSIQUE ET SPORTIVE

Cette partie est consacrée à la description des actions nationales issues du recensement.

Selon les résultats de l'enquête Esteban publiés par Santé publique France, en 2015, 61 % des adultes âgés de 18 à 74 ans ont un niveau d'activité physique conforme aux recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), à savoir pratiquer cent cinquante minutes d'activité modérée ou soixante-quinze minutes d'activité intense par semaine (53 % des femmes contre 70 % des hommes).

2.1 Soutien aux collectivités territoriales

<i>Réseau des villes actives PNNS¹⁶ associées au programme national de nutrition et de santé</i>	
Contexte	Les collectivités territoriales ont des compétences pour développer des actions et agir sur l'environnement des habitants en créant des milieux favorables au développement d'une alimentation saine et d'une activité physique régulière. Des chartes des collectivités territoriales actives du PNNS existent depuis le 1 ^{er} Programme National Nutrition Santé 2001-2005. Ces chartes «Villes actives» du PNNS font appel à une démarche volontaire, impulsée par les élus.
Date de début	2001
Partenaires/porteurs	Villes, communautés de communes, départements, régions...
Objectif	<ul style="list-style-type: none"> • Soutenir une politique volontariste des signataires pour le développement d'actions locales cohérentes avec le cadre national promu par le PNNS et décliné en région. • Améliorer la qualité de vie des habitants en intégrant certaines préconisations du PNNS dans leurs activités quotidiennes.
Public cible	Tout public, citoyens de zones urbaines
Ressources accessibles	Des ressources et outils mis à disposition pour agir au quotidien en faveur d'une nutrition favorable à la santé sur http://reseauvillesactivespnns.fr/fiches-actions .

¹⁶ A noter également le label « établissements actifs du PNNS ». Cette action a pour objectif d'engager les chefs d'établissements à développer des actions nutrition santé conformes au PNNS au profit des salariés de leurs entreprises.

La charte "Établissements actifs du PNNS" s'adresse aux établissements/administrations de plus de 50 salariés appartenant à une entité de plus grande dimension mais qui s'engage pour le seul site signataire. Ceci exclut une seule entité administrative d'un site (par exemple le service marketing seul).

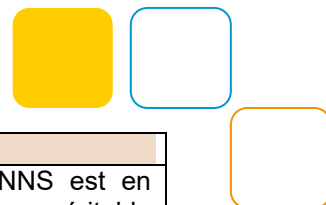
Exemple : un siège d'usine, un établissement scolaire, le seul siège social d'un groupe, une administration déconcentrée de l'Etat...


La charte « Établissements actifs du PNNS » est signée par le directeur général de l'agence régionale de santé du lieu d'implantation de l'établissement. Cela permet de valoriser l'ancrage régional de l'établissement."

Extension des titres restaurants aux détaillants en fruits et légumes

De plus parmi les mesures possibles, suite à la parution du décret n° 2010-220 du 3 mars 2010, il est désormais possible d'acheter, avec un titre restaurant, des fruits et des légumes frais, immédiatement consommables ou non.





Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	<p>Le réseau institutionnel d'animation des villes actives du PNNS est en dormance depuis 2014, faute de moyens nécessaires à une véritable animation de réseau, ce que déplorent les collectivités impliquées dans le programme. Dans ces conditions, il n'est pas étonnant de constater un essoufflement de l'engagement des collectivités dans le programme lui-même.</p> <p>D'autres sites proposent des recommandations ou des outils en matière de prévention dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition. C'est le cas de vivons-en-forme.org un site internet concurrent qui propose des services « clés en main » aux collectivités désireuses de s'investir dans des actions de promotion de la santé dans le domaine de la nutrition. Site dynamique et paradoxalement soutenu financièrement par l'industrie agroalimentaire.</p> <p>Les villes actives du PNNS ne sont pas représentées au comité de suivi du PNNS.</p>
Atouts du projet	<p>Un réseau de 310 villes actives du PNNS recensées. (Cf. Annexe 2)</p> <p>Depuis le 1^{er} Programme National Nutrition Santé 2001-2005, le Ministère de la Santé propose aux présidents des Conseils départementaux de signer une charte « Départements actifs du PNNS », toujours d'actualité en 2018. Un guide fournit des éléments complémentaires aux élus départementaux afin de les aider dans leur prise de décision et propose des exemples d'actions/programmes à mettre en place et outils mis à disposition par le PNNS pour développer ces interventions. Ce programme pluriannuel porte sur des objectifs précis et mentionne les populations visées, moyens mis en œuvre et principales échéances.</p>
<p><i>Mouv'eat », la semaine des collectivités locales pour la nutrition</i></p> 	
Contexte	<p>L'objectif général du Programme National Nutrition Santé (PNNS) est d'améliorer la santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition.</p> <p>Les municipalités, par leurs compétences et leurs liens avec les populations, sont des acteurs importants pour ces interventions de proximité, en adéquation avec le PNNS.</p>
Date de début	2007
Partenaires/ porteurs	<p>Coordonnée par l'association "Les Eco-Maires", la semaine « Mouv'eat » bénéficie d'un financement dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, du soutien d'un comité d'acteurs et d'une dizaine de villes fondatrices. En plus des associations d'élus (des villes moyennes, des petites villes, des élus du sport...), le Comité national olympique et sportif français apporte son soutien à cette initiative qui se tient durant la troisième semaine de novembre</p>
Objectif	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en lumière les actions existantes • Engager, par des actions concrètes, une dynamique militante sur la nutrition (alimentation équilibrée et activité physique régulière). • Rapprocher les collectivités locales sur le thème de la nutrition et créer des liens privilégiés entre commune « active » et commune « néophyte ».
Public cible	Tous habitants
Modes d'actions	<p>Chaque année, il s'agit, sous la forme d'un défi, de faire un focus sur un point particulier de la nutrition.</p> <p>Les actions proposées sont variées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ateliers physiques (randonnées, motricité...) • repas (cuisine du monde, bio...) • stand d'information • ateliers cuisine • exposition • goûters équilibrés

Ressources accessibles	http://www.mangerbouger.fr/pro/collectivites-locales/agir-74/participer-a-un-evenement-national/mouv-eat-la-semaine-des-collectivites-locales-pour-la-nutrition.html https://ecomaires.com/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	« Mouv'eat » participe depuis plusieurs années à faire connaître l'action des collectivités territoriales. Le concept sera élargi par la mise en place de la « Semaine des collectivités territoriales pour la nutrition », permettant la valorisation des diverses collectivités actives du PNNS. L'organisation de colloques réunissant les collectivités actives favorisera la mutualisation des pratiques. De même, la remise de prix symboliques par le ministère chargé de la santé récompensera des projets jugés particulièrement pertinents, dans différentes catégories (écoles, santé, ville, développement de l'activité physique, handicap et nutrition, etc.).

2.2 Mieux communiquer

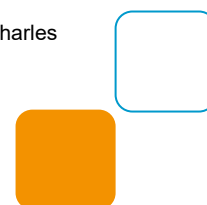
L'apprentissage de la cuisine doit consister à apprendre à manger équilibré pour près de 89 % des personnes interrogées, apprendre les règles d'hygiène pour 75 %, initier au goût et à la diversité des produits pour 55 %, apprendre à cuisiner pour 52 %.

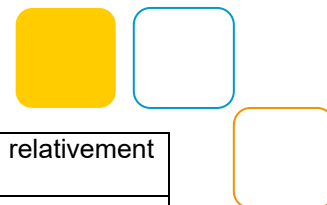
Source : PNA 2011 (Données : CREDOC, DGER)

<i>Site mangerbouger.fr</i>	
Date de début	Ouvert en 2004
Partenaires/porteurs	Site géré par Santé Publique France ¹⁷
Objectif	Mettre les recommandations du Programme national nutrition-santé à la portée de tous
Public cible	Il s'adresse à un public soucieux de manger mieux et de bouger davantage. Enfants, adolescents, adultes, personnes âgées, femmes enceintes, professionnels de la santé, du secteur social et de l'éducation mais aussi collectivités locales, etc. peuvent y trouver une information (fiable et validée par des experts) les concernant sur le sujet.
Ressources accessibles	Repères nutritionnels (dépliants et vidéos), guides nutrition, recettes de cuisine, actualité du PNNS, newsletter, kit pratique pour avoir les bons réflexes pour bien manger, etc.
Services disponibles	« Bougez près de chez vous » : propositions d'activités dans un rayon de 50 km autour du lieu saisi par l'internaute, actualisées chaque jour « Panier à idées » qui prend aussi la forme d'une newsletter hebdomadaire envoyée à toute la communauté des « mangeurs-bougeurs » inscrits (plus de 190 000 abonnés).
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	L'évaluation réalisée par l'IGAS du 3ème Programme national nutrition santé (PNNS 3) et du Plan obésité ¹⁸ montre que les outils de communication mis en place ne touchent pas les différents publics de façon homogène. Le PNNS peine à atteindre les populations les moins favorisées. De même, l'analyse qualitative réalisée par l'Inpes montre que les visiteurs du site sont presque exclusivement féminins, plutôt aisés (52 % de catégories socio-

¹⁷ Initialement par l'Inpes. Santé publique France est officiellement née le 1er mai 2016 par le regroupement de trois entités : l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES), l'Institut de veille sanitaire (InVS) et l'Établissement de préparation et de réponse aux urgences sanitaires (EPRUS).

¹⁸ Evaluation du programme national nutrition santé 2011-2015 et 2016 (PNNS 3) et du plan obésité 2010-2013 - BATZ Charles de, FAUCON Félix, VOYNET Dominique - Inspection générale des affaires sociales - Octobre 2017 - 151 pages






	professionnelles supérieures et seulement 8 % d'ouvriers) et relativement jeunes (moyenne d'âge de 40 ans) ¹⁴ .
Atouts du projet	<p>Santé Publique France fait évoluer le site en permanence. Actions centrées à la fois sur l'alimentation et l'activité physique, en lien avec l'éducation nationale.</p> <p>La notoriété du PNNS, de ses slogans et de ses sites est bien établie. Selon Santé Publique France, l'audience du site mangerbouger.fr a beaucoup progressé grâce à la mise en place de nouveaux outils et services en 2012 (exemple : calendrier des saisons, table de conversions, interactivité avec les internautes, possibilité de poster des informations, ouverture de la page Facebook).</p> <p>Le site a, depuis début 2013, modifié son message et met désormais en avant la dimension « plaisir » de l'alimentation¹⁹. Il a également mis en ligne en mars 2013 un nouvel outil, intitulé « La fabrique à menus », qui témoigne d'une volonté de reconsidérer l'alimentation dans sa globalité autour des menus et du repas. Ce nouvel outil a transformé la portée et l'audience des communications nutritionnelles. Ce site est désormais utilisé par les centres communaux d'action sociale (CCAS) et les médecins, en particulier pour les populations en situation de précarité.</p> <p>Toutefois, l'audience du site, en forte croissance entre 2012 et 2014²⁰, connaît une certaine érosion depuis 2015²¹</p>
<i>Site internet Alim'gouv (alimentation.gouv.fr)</i>	
Date de début	2010
Partenaires/ porteurs	Site géré par le service communication du ministère chargé de l'alimentation
Objectifs	<p>Le site illustre les différentes facettes du Programme National pour l'Alimentation (PNA) en mettant en avant les initiatives qui en relèvent, identifiables grâce au logo "Bien manger, c'est l'affaire de tous !".</p> <p>Il donne des repères au consommateur sur son alimentation, mets en réseau les acteurs et valorise les initiatives en faveur d'une bonne alimentation : des produits de saison, recettes de cuisine, interviews gourmandes de chefs et de blogueurs, témoignages d'agriculteurs, conseils pour apprendre aux enfants à cuisiner et à bien manger, idées anti-gaspillage, infos sur la formation du goût, sur la sécurité des aliments pour acheter et manger en toute confiance, ou encore sur les signes d'origine et de qualité (AB, AOC, Label rouge...) et les produits du terroir !</p>
Public cible	L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, aux producteurs, aux professionnels de l'agroalimentaire, aux artisans/commerçants, aux restaurateurs
Ressources accessibles	<p>Une vingtaine d'articles par mois publiés sur le site internet, Des contenus relayés sur les réseaux sociaux et les communautés en ligne. Des rubriques nombreuses (« À table les enfants », « Bien manger au quotidien », « Notre patrimoine alimentaire », « Manger durable et local », « L'interview gourmande », « Vu sur le web » ...).</p>
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	<p>Le PNA n'a pas bénéficié d'une réelle stratégie de communication et peu de moyens ont été dédiés à celle-ci²². La notoriété du programme en tant que tel auprès du grand public est de ce fait relativement limitée, notamment en comparaison avec le PNNS.</p> <p>Il est également à souligner l'hétérogénéité de la mise en œuvre des actions : certaines régions sont beaucoup plus actives que d'autres, en fonction de la priorité donnée de cette politique au sein des DRAAF et DAAF, des opportunités locales, de l'importance des réseaux locaux et des moyens</p>

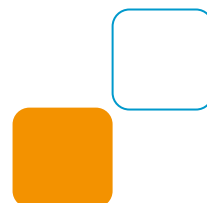
¹⁹ Rapport au Parlement - Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) - Juillet 2013

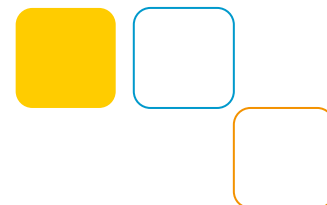
²⁰ En 2014, mangerbouger.fr a franchi le cap des 5 millions d'utilisateurs, enregistré plus de 20 millions de pages vues et 400000 inscrits. Inpes - Rapport d'activité 2014

²¹ INPES Bilan du PNNS 2011-2015 ; Pilote de cadrage national INPES ; 24/03/2016

²² Rapport au Parlement - Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) - Juillet 2013



	consacrés pour les animer.
Atouts du projet	Le site s'impose peu à peu comme une référence dans les portails d'information grand public sur l'alimentation ¹⁷ . Les messages recueillent une adhésion massive auprès des partenaires locaux qui citent de plus en plus ce programme comme une référence d'action publique pour l'alimentation.
<p><i>ICOFAS (Intervenir pour les comportements nutritionnels favorables à la santé)</i></p> 	
Contexte	L'axe 2 du Programme National pour l'Alimentation souligne l'importance d'acquérir les habitudes alimentaires favorables à la santé dès le plus jeune âge par des actions d'information et d'éducation à l'alimentation menées au sein des activités périscolaires organisées, avec un accent sur l'éveil aux cultures alimentaires.
Date	Ce projet a débuté à la rentrée scolaire 2014 – 2015. Il a été expérimenté au niveau de 3 sites pilotes en Lorraine (Communauté des Communes des Marchés de Lorraine et Tomblaine) et en Martinique (Schœlcher). le site est ouvert à tous depuis 2016
Partenaires/ porteurs	Les financeurs sont le Ministère des Affaires Sociales et de la Santé, le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, l'Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé, la Mutuelle Générale de l'Éducation Nationale, le Conseil Régional d'Île-de-France et la Caisse Centrale de la Mutuelle Sociale Agricole.
Objectifs	Proposer des actions d'éducation nutritionnelle à visée artistique et culturelle dans le cadre des activités scolaires et périscolaires pour promouvoir l'acquisition de comportements favorables à la santé en nutrition, alimentation et activité physique, auprès des élèves de l'école maternelle à la fin de l'école élémentaire, des parents et des membres de la communauté.
Public cible	A la fois sensibiliser les élus concernés par le temps périscolaire, les coordonnateurs et animateurs des temps de l'enfant ainsi que les bénévoles et professionnels d'associations locales.
Ressources accessibles	www.icofas.fr
Services disponibles	Le site propose un ensemble de ressources clés, nombreuses et diversifiées, pour la mise en œuvre d'actions en nutrition santé conçues en fonction de l'âge de l'enfant.
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Forte de l'impact positif de l'expérimentation ICOFAS, la ville de Schœlcher en Martinique a souhaité déployer le programme ICOFAS sur les 8 écoles de la ville (1 500 élèves). Pour ce faire, la même méthodologie de travail ICOFAS a été mise en place et un guide spécifique a été conçu au travers des réunions de coordination afin d'aider les différents acteurs à mettre en place ce projet. Les activités ont été menées dans le cadre des activités périscolaires du matin, de la pause méridienne et du temps de loisir du soir





2.3 Étiquetage nutritionnel

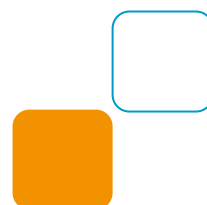
Selon les études²³, 46 % des français entre 15 et 75 ans trouvent les informations nutritionnelles difficiles à lire et 21 % la lisent.

<i>Déclaration nutritionnelle sur les produits pré-emballés</i> 																	
Contexte	<p>L'étiquetage nutritionnel est régi par le règlement (UE) n° 1169/2011 aussi appelé règlement INCO, pour information du consommateur. Il établit les règles applicables à l'étiquetage des denrées alimentaires, c'est-à-dire les mentions obligatoires à faire figurer sur les emballages alimentaires et les mentions facultatives pouvant être ajoutées. Depuis le 13 décembre 2016, les professionnels ont l'obligation d'apposer une déclaration nutritionnelle sur les produits pré-emballés qu'ils mettent sur le marché</p> <p>7 éléments doivent obligatoirement être présents dans le tableau d'étiquetage nutritionnel : valeur énergétique (exprimée en en kJ et kcal), matières grasses (en g), acides gras saturés (en g), glucides (en g), sucres (en g), protéines (en g) et sel (en g)</p> <table border="1" data-bbox="1027 651 1358 869"> <thead> <tr> <th colspan="2">Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>kJ/kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont acides gras saturés</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td> dont sucres</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>g</td> </tr> </tbody> </table>	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		Energie	kJ/kcal	Matières grasses	g	dont acides gras saturés	g	Glucides	g	dont sucres	g	Protéines	g	Sel	g
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g																	
Energie	kJ/kcal																
Matières grasses	g																
dont acides gras saturés	g																
Glucides	g																
dont sucres	g																
Protéines	g																
Sel	g																
Date de début	Obligation depuis décembre 2016																
Partenaires/ porteurs	Union européenne et État																
Objectif	Aider les entreprises agroalimentaires dans la compréhension de l'étiquetage nutritionnel, en donnant des repères clés.																
Public cible	Professionnels																
Ressources accessibles	www.etiqnut.fr Ce site est créé avec le soutien de l'État, la Région des Pays de la Loire.																
Éléments d'évaluation																	
Difficultés/freins rencontrés	La déclaration nutritionnelle est obligatoire depuis le 13 décembre 2016. Le tableau des valeurs nutritionnelles est bien souvent difficile à décrypter pour les consommateurs.																
Atouts du projet	La déclaration nutritionnelle est obligatoire pour toute denrée préemballée (sauf les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges, les arômes, les additifs alimentaires, les levures, les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédient comme par exemple les salades en sachet ou encore le miel. Pour obtenir la liste complète des aliments pré-emballés exemptés d'étiquetage nutritionnel, se référer à l'annexe V du règlement (UE) n°1169/2011.																
<i>Nutri-score</i> 																	
Contexte	La loi de modernisation de notre système de santé du 26/01/2016 a inscrit dans le droit la possibilité de recommander un système d'étiquetage nutritionnel pour faciliter le choix d'achat du consommateur, au regard de la composition nutritionnelle des produits. Dans ce cadre, une concertation a été conduite avec des représentants des industriels, des distributeurs, des consommateurs, des autorités sanitaires et des scientifiques pour définir les modalités de mise en place de cet étiquetage.																
Date de début	Nutri-score se déploie en France depuis novembre 2017.																
Partenaires/ porteurs	Logo Nutri-Score conçu par Santé publique France, à la demande de la Direction générale de la santé, en s'appuyant sur les travaux de l'équipe du Pr.																


²³ Source : PNA 2011 (page 45), Données du CREDOC et de la DGER



	Serge Hercberg (Université Paris 13), les expertises de l'Anses et du Haut Conseil de Santé Publique.
Objectif	L'étiquetage du Nutri-Score ²⁴ est une forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle (et ne peut en aucun cas la remplacer) qui est facultative. Le Nutri-Score est un système de score nutritionnel qui permet de classer les aliments en fonction de leur composition nutritionnelle. Le score nutritionnel varie de A à E.
Public cible	Représentants des industriels, des distributeurs, des consommateurs, des autorités sanitaires
Ressources accessibles	http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Comment-manger-mieux/Comprendre-les-infos-nutritionnelles2/Le-Nutri-Score-l-information-nutritionnelle-en-un-coup-d-oeil
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	L'Assemblée nationale a refusé de rendre obligatoire l'étiquetage Nutri-Score sur les produits alimentaires. Selon le rapport d'évaluation de l'IGAS, l'impact d'un étiquetage est difficile à évaluer sur l'IMC compte tenu d'une utilisation sélective par les "bien portants". Cependant, l'étiquetage peut agir relativement bien pour le gras et le fer. Un risque d'association entre santé et moindre qualité organoleptique peut être observé.
Atouts du projet	À quelques exceptions près (herbes aromatiques, thés, cafés, levures, etc.), tous les produits transformés et les boissons sont concernés par le Nutri-Score. Les produits non transformés comme les fruits et légumes frais ou le poisson frais ne sont pas concernés, de même que les boissons alcoolisées. Le logo informe sur la qualité nutritionnelle de manière simplifiée et complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire fixée par la réglementation européenne. Il est basé sur une échelle de 5 couleurs : du vert foncé au orange foncé. Il est associé à des lettres allant de A à E pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur. Le Nutri-Score peut aider à choisir entre des produits d'un même rayon et à comparer la qualité nutritionnelle pour un même produit de différentes marques.

²⁴ Comme cela est précisé dans l'arrêté du 31 Octobre 2017

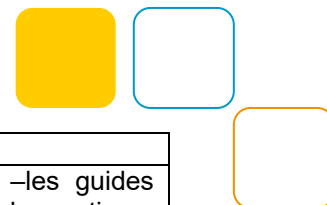


2.4 Former/informer via des outils pédagogiques


<i>Massive Online Open Course</i>	
<i>associé à ICAPS</i>	
	
Contexte	Le déploiement d'Icaps s'est poursuivi en introduisant des modalités d'un cours en ligne gratuit et ouvert à tous (MOOC). Conçu en collaboration avec plusieurs experts, il s'est déroulé sur six semaines (une semaine de présentation générale et cinq semaines de cours) et a demandé entre une et deux heures de travail hebdomadaire aux inscrits.
Date de début	2014 et 2015
Partenaires/ porteurs	Santé publique France apporte un soutien aux acteurs souhaitant mettre en œuvre des projets de promotion de l'activité physique reposant sur une démarche de type Icaps : rédaction d'un guide d'aide à l'action, soutien financier et méthodologique, mise à jour du site internet. Un comité de pilotage national Icaps s'est mis en place (ministère de l'Éducation nationale/DGESCO et DJEPVA, ministère des Sports, ministère de la Santé/Direction générale de la santé (DGS), Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), École des hautes études en santé publique (EHESP), Pr Chantal Simon, Agence régionale de santé de Bretagne, ville et communauté urbaine de Strasbourg, association Élus santé publique et territoires (ESPT), Réseau français des villes santé de l'OMS (RFVS-OMS), Association nationale des élus du sport (Andes), Agence pour l'éducation par le sport (Apels), Ligue nationale contre le cancer, Union nationale du sport scolaire (UNSS), Union sportive de l'enseignement du premier degré (Usep), Atelier santé ville (ASV), Mutualité française, Mutuelle générale de l'Éducation nationale (MGEN), pôle de compétences en éducation pour la santé de la région Rhône-Alpes).
Objectifs	Mise à disposition d'outils
Public cible	toute personne intéressée par la mise en place de projets de promotion de l'activité en direction des jeunes : les professionnels du sport, de l'Éducation nationale et des administrations sanitaires et sociales, les acteurs associatifs, les techniciens de collectivités territoriales, les élus, professionnels de santé, étudiants
Principes d'actions	Ressources mises à disposition : - vidéos d'information pour tout savoir sur l'activité physique, la sédentarité, et la méthodologie de projets (3 à 4 vidéos par semaine) - témoignages et retours d'expérience d'acteurs ayant mis en place des projets de type Icaps - outils à destination des acteurs de terrain pour les aider à mettre en place leur projet (questionnaires d'activité physique, exemple de fiches de recueil de données de processus, check-list pour mettre en place des actions auprès des jeunes...) - articles sur l'activité physique et la sédentarité - activités « détente » à réaliser
Ressources accessibles	http://moocaps.santepubliquefrance.fr .
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Les points d'amélioration : <ul style="list-style-type: none"> développement de la dimension collaborative et sociale, renforcement des liens avec l'équipe pédagogique (animation de la communauté, création d'événements), amélioration de l'interface « Projet » (pour la création et pour l'évaluation) Les difficultés rencontrées sont d'ordre technique ou d'organisation personnelle

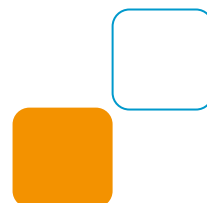
	(gestion du temps, lieu où suivre le MOOC). Parmi les répondants aux questionnaires d'évaluation, 19 % ont aussi déclaré se sentir isolés.
Atouts du projet	L'engagement collectif est un facteur de succès. Les cinq semaines ont permis une dynamique riche d'échanges sur les forums et au travers des différentes activités pédagogiques proposées et de nombreux projets ont été déposés et évalués par les pairs. La première session du MOOC (mars-avril 2015) a réuni près de 1 500 participants, la seconde (avril 2016) plus de 1 200 participants. Les ressources produites dans le cadre des 2 sessions du MOOC (vidéos, compilation de ressources et d'outils...) ont été très appréciées par les participants et Santé publique France a donc décidé de les mettre en ligne. Elles sont consultables à l'adresse suivante : http://moocaps.santepubliquefrance.fr .
<i>MOOC Qualité des aliments</i>	
 ACTIA	
Contexte	L'association Actia, qui fédère les activités des instituts techniques de l'agroalimentaire, lance le premier MOOC francophone sur la qualité des aliments.
Date de début	Du 16 avril au 8 juin 2018
Partenaires/ porteurs	Soutien financier du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, soutien technique de la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.
Objectifs	Répondre aux attentes de tous ceux qui s'interrogent sur les bonnes pratiques d'hygiène, sur la manière d'améliorer la qualité nutritionnelle de ce qu'ils produisent, qui veulent s'assurer que le goût d'un produit répond aux attentes des consommateurs, ou qui ont pour objectif l'approvisionnement durable.
Public cible	Ouvert à tous : professionnels, enseignants et étudiants, ...
Principes d'actions	Quatre aspects fondamentaux seront abordés lors de ce MOOC de 6 heures sur 4 semaines : les qualités microbiologique, nutritionnelle, sensorielle et environnementale d'un aliment.
Ressources accessibles	https://www.my-mooc.com/fr/conceptor/actia/
Services disponibles	Un ensemble de vidéos a été proposé, ainsi que des activités réalisables en ligne (quiz, sondages...). Un forum a permis d'échanger avec la communauté d'apprenants et d'interagir avec les experts. Des ressources pédagogiques d'approfondissement étaient mises à disposition.
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Simple et accessible, avec des exemples concrets. Ce MOOC gratuit et interactif a permis d'échanger avec les autres participants au travers de son forum. La réussite de cette formation a été validée par une attestation.
<i>GUIDES</i>	
<i>guides de nutrition et affiches « repères PNNS »</i>	
 MANGER BOUGER PRO LE PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	
Contexte	Déploiement du PNNS. Les guides ne se veulent pas normatifs, mais prennent en compte la diversité des situations, la complexité de l'acte alimentaire et ses dimensions sociale et culturelle.
Date de début	Entre 2002 et 2008
Partenaires/ porteurs	L'Inpes et l'Anses ont codirigé la production d'une collection de 8 guides nutrition du PNNS. L'Inpes était responsable de la rédaction, de la conception graphique,

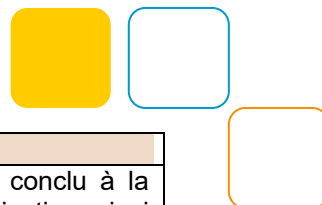





	de la promotion et de la stratégie de diffusion des documents
Objectifs	Mettre à la disposition du public des documents de référence –les guides nutrition- permettant à chacun de disposer d'une information simple, pratique, avec des repères de consommation concrets et des recommandations faciles à s'approprier. Promouvoir une nutrition positive associant alimentation et plaisir.
Public cible	Une collection de 9 guides destinés à toutes les catégories de population : adultes, enfants, parents, seniors, femmes enceintes...
Principes d'actions	8 guides destinés à toutes catégories de population : adultes, enfants, parents, seniors, femmes enceintes... <ul style="list-style-type: none"> • Le guide "La santé vient en mangeant" • Le guide "La santé vient en bougeant" • Le guide nutrition pendant et après la grossesse • Le guide pour les parents d'enfants de 0 à 3 ans • Le guide pour les parents d'enfants de 0 à 18 ans • Le guide ados « J'aime manger, j'aime bouger » • Le guide nutrition à partir de 55 ans • Le guide nutrition pour les aidants des personnes âgées Le catalogue des outils du PNNS : ce guide vient en appui du Programme national nutrition-santé débuté en 2001 en France. Il s'adresse à la fois aux professionnels de santé, aux professionnels du secteur socio-éducatif et collectivités locales et au grand public.
Ressources accessibles	Guides téléchargeables depuis le site mangerbouger.fr . Diffusion papier à plus de 35 millions d'exemplaires
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Avant de refondre cette collection, l'Inpes a réalisé une évaluation qualitative auprès d'un panel d'utilisateurs de six des huit guides. Au vu des résultats de cette évaluation, l'institut envisage plutôt des ajustements de ces guides généralement très appréciés. La publication de repères nutritionnels actualisés serait un préalable à la refonte des guides, alors que le calendrier de cette actualisation, non précisé, risque de s'étendre sur plusieurs années. Un grand nombre des interlocuteurs ont fait part du sentiment d'usure des messages de prévention. Ces derniers sont connus mais cette connaissance ne préjuge en rien du changement de comportement des consommateurs. Les attitudes ont évolué vis-à-vis de l'alimentation mais les comportements se transforment moins facilement. Pour les faire changer, la seule diffusion de messages n'est pas suffisante comme de nombreuses recherches de psychologie sociale le montrent depuis longtemps. L'Inserm a été sollicité fin 2013 par Santé Publique France pour réaliser une expertise collective afin de disposer d'un bilan des connaissances scientifiques et d'analyser l'impact de messages sanitaires diffusés par les médias de masse sur les cognitions, attitudes, intentions et comportements. Après avoir fait le point sur le contexte législatif, l'impact du marketing sur les comportements alimentaires, l'évaluation des campagnes nutritionnelles ainsi que sur les mécanismes psycho-cognitifs en jeu dans la réception et le traitement des messages nutritionnels par les individus, le groupe d'experts propose des pistes afin d'améliorer l'efficacité des messages sanitaires apposés dans les publicités et recommande de restreindre les actions de marketing destinées aux enfants.
Atouts du projet	Les guides nutrition de l'INPES ont été réédités et diffusés à plusieurs millions d'exemplaires. Ce constat préexistait au PNNS 3 : selon le rapport d'évaluation du PNNS 2, le volet communication du PNNS a permis de « remplacer des connaissances approximatives ou erronées par des savoirs justes et scientifiquement fondés ». Le guide « <i>J'aime manger, j'aime bouger, le guide nutrition pour les adolescents</i> », l'un des huit guides d'information du Programme National Nutrition Santé (PNNS), fait l'objet d'un plan de diffusion annuel par Santé publique France aux élèves des classes de 5e par l'intermédiaire des professeurs de Sciences de la Vie et de la Terre (SVT). Selon l'étude de Santé Publique France qui avait pour objectif d'évaluer l'impact de ce plan de diffusion

	<p>et la perception du guide, celui-ci a obtenu un score de reconnaissance de 40 % auprès des jeunes, qui l'ont majoritairement vu au collège pendant un cours. 30 % des jeunes ont déclaré avoir lu ou survolé le guide et plus des trois quarts, que le guide leur plaisait. Les adolescents et les professeurs trouvaient le guide clair et accessible, en appréciaient globalement le contenu, mais considéraient qu'il mériterait d'être modernisé.</p> <p>La diffusion systématique du guide, ciblée sur un niveau de classe en milieu scolaire est une stratégie efficace qui permet de toucher un maximum de jeunes ; elle doit donc être poursuivie dans le futur. Une modernisation du guide et un meilleur accompagnement des professeurs dans sa diffusion pourraient permettre d'augmenter encore la performance de cette diffusion.</p>
<p><i>Outil « Fourchettes et baskets » sur l'alimentation et l'activité physique</i></p> 	
Contexte	Dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) mis en place, un nouvel outil d'intervention en éducation pour la santé destiné aux classes de collège, intitulé "Fourchettes et baskets", a été élaboré par l'INPES en collaboration avec l'Éducation nationale et la Direction générale de la santé.
Date de début	2001
Partenaires/ porteurs	L'INPES en collaboration avec l'Éducation nationale et la Direction générale de la santé
Objectifs	Mener un travail éducatif avec les adolescents sur l'alimentation et l'activité physique en adoptant une approche globale et positive de la santé des jeunes.
Public cible	Adolescents, classes de collège
Principes d'actions	<p>Les activités proposées dans l'outil ont pour objectifs de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • permettre aux adolescents d'être acteurs de leur santé dans le champ de la nutrition ; • sensibiliser et mobiliser sur leur alimentation et leur activité physique ; • renforcer et développer leurs capacités à faire des choix adaptés à leurs besoins, leurs goûts, leurs habitudes et leur mode de vie ; • inciter à poser un regard critique sur le lien entre leur environnement, l'alimentation et l'activité physique. <p>Ces thèmes sont abordés de façon globale, à travers 6 chapitres :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qu'est-ce qu'ils mangent ? : rapport des adolescents à leur alimentation ; besoins nutritionnels ; mise en pratique des repères de consommation du PNNS ; • Activité physique, nutrition et santé : rapport des adolescents à l'activité physique et au sport ; liens entre alimentation et activité physique ; promotion de l'activité physique ; • Consommateur averti, consommateur citoyen : rapport des adolescents à la consommation et à la citoyenneté ; influence de la publicité ; étiquetage alimentaire ; transformation des aliments ; • Rythmes alimentaires : repas et répartition des prises alimentaires dans la journée des ados ; points spécifiques sur le petit déjeuner, le goûter et la question du grignotage ; • Alimentation et relation aux autres, relation à soi : dimensions sociales et culturelles de l'alimentation (influence des autres, du lieu, etc.) ; rapport individuel à l'alimentation (les 5 sens, les émotions, etc.) ; • Le repas de midi : composition de ce repas ; zoom sur la restauration scolaire.
Ressources accessibles	Disponible auprès de Santé publique France





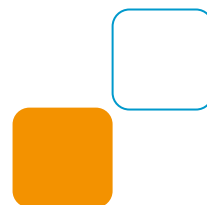
Éléments d'évaluation ²⁵	
Difficultés/freins rencontrés	Fin 2012 et courant 2013, l'Inpes a évalué l'outil. L'évaluation a conclu à la nécessité de renforcer l'accompagnement des professionnels à l'utilisation, ainsi que de mieux les articuler avec les activités du milieu scolaire. Des pistes d'optimisation en lien avec les nouvelles technologies numériques sont étudiées pour les prochaines années.
Atouts du projet	Depuis leur création, plus de 20 000 exemplaires de cet outil ont été diffusés. L'évaluation a conclu à sa qualité et à sa pertinence.
<p><i>Classeur "Alimentation Atout Prix"</i></p> 	
Contexte	Le classeur "Alimentation Atout Prix" est un outil d'intervention et de formation en éducation nutritionnelle destiné. Cet outil propose d'inscrire l'alimentation dans une démarche de promotion de la santé et de bien-être avec les autres.
Date de début	Réalisé par le Comité régional d'éducation pour la santé de Lorraine en lien avec l'association de professionnels en économie sociale et familiale, il a été édité pour la première fois en 1997 par le Cerin (Centre de recherche et d'informations nutritionnelles) et le CFES (Comité français d'éducation pour la santé). Un travail d'actualisation a été mené par l'Inpes en 2005 pour être au plus proche des recommandations du Programme National nutrition-santé en vigueur à cette date.
Partenaires/ porteurs	INPES
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> -former des professionnels et bénévoles du secteur médico-social et associatif -promouvoir des actions sur l'alimentation auprès de personnes précaires.
Public cible	professionnels ou bénévoles au contact des personnes en situation de précarité
Principes d'actions	Le cadre d'intervention de cet outil dépasse les seules questions d'équilibre alimentaire ou de qualité nutritionnelle des aliments. Il s'inscrit dans une démarche de promotion de la santé, avec une attention portée sur l'acquisition d'autonomie et le bien-être. Il aborde un champ élargi de thèmes : rythmes de vie, hygiène, dépendances, loisirs mais aussi confiance en soi, initiatives, esprit critique, convivialité
Ressources accessibles	http://inpes.santepubliquefrance.fr/10000/themes/nutrition/nutrition_classeur_alimentation.asp
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Une évaluation qualitative, portant sur les usages de l'outil, a été menée en 2013. Les résultats ont montré que l'outil est jugé trop dense, avec une mise en page austère qui ne facilite pas son appropriation. L'usage reste souvent limité à quelques fiches d'activité. Sur la forme, l'utilisation de transparents n'est plus adaptée
Atouts du projet	Le contenu de l'outil est apprécié, jugé riche, complet et adapté au public. La banque d'image est perçue comme étant très utile et aidante en intervention. Santé Publique France, avec l'appui d'un groupe d'experts, est actuellement en cours de travail pour refondre le classeur. Plus opérationnel et modulaire pour une prise en main plus rapide, l'outil sera enrichi par une version numérique. De nouvelles thématiques (l'activité physique, le sommeil...) seront abordées, permettant une approche plus globale des personnes accompagnées.

²⁵ Evaluation régionale de "Fourchettes et baskets", En 2013, le réseau IREPS/CODES Champagne-Ardenne a bénéficié d'un financement régional nouveau du Fond Français pour l'Alimentation et Santé (FFAS) - qui soutient le programme Fourchette et Basket. Le projet, d'une durée d'un an, était destiné à des élèves de 4 collèges en classes de 6ème et 5ème. Selon l'évaluation réalisée, en moyenne, sur les 3 collèges :

- 88 % des élèves ont « Apprécie » ou « Plutôt apprécie » les séances ;
- 61 % des élèves ont estimé que les animations leur ont apporté des connaissances, des informations ;
- 25 % des élèves ont manifesté une envie de mieux manger ;
- 31 % des élèves ont une envie de « bouger plus ».


Des points négatifs sont également ressortis lors de l'évaluation et notamment la durée des séances qui ne satisfait pas tout le monde (nombre d'heures insuffisant au vu du contenu, ou au contraire, séances trop longues). Il a également été difficile de mobiliser de façon pérenne les référents en raison de leurs emplois du temps respectifs.

Contexte	Évaluer paraît souvent compliqué, tant les enjeux sont importants et divers. Le guide ÉVALIN est un outil d'aide à la construction d'une évaluation d'une intervention en nutrition.
Date de début	Ouvert en décembre 2012, il a vocation à évoluer avec les remarques qui émanent des utilisateurs.
Partenaires/ porteurs	Mis en œuvre dans le cadre du Programme National Nutrition Santé, il répond à une demande de la Direction Générale de la Santé. Il été conçu et préparé par l'École de Santé Publique de l'Université de Lorraine
Objectifs	Aider concrètement les porteurs de projets en nutrition (alimentation/activité physique), à construire l'évaluation des projets, afin de compléter l'analyse qu'ils font des projets qui leur sont soumis. Que faut-il évaluer ? Comment dimensionner l'évaluation par rapport à l'ampleur de l'intervention en nutrition ? Quels outils utiliser ?
Public cible	Les porteurs de projets en nutrition (alimentation et activité physique), locaux, régionaux ou nationaux. Outil aussi destiné aux financeurs des projets
Principes d'actions	Guide pratique et interactif. De nombreux outils sont directement téléchargeables et peuvent être utilisés pour évaluer une intervention en nutrition.
Ressources accessibles	http://www.evaluation-nutrition.fr/texte-introduction.html
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Cet outil demande de la réflexion, mais n'est pas compliqué.
Atouts du projet	L'outil permet d'améliorer les interventions au bénéfice des populations, promoteur, financeur. Un tutoriel en ligne a été créé en 2017.



3 ACTIONS D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE DES JEUNES ET PROMOTION DE L'ACTIVITÉ PHYSIQUE²⁶


Chez les enfants (3 à 17 ans), seulement 6 %²⁷ consomment plus de cinq portions de fruits et légumes par jour. (cf. Annexe 4)

Programme « Un fruit pour la récré » 	
Contexte	Le Programme National Nutrition Santé, dont l'objectif est de réduire la progression de l'obésité et des maladies associées, recommande de consommer au moins 5 fruits et légumes différents par personne et par jour. L'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) a montré que la consommation moyenne de fruits et de légumes des Français reste insuffisante et que le déficit est particulièrement important chez les jeunes et les personnes de milieux défavorisés.
Date de début	2008
Partenaires/ porteurs	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, le programme "Un fruit pour la récré" financé depuis 2009 par l'Union européenne. Ce programme s'inscrit dans le cadre d'un partenariat piloté par le ministère chargé de l'agriculture, auquel est associé le ministère chargé de l'éducation nationale, les collectivités territoriales, les mairies, les professionnels de la filière, les associations de parents d'élèves, les associations de consommateurs
Objectifs	Organiser dans les communes participantes des distributions aux élèves de la maternelle au lycée et/ou fréquentant les Centres de loisirs attachés à l'école (CLAE), afin de faire consommer des fruits et des légumes pour leur redonner le goût de manger mieux. C'est également un moyen de lutter contre l'injustice alimentaire Ce projet a pour objectif la consommation supplémentaire de 6 fruits ou légumes minimum par enfant et par trimestre scolaire, en complément de ceux donnés en restauration collective.
Public cible	Tous les établissements scolaires, ou les classes volontaires, du primaire et du secondaire (publics ou privés), ainsi que les collectivités territoriales, peuvent rejoindre le programme
Principes d'actions	Depuis septembre 2017, le programme "Un fruit pour la Récré" s'étend aux produits laitiers. À compter de la rentrée scolaire 2017/2018, les programmes européens « Fruits à la récré » et « Lait à l'école » évoluent. Ces deux programmes, pilotés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec l'aide de FranceAgriMer, fusionnent et prennent désormais le nom de « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école ». La distribution doit obligatoirement être accompagnée une fois par trimestre d'une action d'accompagnement pédagogique (intervention en classe, atelier de cuisine, dégustation, éducation sensorielle ou encore visite de ferme ou d'entreprise agroalimentaire) pour tous les élèves bénéficiant des distributions. Il s'agit ainsi de promouvoir des habitudes plus saines, de diversifier les habitudes alimentaires des enfants et d'améliorer la connaissance des filières et des produits agricoles
Ressources	Des documents pédagogiques pour les élèves, les enseignants et les parents

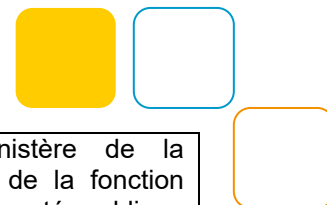
²⁶ [Recensement et propositions pour le développement d'interventions efficaces sur l'alimentation et l'activité physique en direction des jeunes](#)

Dans le cadre de l'action 11.6 du Plan Cancer, Santé publique France a établi, sur la base d'un recensement et d'une revue de la littérature, des recommandations pour la mise en place d'interventions efficaces sur l'alimentation et l'activité physique chez les jeunes. Ce travail a fait l'objet d'un rapport mis en ligne le 28 décembre 2017. Le recensement a mis en évidence que la majorité des actions (96 %) agissait sur des déterminants individuels, 28 % sur des déterminants interpersonnels et 10 % sur des déterminants environnementaux. Près de la moitié (46 %) agissait à la fois sur l'alimentation et l'activité physique et 21 % impliquaient les parents. Concernant leur déroulement, 68 % étaient mises en œuvre dans le milieu scolaire et 34 % duraient un an ou plus. Au vu des données de la littérature, cette analyse souligne l'importance de promouvoir la mise en place d'actions visant à créer des environnements favorables et impliquant les parents.


²⁷ CREDOC, enquête CCAF 2016

accessibles	<p>sont disponibles sur :</p> <p>http://www.mangerbouger.fr/pro/education/agir-3/dispositifs-et-evenements-nationaux/l-operation-un-fruit-pour-la-recre.html et</p> <p>http://eduscol.education.fr/cid49557/un-fruit-pour-recre.html.</p>
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	<p>Pour pouvoir participer au programme et bénéficier de l'aide, la première étape est d'être agréé par FranceAgriMer. Un seul agrément est nécessaire pour le volet lait et produits laitiers ainsi que pour le volet fruits et légumes. La demande d'agrément doit être déposée par téléprocédure préalablement aux distributions de produits. Un certain nombre de dossiers a été rejeté pour non-conformité administrative.</p> <p>De plus, la distribution de produits doit obligatoirement être accompagnée de mesures ou activités éducatives.</p>
Atouts du projet	<p>Au-delà de la distribution de fruits, une séance d'accompagnement pédagogique est organisée au moins une fois par trimestre. Ces séances peuvent être effectuées par des enseignants, des parents d'élèves ou des animateurs, seuls ou en collaboration avec des professionnels de l'alimentation (visite d'une ferme, d'une industrie de production, etc.).</p> <p>D'après le bilan de 2015, elle bénéficie à plus de 500 000 enfants et plus de 1000 communes participent. Le coût moyen d'une distribution de fruits est estimé à 0,30 € par élève. Les communes participant à cette opération s'engagent à réaliser un minimum de 9 distributions régulières par trimestre. L'Union européenne aidait à 76 % la distribution de fruits. Elle finance désormais à 100 % les achats liés à la distribution des produits éligibles (sur la base de forfaits en métropole et des coûts réels en Outre-mer), à condition de conduire une mesure éducative qui peut elle aussi être financée par l'UE (sous conditions d'éligibilité).</p> <p>En 2015, une plaquette d'information a été diffusée à tous les maires, présentant les procédures simplifiées d'accès à l'initiative « un fruit à la récré ».</p>
<p><i>Démarche Icaps</i></p> <p><i>(Intervention auprès des Collégiens centrée sur l'Activité Physique et la Sédentarité)</i></p>	
	
Contexte	<p>Inspiré d'un modèle canadien, reconnu par l'OMS, la démarche Icaps (Intervention auprès des collégiens centrée sur l'activité physique et la sédentarité) figure dans le Programme national nutrition-santé 2011-2015, le plan obésité 2010-2013, la circulaire de l'Éducation nationale de 2011 n° 2011-216 du 2-12-2011 (Politique éducative de santé dans les territoires académiques, BOEN n°46 du 15 décembre 2011) et le rapport concernant les actions préconisées en matière de prévention nutritionnelle (Hercberg, janvier 2014). Le programme s'appuie sur une expérimentation centrée sur l'activité physique et la sédentarité (Icaps) qui a été menée de 2002 à 2006 auprès de 1 000 collégiens dans le Bas-Rhin par le professeur Chantal Simon et son groupe de recherche de l'université Louis Pasteur de Strasbourg.</p> <p>Icaps visait à évaluer l'impact d'une action « multiniveaux » ciblant l'activité physique et la sédentarité sur l'évolution pondérale et le risque vasculaire d'adolescents de 6ème.</p>
Date de début	<p>L'étude Icaps est menée depuis septembre 2002 par deux équipes de recherche de l'université Louis-Pasteur : l'EA 1801 (Pr C. Simon), initiateur du projet et le laboratoire des sciences de l'éducation – EA 2310 (M.E. Tribu).</p>
Partenaires/porteurs	<p>Icaps est destiné aux acteurs (élus, éducateurs, animateurs, enseignants, etc.) et structures (associations, centres de loisirs, clubs et fédérations sportives, collectivités territoriales, agences régionales de santé, etc.) qui mènent ou souhaitent mener des actions de promotion de l'activité physique auprès des jeunes.</p> <p>Certains projets sont pérennes ou en voie d'être pérennisés, avec un financement par les agences régionales de santé et les directions régionales de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS).</p> <p>Un comité de pilotage national s'est mis en place (ministère de l'Éducation</p>

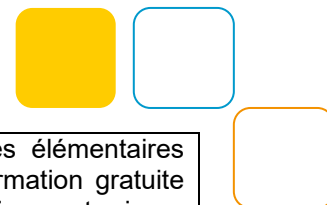





	nationale/Dgesco et DJEPVA, ministère des Sports, ministère de la Santé/Direction générale de la santé (DGS), Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), École des hautes études en santé publique (EHESP), Pr Chantal Simon, Agence régionale de santé de Bretagne, ville et communauté urbaine de Strasbourg, association Élus santé publique et territoires (ESPT), Réseau français des villes santé de l'OMS (RFVS-OMS), Association nationale des élus du sport (Andes), Agence pour l'éducation par le sport (Apels), Ligue nationale contre le cancer, Union nationale du sport scolaire (UNSS), Union sportive de l'enseignement du premier degré (Usep), Atelier santé ville (ASV), Mutualité française, Mutuelle générale de l'Éducation nationale (MGEN), pôle de compétences en éducation pour la santé de la région Rhône-Alpes).
Objectifs	Changer les attitudes et motivations vis-à-vis de l'activité physique par les débats et l'accès à de nouvelles activités attrayantes ; <ul style="list-style-type: none"> • favoriser un support social par les parents, les enseignants et les éducateurs sportifs ; • fournir des conditions environnementales qui favorisent l'activité physique à l'école et en dehors de celle-ci, pendant les loisirs et dans la vie quotidienne (permanences, inter-cours, périscolaire, trajet maison/école, etc.).
Public cible	Le choix d'élèves de 6 ^{ème} était justifié par le fait qu'à cet âge s'amorce une diminution de l'activité physique
Principes d'actions	Des activités peuvent donc être proposées durant la pause de midi, les heures de permanence et les temps périscolaires. Ces activités peuvent être organisées par les fédérations sportives et les éducateurs sportifs, être pratiquées dans les centres de loisirs ou les lieux de rencontres des jeunes. Le plaisir de participer et le jeu sont valorisés afin de favoriser la pratique des jeunes quelles que soient leurs capacités. De même, des actions événementielles, accompagnées et encadrées, peuvent être organisées périodiquement : journées multi-activités, journées sportives avec les parents, marches, rencontre avec les sportifs de haut niveau, journée « Tous à vélo à l'école »....
Ressources accessibles	Pour soutenir l'implantation de projets de promotion de l'activité physique sur le territoire, plusieurs ressources sont à disposition pour accompagner la mise en place de projet de types Icaps : un dépliant, un guide, des exemples de fiches projets de type Icaps. Un dépliant de présentation de la démarche Icaps a été élaboré ; outil de plaidoyer il explique pourquoi il est important de promouvoir l'activité physique auprès des jeunes, comment le faire, comment implanter et étendre une stratégie de type Icaps et les cadres possibles de sa mise en place. Un guide a été conçu et réalisé en partenariat avec les personnes ayant mis en place l'étude Icaps. Ce guide se veut un outil pour les acteurs (élus, éducateurs, animateurs, enseignants, etc.) et les structures (associations, centres de loisirs, clubs et fédérations sportives, collectivités territoriales, agences régionales de santé, etc.) qui mènent ou souhaitent mener des actions de promotion de l'activité physique auprès des jeunes. Il met à leur disposition des repères pour l'action et n'a pas pour objectif d'être suivi à la lettre. Il appartiendra aux acteurs de se saisir des propositions et des ressources locales les plus adaptées à leur contexte, en s'appuyant bien évidemment sur les actions et programmes existants. http://inpes.santepubliquefrance.fr/icaps/default.asp
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	La promotion de l'activité physique seule ne suffit pas. Il convient plutôt d'élaborer des stratégies plus efficaces afin de toucher le plus grand nombre de personnes. Les études indiquent par ailleurs que les comportements d'un individu dépendent de ses caractéristiques individuelles, mais sont également influencés par l'environnement dans lequel il évolue et, d'une façon plus large, par son environnement physique et organisationnel. Une intervention de prévention sera ainsi d'autant plus efficace qu'elle ciblera simultanément ces trois niveaux du modèle socio-écologique.
Atouts du projet	L'étude Icaps menée par le Pr Chantal Simon entre 2002 et 2006 en Alsace, a


	<p>démontré scientifiquement au terme des quatre années d'expérimentation que la promotion de l'activité physique régulière permet de prévenir la sédentarité et l'obésité chez les jeunes, notamment sur le risque d'une prise de poids excessive, avec des résultats persistant plus de deux ans et demi après la fin de l'intervention.</p> <p>L'intervention a été reconnue comme efficace par l'OMS en 2009.</p> <p>Une collaboration institutionnelle et associative autour du projet via un comité de pilotage a contribué à l'implantation de 15 projets pilotes bénéficiant d'un accompagnement méthodologique et financier de l'Inpes de 2011 à 2014. Le bilan du déploiement de la démarche ICAPS par l'INPES auprès des 15 sites pilotes fait état de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 13 460 jeunes informés ainsi que 14 082 parents ; • 5 718 jeunes sur 6 520 inscrits ont atteint l'objectif fixé et déclaré pratiquer une heure d'activité physique supplémentaire par semaine ; • 382 professionnels ont suivi une formation en lien avec la démarche ICAPS ; • 81 chartes et/ou conventions de partenariat ont été signées ; • Plus de la moitié des projets ont été pérennisés par les acteurs locaux
	<p><i>Les classes du goût</i></p> 
Contexte	« Les classes du goût » offrent aux enfants la possibilité de découvrir l'implication des cinq sens dans l'alimentation et d'exprimer leurs ressentis. En proposant un apprentissage concret, elles leur font découvrir la diversité des mets et développent leur envie de goûter des aliments nouveaux. Les « classes du goût » sont aussi l'occasion de partir à la découverte du patrimoine alimentaire et de susciter des vocations en faisant intervenir celles et ceux qui travaillent pour produire, transformer, distribuer les aliments. En ce sens, elles viennent en complément de l'accueil des scolaires sur les sites de production et de transformation, afin que les enfants prennent mieux conscience des liens entre alimentation, production et transformation.
Date de début	2011
Partenaires/porteurs	Dans le cadre du 3 ^{ème} axe de travail du Programme national pour l'alimentation, le ministère de chargé de l'agriculture et de l'alimentation et le ministère chargé de l'éducation nationale poursuivent cette l'opération
Objectifs	développer la sensibilité des élèves, et de donner à chacun la possibilité de découvrir, puis de verbaliser des sensations éprouvées lors d'une dégustation, de développer l'esprit d'analyse et l'esprit critique, de découvrir et apprécier le patrimoine gastronomique français.
Public cible	Les écoles élémentaires
Principes d'actions	<p>Des formations proposées aux personnels de santé et aux enseignants qui souhaitent s'engager dans ce projet pour animer des séances de 1h30 chacune :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les cinq sens dans la dégustation ; - le goût, la ronde des saveurs ; - l'olfaction ou la mémoire des odeurs ; - la vue, première barrière sensorielle ; - le toucher, l'ouïe : sensations tactiles, thermiques et auditives ; - la multisensorialité en bouche, rétro-olfaction, stimulations physiques et chimiques ; - le patrimoine alimentaire, les produits de terroir ; - l'étiquetage, les produits sous signe de qualité et d'origine. <p>Une mallette contient :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 programme de formation des enseignants sur les classes du goût, - 1 kit odorant comprenant 6 flacons de 2,5 ml (citron, lavande, chocolat, vanille, réglisse, moisi) + 500 touches à sentir + 1 livret explicatif - 7 gants tactiles - 4 affiches "carte de France des produits", 40x60 cm - 5 affiches



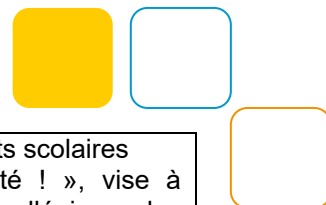



	Les classes du goût sont dispensées aux écoliers des écoles élémentaires (classes de CE2) par l'enseignant ou l'animateur après une formation gratuite d'une ou 2 journées, selon les régions. Un calendrier de formations est mis en place par la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) de chaque région. L'inscription au programme se fait auprès de la DRAAF (Direction régionale de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt).
Ressources accessibles	Un guide de formation à destination des enseignants a été publié. Il n'a pas été actualisé depuis octobre 2011. http://agriculture.gouv.fr/enseignants-formez-vous-aux-classes-du-gout
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Ce programme doit être intégré à un projet global de prévention. C'est à l'animateur de moduler les interventions « types » par rapport à l'évaluation des besoins qu'il a faite dans un 1 ^{er} temps et, en fonction de la nature de la classe, de l'environnement des enfants, de leurs autres activités, etc. C'est à lui d'adapter l'outil, selon ces données, pour que les classes du goût puissent répondre à un véritable processus d'éducation à la santé. Les classes du goût demandent un investissement de tous, une organisation particulière (disposition des tables en rond, repas en classe, etc.).
Atouts du projet	Les classes du goût constituent une action phare du programme national pour l'alimentation. Elles permettent de développer les compétences psycho-sociales des élèves, d'améliorer la verbalisation des sensations perçues, de diminuer la néophobie alimentaire et de favoriser la participation à la cuisine en famille. Une évaluation réalisée par l'association Eveil'O'Goût et publiée à la fin de l'année 2012 montre l'efficacité des classes du goût en matière d'augmentation de la néophilie alimentaire chez les enfants concernés. Après une phase de test en 2010-2011 dans 6 régions pilotes (Alsace, Nord-Pas-de-Calais, Bourgogne, Centre, La Réunion et Île-de-France), les classes du goût ont été déployées au niveau national depuis la rentrée 2012-2013. Cette initiative ne semble pas encore bien en place. La nature des interventions est très hétéroclite. Il ne semble pas que l'enseignement pratique sur l'alimentation ait été généralisé dans les classes. Il reste de la volonté des enseignants. Dans certains cas, un animateur des classes du goût intervient, avec un financement des DRAAF. Le bilan reste mitigé et la généralisation attendue n'a pas eu lieu. Les autres démarches initiées sont celles des collectivités locales, sous couvert des diététiciennes, des infirmières scolaires ou des services de restauration dont elles dépendent.
<p><i>Programme « Plaisir à la cantine »²⁸</i></p> 	
Contexte	Le programme « Plaisir à la cantine » est inscrit dans le Programme national pour l'alimentation (PNA). Il est une illustration d'une politique publique alimentaire, éducative et de santé concertée et partagée. Avec 6 millions d'élèves demi-pensionnaires en France, de la maternelle au lycée, et environ 1 milliard de repas servis chaque année, la restauration collective représente un enjeu éducatif dans tous ses aspects tant alimentaires, sociaux, culturels, économiques, réglementaires que de santé. Dans cette perspective, « Plaisir à la cantine » a été conçu comme un dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des


²⁸ Un exemple de mise en œuvre : les Hauts-de-France. La DRAAF des Hauts-de-France (ex. Picardie) s'est montrée particulièrement dynamique lors de la mise en œuvre de « Plaisir à la cantine » depuis son lancement. Dans l'Oise, le dispositif est déployé dans les collèges depuis septembre 2012 : 24 collèges, autonomes ou satellites et les 5 cuisiniers itinérants du département ont ainsi été formés. Cette formation a également été proposée aux lycées agricoles (année 2013-2014), aux lycées (année 2015-2016) et aux collèges de la Somme, de l'Aisne et du Pas-de-Calais. Cette année, avec les co-financements des départements de l'Oise et du Pas-de-Calais, la DRAAF des Hauts-de-France a pu mettre en place deux sessions pour les collèges de l'Oise et pour les collèges du bassin minier du Pas-de-Calais. Au collège Abel Didelet d'Estrées-Saint-Denis (Oise), le chef de la restauration utilise des produits locaux pour l'élaboration des menus destinés aux 720 demi-pensionnaires de l'établissement. Il a débuté par les produits laitiers (yaourts, fromages blancs, fromages et beurre) venus de la Ferme du Moulin de Guiscard, puis s'est fourni en viande de porc auprès d'un éleveur de Chauny et, enfin, en légumes, auprès de la Ferme des 4 saisons à Chevrières par le biais de la plate-forme internet www.oise-produitslocaux.fr. Ainsi, plus de 10% des denrées alimentaires utilisées dans les menus sont issus des exploitations locales.

	établissements. Il se compose d'un programme de formation et d'un outil d'éducation à destination des collégiens.
Date de début	2010
Partenaires/ porteurs	Ministère de l'agriculture, DRIAAF, ARSIF, CENA (club experts nutrition), CNRS, Partenaires DRAAF, Conseils généraux, Chefs d'établissements (collèges), ARS
Objectifs	Le programme « Plaisir à la cantine » poursuit quatre objectifs principaux : <ul style="list-style-type: none"> ré-enchanter le restaurant scolaire en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis ; redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de « ritualité » alimentaire ; restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange ; lutter contre le gaspillage alimentaire.
Public cible	Les collégiens
Principes d'actions	Le programme de formation s'adresse à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire des collèges : principaux, gestionnaires, conseillers principaux d'éducation, cuisiniers et équipes de cuisine, parents d'élèves, infirmiers scolaires. Il s'articule autour de 7 modules, représentant une dizaine de jours de formations programmés dans l'année scolaire : <ul style="list-style-type: none"> - Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? - Des repas équilibrés et locaux au juste prix - Goût, sensorialité et cuisine - Le collégien, ce mangeur - Saveurs et cuisine - Savoir-faire et faire savoir - Les produits bios en restauration scolaire La lutte contre le gaspillage alimentaire et les produits locaux sont abordés de manière transversale dans chaque module. Les ateliers « À la découverte des coulisses de ma cantine » fournissent aux élèves l'occasion d'un travail pratique et collectif en cuisine de nature à consolider ou à renforcer le lien usagers/professionnels de la restauration scolaire. Différentes actions sont réalisées par les jeunes dans ce cadre, autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la lutte contre l'obésité, la sensibilisation au goût, etc.
Ressources accessibles	http://agriculture.gouv.fr
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Les partenariats de cette action sont divers : DRAAF, ARS, rectorats, collectivités territoriales, réseaux de formateurs locaux, CNFPT, CNAM, Institut scientifique et technique de la nutrition et de l'alimentation.... Le PNA manque globalement de visibilité (suivi, aménagements récents ...).
Atouts du projet	Une note du 16 août 2011 explicite le rôle des Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) et des Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) dans la mise en place du programme « Plaisir à la cantine » et les informe des autres mesures d'accompagnement pour la restauration scolaire relatives à l'amélioration de la qualité des repas. Le dispositif « Plaisir à la cantine » a pu notamment favoriser les échanges avec les parents
<p>« Bouge...Une priorité pour ta santé ! »</p> 	
Contexte	
Date de début	2008
Partenaires/ porteurs	Mutualité française
Objectifs	Évaluer la condition physique des jeunes, promouvoir l'activité physique et sportive dans le but de lutter contre la sédentarité.



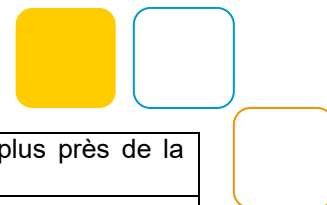


Public cible	Enfants et adolescents âgés de 6 à 18 ans dans les établissements scolaires La nouvelle version de « Bouge... Une priorité pour ta santé ! », vise à promouvoir l'activité auprès d'une population plus large que les collégiens : les élèves français âgés de 6 à 18 ans allant du CP à la terminale, tout en poursuivant le développement de dynamiques régionales. En 2016, 13 Unions régionales mettent l'action en place sur leurs territoires.
Principes d'actions	Différents types d'intervention sont mis en place : programmes Sport-santé, parcours adaptés, accompagnement par un éducateur, apprentissage, sensibilisation. De nouveaux outils ont été pensés et adaptés à cette population élargie et permettent de mieux cibler les besoins de chaque élève, favorisant ainsi l'adoption d'une pratique régulière d'activité physique. Pour atteindre cet objectif, deux nouveaux outils ont été conçus : un outil de mesure de la condition physique ainsi qu'un questionnaire permettant de déterminer les leviers et les freins à la pratique régulière d'activité physique. Une fois ces déterminants identifiés, des interventions en éducation pour la santé adaptées favorisant l'acquisition de compétences psychosociales sont développées et mises en place. Ces deux temps (identification du besoin propre à l'élève et mise en place d'interventions adaptées) sont dorénavant identitaires et incontournables dans la mise en œuvre de « Bouge...Une priorité pour ta santé ! ».
Ressources accessibles	https://www.bougetasante.fr/ http://lyceenbougetasante.fr
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	L'action « Bouge ta santé » à Clichy-sous-Bois, expérimentée de 2012 à 2014, a identifié des freins lors du diagnostic initial : <ul style="list-style-type: none"> • Peu de travail régulier en commun entre le sport/la santé/le social/l'éducation • Déficit en infrastructures sportives • Difficulté d'impliquer les parents dans les activités de leurs enfants • Freins culturels à la pratique des activités physiques et sportives
Atouts du projet	En 2013, une évaluation externe de l'action a montré que depuis l'année scolaire 2008-2009, 23 600 élèves ont bénéficié de l'action dans 250 collèges. Elle a également fait émerger de vraies dynamiques régionales avec le suivi des établissements par les UR de la Mutualité Française. Un référent de l'action est aujourd'hui désigné dans chaque région pour en faire le suivi et il reste l'interlocuteur privilégié des équipes éducatives et des institutions publiques au niveau régional. La Fédération nationale de la Mutualité Française reste pilote de l'action et assure le suivi et la coordination au niveau national.
<p><i>Programme « Manger Bouger pour ma santé ! »</i></p> 	
Contexte	Le programme d'éducation nutritionnelle « Manger bouger pour ma santé » comprend 4 volets essentiels : <ul style="list-style-type: none"> - le guide de l'enseignant : diffusé gratuitement sur inscription aux professeurs des écoles et intervenants en milieu scolaire (formateurs, infirmières, animateurs, chargés de prévention), téléchargeable sur le portail Alim'Gouv - une plateforme Internet, www.passerelles.info, fondamentale pour promouvoir, diffuser, gérer et évaluer le programme - des formations Passerelles optimisent l'utilisation des outils, ciblent essentiellement les enseignants et les animateurs - des évaluations. Labélisé PNNS et La main à la pâte (Éducation nationale, Académie des sciences), le guide favorise une véritable éducation nutritionnelle en phase avec les programmes de l'Éducation nationale et les objectifs du socle commun que poursuivent les enseignants. La pédagogie et la démarche d'investigation, aident les élèves à construire et à mémoriser les messages de prévention. L'acquisition de compétences psychosociales est observée, en particulier dans les milieux socialement défavorisés.

	<p>Un module d'activités (8 à 12 séances) aborde différents thèmes : équilibre alimentaire, influence de la publicité sur l'alimentation, activité physique, hygiène. Les séances, précisément décrites, ne nécessitent aucun matériel cher ou compliqué à trouver.</p> <p>La nature du guide comme les modalités opérationnelles du programme permettent la mobilisation des enseignants rendus autonomes par un outil d'autant plus simple à utiliser qu'il ne nécessite pas de matériel particulier. La formation et l'accompagnement proposé par l'association Passerelles.info (www.passerelles.info), facilitent la collaboration entre les enseignants et les acteurs locaux (infirmières, animateurs issus d'associations, villes, ASV, régies de quartier...) ainsi que la sensibilisation des familles.</p>
Date de début	2010
Partenaires/porteurs	Financements : Institut National du Cancer (INCa) et Agences Régionales de Santé (ARS).
Objectifs	Par une démarche active, les élèves découvrent, dès la petite section de maternelle, l'importance d'une alimentation variée et de l'exercice physique pour leur santé.
Public cible	Élèves et enseignants cycles 1 & 2 / éducateurs santé
Principes d'actions	<p>Le programme Manger, bouger pour ma santé repose sur un guide de l'enseignant issu d'un long travail de conception et de tests en classe.</p> <p>Il permet d'aborder les questions liées à la pratique d'activités physiques, l'alimentation, l'influence de la publicité sur la consommation, l'hygiène et certains accidents domestiques.</p> <p>Sans matériel particulier ni aide extérieure, l'enseignant peut mener les séances telles qu'elles sont décrites dans le guide. Il peut aussi les adapter selon le niveau de ses élèves et les sujets déjà abordés en classe.</p>
Ressources accessibles	<p>Pour plus d'informations : http://www.passerelles.info</p> <p>Pour s'inscrire : http://mangerbouger.passerelles.info</p>
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	L'influence immédiate du programme ayant été démontrée ²⁴ , un doute subsiste sur l'impact sur le long terme.
Atouts du projet	<p>Plusieurs dizaines de milliers d'enseignants et centaines de milliers d'élèves ont été bénéficiaires de cette action, grâce En 2013, environ 15 300 élèves sont inscrits à ce programme</p> <p>Différentes évaluations sont régulièrement conduites depuis son lancement en 2010²⁹. Outre qu'elles ont montré un impact positif sur les connaissances, attitudes, et comportements des élèves, elles permettent de mesurer la très forte adhésion des enseignants et des élèves.</p>
<p><i>Programme VIF, Vivons en forme</i></p> <p><i>nouveau nom du programme « EPODE »</i> <i>(Ensemble Prévenons l'Obésité Des Enfants)</i></p> 	
Contexte	<p>Le programme Vif, « Vivons en forme » est le nouveau nom du programme « EPODE » (Ensemble Prévenons l'Obésité Des Enfants). Initié par l'association Fleurbaix Laventie Ville Santé</p> <p>Actuellement, près de 250 communes y participent</p>
Date de début	Lancé en 2004 dans 10 villes françaises.
Partenaires/porteurs	Communes, éducation nationale
Objectifs	<p>Le programme VIF a pour vocation de promouvoir et favoriser la forme et la santé des enfants, de prévenir l'obésité et de réduire les inégalités sociales de santé en matière d'alimentation et d'activité physique</p> <p>aider les familles à modifier en profondeur et durablement leurs modes de vie par la promotion d'une alimentation variée, équilibrée et plaisante et d'une activité physique régulière. Il s'agit de mettre en place des actions de prévention</p>

²⁹ Éducation nutritionnelle à l'école : évaluation d'une méthode pédagogique « La Main à la Pâte » Stéphane Tessier, Michel Chauillac, Béatrice Descamps Latscha et Didier Pol

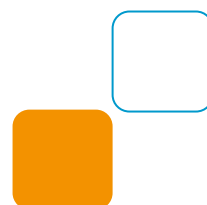




	durables, fédératrices et mobilisant l'ensemble des acteurs au plus près de la population.
Public cible	Enfants
Principes d'actions	Le concept de Vif s'appuie sur l'ensemble des intervenants locaux de la vie quotidienne de la famille pour favoriser la diffusion de messages positifs de santé. Depuis plus de quatre ans, des actions valorisant une activité physique régulière et une alimentation variée, équilibrée et plaisante sont donc mises en place dans les villes pilotes et depuis un an dans les villes de l'extension.
Ressources accessibles	https://vivonsenforme.org/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	La coordination VIF a déployé un dispositif d'évaluation, visant à mieux comprendre les barrières au changement de comportement.
Atouts du projet	En 2017 ³⁰ , 252 communes engagées dans le programme et 516 573 personnes (enfants de 3 à 12 ans et leurs parents) touchées au sein des familles. 5 740 interventions mises en place dans les villes autour de l'alimentation, de l'activité physique, du sommeil et du bien-être (dont plus de 700 actions ont fait l'objet d'une évaluation plus pointue). . Pour mesurer l'impact de cette méthode sur la santé des enfants, des relevés de mesure poids-taille (IMC) sont effectués auprès des mêmes villes, mêmes écoles, mêmes tranches d'âge, de manière indépendante, par la médecine et les infirmières scolaires des différentes académies.
<i>" Mieux manger, mieux vivre !"</i>	
Contexte	La Fondation d'entreprise Nestlé France s'est donnée pour mission d'aider les familles à adopter, de manière durable, des comportements alimentaires bénéfiques pour leur santé et leur bien-être. Plusieurs expériences menées dans ce domaine, spécifiquement celui des plus jeunes, montrent que cela passe par une éducation à la nutrition ou plutôt à une alimentation équilibrée au quotidien, et à l'enseignement des bases d'une bonne hygiène de vie. La Fondation Nestlé France, co-partenaire de « Mieux Manger Mieux Vivre » a apporté à la Croix-Rouge française son expertise en matière de Nutrition et tous les moyens nécessaires pour créer et développer avec elle le Programme. Cette action vise à contribuer à améliorer la nutrition, la santé et le bien-être des jeunes enfants à travers de bonnes habitudes alimentaires et une plus grande activité physique.
Date de début	2005
Partenaires/porteurs	La Croix-Rouge française (CRf), et la Fondation Nestlé France
Objectifs	Prévenir l'obésité chez les jeunes
Public cible	Jeunes, collégiens
Principes d'actions	Dans des animations, principalement organisées auprès des collégiens, la CRf fait passer un message simple : Mieux Manger Mieux Vivre, c'est d'abord bien se nourrir, passer à table et pratiquer une activité physique régulière. Elle rappelle aux jeunes des règles simples afin de les aider à être autonomes et responsables dans leurs comportements alimentaires quotidiens. L'outil mis à la disposition des bénévoles est une mallette ludo-pédagogique créée par la Fondation Nestlé France et la CRf comprenant des guides, des posters, des livrets, des tests, des photos... et une animation articulée autour de 4 séquences qui a fait ses preuves. En introduction, le poster « <u>Dis-moi comment tu manges</u> » permet à l'animateur de mettre en évidence les comportements du groupe et de visualiser rapidement la différence entre le discours et la réalité des comportements. - séquence 1. « Bien manger, c'est bien vivre » ou comment replacer la notion de bien manger dans un équilibre plus général qui est celui de bien vivre, de prendre conscience de l'importance des comportements dans le domaine de la

³⁰ Source : Rapport d'activité VIF 2017


	<p>nutrition (notion de lien social, de plaisir à être ensemble aussi bien que celui de bien manger) et de mettre en évidence la diversité des comportements et des conceptions du « bien manger ».</p> <p>- séquence 2. « Construit ton équilibre » ou comment comprendre à l'aide d'un jeu que l'équilibre se construit sur la journée voire plusieurs jours, que la diversité est la clé de l'équilibre et qu'aucun aliment n'est interdit.</p> <p>- séquence 3. « Bouge ton corps » ou comment faire prendre conscience aux jeunes que l'activité physique est nécessaire à l'équilibre du corps, qu'elle est conviviale, source de plaisir et de bien-être, qu'elle est un frein à l'ennui et au grignotage et qu'elle n'est pas liée obligatoirement à une pratique sportive intensive.</p> <p>- séquence 4. « Bien manger, quel plaisir... ! » À l'issue du module, les enfants doivent être capables d'appliquer à leur vie les principes présentés, de s'impliquer personnellement dans la réflexion sur leur propre alimentation et de prendre du recul par rapport aux lieux communs fréquemment admis.</p>
Ressources accessibles	<p>http://www.mangerbouger.fr/pro/IMG/pdf/livret_pedagogique_animateur_mmmv_2012.pdf</p> <p>http://www.mangerbouger.fr/pro/IMG/pdf/livret_jeunes_mmmv_2012.pdf</p>
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Les enfants doivent être capables de modifier leurs comportements alimentaires.
Atouts du projet	<p>L'animation est assurée gratuitement par des intervenants de la Croix-Rouge française. Ces intervenants sont spécifiquement formés à l'utilisation de la mallette par des professionnels de la nutrition et de l'éducation pour la santé.</p> <p>En 4 ans, plus de 800 animations, présentées par quelques 350 bénévoles formés par la CRF, ont permis de sensibiliser plus de 15 000 jeunes, à 80 % en milieu scolaire.</p>




4 ACTIONS SUR L'ENVIRONNEMENT AVEC LES ACTEURS PRODUCTEURS

- 3 milliards de repas sont servis chaque année dans 73 000 restaurants pour un chiffre d'affaires de 17 milliards d'euros.
- 71 % des consommateurs français souhaitent contribuer par leur achat, au soutien des produits régionaux.
- objectif : atteindre 40 % de produits de proximité dans la restauration collective à l'horizon 2017.

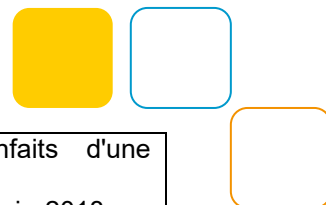
88 600 exploitations agricoles réalisaient de la vente directe en 2005, soit 16,3 % des exploitants agricoles.


<p>« Réduire mes déchets, nourrir la terre »</p> 	
Contexte	Le ministère de l'Agriculture propose des outils pédagogiques anti-gaspillage aux enseignants, une démarche qui s'inscrit dans le cadre du Programme National de l'Alimentation pour créer des animations, en classe, autour de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Date de début	2011
Partenaires/porteurs	Ministère de l'Agriculture
Objectifs	Lutter contre le gaspillage alimentaire
Public cible	Élèves de 3 à 15 ans
Principes d'actions	Depuis 2011, « Réduire mes déchets, nourrir la terre » est un module d'activité, proposé par l'association Passerelles.info, qui rassemble 7 à 10 séances comprenant des fiches à destination des élèves et des éclairages scientifiques et pédagogiques. Après avoir abordé en détail le tri sélectif, le guide présente la part biodégradable des déchets, les bio déchets. Les élèves peuvent aussi découvrir l'intérêt écologique et économique du compostage comme celui du lombricompostage. Trois thèmes sont proposés : - Le tri sélectif des déchets - Les bio déchets, sols et vers de terre - Les bio déchets et le compostage
Ressources accessibles	http://mesdechets.passerelles.info/ecole/le-guide-de-lenseignant/
Éléments d'évaluation ³¹	
Difficultés/freins rencontrés	En fin d'année scolaire, les professionnels inscrits au programme Réduire mes déchets, nourrir la Terre sont invités à renseigner en ligne un questionnaire qui permet d'en avoir une vision complète, de sa réalité et de son évolution dans le temps et sur les territoires. Certains ont indiqué qu'ils n'avaient pas reçu le guide commandé, ou bien qu'ils avaient manqué de temps pour participer au programme.
Atouts du projet	17 367 inscriptions ont eu lieu depuis le lancement du programme en 2011, ce qui représente 171 025 élèves qui ont participé aux activités. 1 406 classes mènent actuellement les activités. Principaux résultats de l'enquête en ligne auprès des professionnels inscrits au programme : - 99 % des enseignants trouvent le guide plutôt ou très bien fait - 93 % des enseignants ont trouvé la progression plutôt ou très facile à mettre en œuvre - 99 % des enseignants et formateurs sont plutôt ou tout à fait d'accord avec l'affirmation « Ce module permet d'aborder de nombreux points prévus dans les programmes et objectifs du socle

³¹ Source : passerelles.info

	<p>commun. »</p> <ul style="list-style-type: none"> - 96 % des enseignants rapportent un impact positif en termes de gestion de déchets par les élèves - 88 % des enseignants rapportent un impact positif en termes de citoyenneté - 96 % des enseignants rapportent un impact positif sur le plan des sciences et de la démarche d'investigation - Après avoir mené Réduire mes déchets, nourrir la Terre, 93 % des enseignants estiment être plus en mesure de mettre en œuvre la démarche d'investigation, 91 % d'aborder d'autres sujets d'environnement - 99 % des professionnels non enseignant déclarent ce programme plutôt ou très utile
<p>La Fête des Fruits & Légumes Frais</p>	
	
Contexte	<p>L'action a été initiée sur la base du constat que l'information ne suffit pas pour changer les comportements alimentaires, il faut agir et mettre en place des actions de proximité.</p> <p>Pour répondre à cet objectif, Interfel, l'interprofession des fruits et légumes frais a lancé la "semaine Fraîch'attitude", semaine "d'accessibilité", de découvertes, de plaisirs et de dégustations des fruits et légumes frais, pour tous.</p>
Date de début	Juin 2005
Partenaires/porteurs	<p>La semaine « Fraîch'attitude » est une semaine nationale de dégustations et de découvertes des fruits et légumes frais, sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de la Pêche. A cette occasion, professionnels de la filière, producteurs, coopératives, expéditeurs, importateurs, grossistes, commerçants spécialistes et de la grande distribution, professionnels de la restauration, mairies, écoles et de nombreux relais se mobilisent pour devenir de véritables acteurs de cet événement national et faire découvrir les fruits et légumes frais au grand public.</p>
Objectifs	<p>Opération à caractère événementiel à destination du grand public et particulièrement des enfants dans le but de les sensibiliser et les inciter à la consommation des produits de saison + facilité de cuisiner les fruits et légumes frais au fil des saisons</p>
Public cible	Grand public
Principes d'actions	<p>De manière ludique et pédagogique, ces différents acteurs du « bien manger » expliquent leurs savoir-faire et les bienfaits d'une consommation quotidienne de fruits et légumes frais.</p>
Ressources accessibles	www.lesfruitsetlegumesfrais.com
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	<p>L'opération manque de visibilité. En 2016, pour la 12^e édition de l'opération, Interfel/Les fruits et légumes frais souhaitait donner un nouveau visage à "la Semaine fraîch'attitude" pour en faire l'événement incontournable des fruits et légumes frais. Ainsi, elle est devenue "La Fête des fruits et légumes frais. Vivez la Fraîch'attitude" et s'est dotée d'une nouvelle identité visuelle : festive, légère et aux couleurs d'Interfel/Les fruits et légumes frais.</p>
Atouts du projet	<p>La Fête des fruits et légumes frais est aussi l'occasion d'échanger avec des professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la filière des fruits et légumes frais : femmes et hommes passionnés par leur métier ; - de la restauration ; - de la santé ; - de l'éducation ; - etc. <p>De manière ludique et pédagogique, ces différents acteurs du « bien</p>





	<p>manger » expliquent leurs savoir-faire et les bienfaits d'une consommation quotidienne de fruits et légumes frais.</p> <p>Bilan de la fête des fruits et des légumes frais du 15-24 juin 2018, en chiffres :</p> <p>Plus de 16 500 actions 38 millions de contacts touchés 245 communes mobilisées 19 partenaires nationaux</p>
<p><i>Agrilocal : plateforme de mise en relation entre producteurs locaux et acheteurs publics</i></p> 	
Contexte	<p>Agrilocal est une plateforme de mise en relation simple, directe et instantanée entre producteurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective (établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite, etc.). Initiée dans la Drôme, la démarche concerne aujourd'hui 35 départements.</p> <p>Développé par le Conseil général de la Drôme en partenariat avec la Chambre d'agriculture.</p> <p>Agrilocal part du besoin de l'acheteur en lui offrant une photographie instantanée des fournisseurs de proximité et de la disponibilité de leurs produits. Chaque producteur dispose d'une page personnelle pour mettre en valeur ses produits et son entreprise.</p>
Date de début	2012
Partenaires/porteurs	Conseil départementaux, chambre d'agriculture
Objectifs	ce portail permet aux agriculteurs locaux d'entrer, gratuitement, en relation directe avec les acheteurs, dans le cadre d'un marché adapté à leurs besoins
Public cible	Agriculteurs locaux et acheteurs publics assurant une restauration collective
Principes d'actions	Plateforme internet
Ressources accessibles	http://www.agrilocal.fr/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Tous ces projets nés dans les territoires, méritent d'être davantage soutenus par des politiques publiques adaptées qui favorisent leur émergence et encouragent la créativité. C'est tout le sens de la collaboration de trois ministères qui conjuguent leurs efforts pour relier les hommes, les technologies et les territoires.
Atouts du projet	<p>Le projet soutient le monde agricole, et développe une alimentation de qualité avec l'approvisionnement de proximité.</p> <p>Initiées au niveau local, utilisant toutes les potentialités des nouvelles technologies, « Agrilocal », « Mes produits en ligne », « Le Réseau des plateformes bio et locales », constituent un ensemble d'actions exemplaires pouvant aussi bien susciter l'intérêt des agriculteurs et des producteurs, que celui des créateurs de réseaux et de plateformes multimédia.</p> <p>Chacune à leur manière propose de rapprocher producteurs et consommateurs tout en redynamisant les territoires ruraux.</p> <p>Le projet permet aussi l'approvisionnement des gestionnaires de la restauration collective auprès des producteurs locaux. La restauration collective a un rôle majeur à jouer vis à vis de l'approvisionnement de proximité, garant de la diversité des produits, du respect de leur saisonnalité, et du développement économique et social des territoires ruraux.</p> <p>Après 5 années de fonctionnement, cette plateforme internet gratuite de commande publique est aujourd'hui utilisée par plus de 1 600 acheteurs. Plus de 2 850 producteurs locaux et artisans locaux répondent régulièrement aux marchés publics lancés sur les sites, dans le respect du code des marchés publics, soit plus de 35 000 marchés publics lancés depuis le démarrage.</p>

Mooc gaspillage alimentaire



Contexte	<p>Première du genre en France, cette formation en ligne innovante est accessible à tous gratuitement. Les inscriptions sont ouvertes sur la plate-forme FUN. En mars 2017, ce projet a fait partie des 47 lauréats de l'appel à projets national 2016-2017 du Programme national pour l'alimentation (PNA).</p> <p>Depuis le produit brut jusqu'à l'assiette, de la distribution à nos cuisines, cette formation inédite propose de décrypter l'origine des pertes et du gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire.</p> <p>Développé dans le cadre de l'objectif fixé par la France de diviser par deux à horizon 2025 le gaspillage alimentaire – estimé à 10 millions de tonnes par an</p>
Date de début	2018
Partenaires/porteurs	Fondation AgroParisTech, le distributeur Auchan Retail, l'Inra, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation – représenté par la Direction régionale interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Île-de-France (DRIAAF) –, Agreenium, l'Ademe et l'association De mon assiette à notre planète
Objectifs	Objectifs : sensibiliser et initier des changements de comportements pour réduire le gaspillage alimentaire
Public cible	Ce Mooc s'adresse autant aux professionnels qu'aux consommateurs.
Principes d'actions	<p>Ce Mooc, a été déployé sur la plateforme numérique FUN, et était ouvert à tous et gratuit. Cette formation en ligne s'est déroulée sur 6 semaines. Chaque semaine, les participants ont eu à disposition un ensemble de contenus pédagogiques (vidéos, interviews, bonus à télécharger, activités pédagogiques) pour approfondir le thème de la semaine. En plus de s'instruire, les participants ont eu la possibilité d'interagir entre eux par le biais de discussions ou de partages d'expériences sur le forum.</p> <p>La première édition a débuté après le Salon International de l'Agriculture, le 12 mars 2018 et s'est terminée le 17 juin.</p>
Ressources accessibles	http://www.fun-mooc.fr
Éléments d'évaluation ³²	
Difficultés/freins rencontrés	Concernant les points d'amélioration, les participants aimeraient avoir plus de contenu technique (« Aller un peu plus en profondeur dans les différents sujets »), plus de solutions (« Peut-être plus d'outils encore pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration hors foyer, etc. ») et plus de reportages, témoignages (« Plus de reportages et d'enquêtes de terrain »). Dans cette dynamique, les participants ont clairement affiché la volonté d'avoir un second Mooc sur le sujet.
Atouts du projet	<p>En 2018, près de 7000 personnes se sont inscrites et 16 % l'ont entièrement suivie.</p> <p>Une prochaine session du Mooc est prévue en mars 2019. Pour cette deuxième session, une retranscription des vidéos sera mise en place. Nous envisageons aussi de traduire le Mooc en anglais pour ouvrir la formation à un public étranger. Les quiz seront retravaillés afin d'augmenter le niveau de difficulté.</p>
<i>Pesticides : moins c'est mieux</i>	
Contexte	Le plan Écophyto 2018, qui s'inscrit dans le Grenelle de l'environnement, consiste à engager l'agriculture dans une réduction significative (si possible 50 % d'ici 2018) de l'usage des pesticides.
Date de début	2018

³² <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/mooc-gaspillage-alimentaire-201810-rapport-final.pdf>

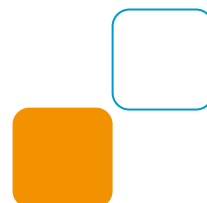





Partenaires/porteurs	La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt : le chef de projet Ecophyto de votre région.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire la dépendance des exploitations agricoles aux produits phytos tout en maintenant un niveau élevé de production agricole, en quantité et en qualité. • Satisfaire les aspirations des consommateurs tout en engageant l'agriculture dans un modèle de production durable.
Public cible	Agriculteurs professionnels, gestionnaires des espaces verts des communes, professionnels gérant des espaces verts, conseillers agricoles, distributeurs de produits, élus, jardiniers amateurs
Principes d'actions	<p>- Mise en place d'un réseau de surveillance.</p> <p>- Formation des professionnels.</p> <p>- Mutualisation et diffusion des bonnes pratiques.</p> <p>- Amélioration des outils existants.</p> <p>- Information du grand public.</p> <p>Pour les professionnels, ce sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des "Bulletins de santé du végétal" permettant aux agriculteurs d'avoir le diagnostic sanitaire pour ne traiter que ce qu'il faut, quand il le faut et à la bonne dose. Les traitements préventifs systématiques peuvent ainsi être évités. - Une formation est nécessaire pour pouvoir acheter des produits phytos et pour tous les conseillers et distributeurs professionnels. - Des guides de bonnes pratiques par filière : portant sur les grandes cultures, la viticulture et les espaces verts et expliquant comment concevoir des systèmes de cultures économes en produits phytos. -Un réseau de fermes pilotes pour favoriser l'adoption des bonnes pratiques et démontrer leur efficacité, au plus près du terrain. <p>Pour les jardiniers amateurs, ce sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une campagne d'information, pour les sensibiliser à une utilisation raisonnée de produits phytos. - Une plateforme dédiée aux jardiniers amateurs sur Internet (jardiner-autrement.gouv.fr). Elle présente de manière pédagogique les moyens existants pour réduire l'utilisation des produits phytos dans les jardins et partager les meilleures expériences. <p>Pour un meilleur suivi - Suivi du recours aux produits phytos annuel par nombre de doses unités (NODU), pour mesurer la réduction de l'utilisation de produits phytos affichée comme objectif du plan Ecophyto 2018.</p>
Ressources accessibles	Le plan Écophyto et l'accord cadre relatif à l'usage des pesticides par les professionnels en zone non agricole: agriculture.gouv.fr/ecophyto-2018 . "Bulletins de santé du végétal" sur : http://agriculture.gouv.fr/bulletins-de-sante-du-vegetal
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<i>Développer les circuits courts</i>	
Contexte	<p>Le ministère en charge de l'alimentation agit pour développer les circuits courts de commercialisation des produits agricoles. Un circuit court est la vente directe, du producteur au consommateur, par exemple la vente à la ferme, la vente en panier ou la vente sur des marchés de producteurs ; c'est aussi la vente indirecte par la restauration ou le commerçant détaillant, comme le boucher de quartier.</p> <p>Les circuits courts contribuent au développement d'une consommation durable et responsable. Ils participent également au maintien de l'agriculture périurbaine et de zones touristiques, à l'amélioration de la compréhension de l'agriculture par les consommateurs et, dans un</p>

	<p>certain nombre de cas, à la promotion de pratiques favorables à l'environnement.</p> <p>Les circuits courts constituent un mode de distribution complémentaire aux autres types de commercialisation. Les circuits courts permettent à certains producteurs de diversifier leur activité agricole. Dans son approche territoriale, le circuit court peut également permettre de valoriser la production locale.</p>
Date de début	En France, les circuits courts ont trouvé un regain d'intérêt depuis les années 2000.
Partenaires/porteurs	Acteurs : Producteurs agricoles, distributeurs, formateurs, élus
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter l'accès à l'information sur les produits et les lieux de vente : une application sur alimentation.gouv.fr/circuit-court. • Mieux organiser les circuits courts : développer le conseil en organisation, notamment en faisant la promotion des outils collectifs, sensibiliser les collectivités territoriales à l'intérêt des circuits courts pour le territoire. • Développer de nouveaux outils statistiques et financer des actions de recherche pour une meilleure connaissance des circuits courts. • Former des agriculteurs souhaitant se diversifier dans la vente en circuits courts: adaptation des programmes d'enseignement agricole, recensement et diffusion des offres de formations existantes. • Mieux informer les professionnels sur les exigences sanitaires applicables dans le domaine des circuits courts, sur les dispositifs d'accompagnement y compris financiers auxquels ils peuvent prétendre
Public cible	Les producteurs et les consommateurs.
Principes d'actions	Développement de l'information des professionnels et des consommateurs et la connaissance des circuits courts.
Ressources accessibles	<p>Informations sur le plan « circuits-courts » disponibles sur : agriculture.gouv.fr/circuits-courts</p> <p>Informations sur ce nouveau mode de consommation : alimentation.gouv.fr/manger-durable-c-est-possible</p> <p>Des informations également sur : www.reseaurural.fr</p>
Éléments d'évaluation³³	
Difficultés/freins rencontrés	Il existe de fortes disparités régionales. Malgré le développement de ces modes de distribution en diversité et en nombre de points de vente, les quantités commercialisées par ce biais évoluent peu.
Atouts du projet	<p>En 2010, 107 000 exploitants, soit 21 % des exploitations françaises, vendaient en circuits courts. Ces exploitations sont de taille inférieure à la moyenne, avec un fort besoin en main d'œuvre. La commercialisation en circuits courts concerne toutes les filières, en premier lieu le miel et les légumes (50 % des exploitations impliquées), puis les fruits et le vin (25 % des exploitations), enfin les produits animaux (10 %).</p> <p>Du côté de la consommation, 6 à 7 % des achats alimentaires en France se font par des circuits courts « spécialisés ».</p>

³³ Avis de l'ADEME - Alimentation - Les circuits courts de proximité - Juin 2017



5 ACTIONS EN DIRECTION DES POPULATIONS PRÉCAIRES

<i>Bourse aux dons</i> 	
Contexte	Chaque jour, des tonnes de denrées alimentaires encore parfaitement comestibles ne sont plus vendues ou sont détruites. D'autre part, les organisations d'aide alimentaire font face à une augmentation des demandes de personnes en situation de grande précarité
Date de début	2011
Partenaires/porteurs	Ministère chargé de l'alimentation
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> Augmenter la pratique du don d'entreprises agroalimentaires ou d'orienter les pratiques de retrait de produits agricoles par les organisations de producteurs au profit des associations caritatives Proposer des liaisons de transport, du mécénat de compétence et accéder à des documents ressources en lien avec les dons alimentaires (réglementation hygiène, formulaire de défiscalisation, annuaires).
Public cible	Professionnels de l'alimentation (professionnels de l'agroalimentaire, des filières agricoles, transporteurs, etc.), associations caritatives ou à centres communaux d'action sociale (CCAS), à destination des personnes en situation de précarité.
Principes d'actions	<p>Par la mise en place d'un dispositif de partage d'information adapté aux besoins et demandes des utilisateurs, la Bourse-aux-dons permet notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à une association caritative de faire une recherche ciblée de don - à un donateur de faire connaître ses offres de don (distributeurs, transporteurs, intermédiaires spécialisés en logistique, industriels, artisans de bouche, restauration collective, hôtellerie, restauration et restauration commerciale, producteurs et groupements de producteurs...) - aux utilisateurs de trouver tous les documents d'informations pratiques en lien avec les dons alimentaires (défiscalisation, règles d'hygiène...). <p>Les dons peuvent porter sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le mécénat de compétences - les entreprises proposent des ressources humaines (qualiticien, logisticien, diététicien...) - le don de denrées - produits alimentaires frais, congelés, en conserve. - le don de matériel - matériel de stockage, ordinateurs, transpalette.
Ressources accessibles	https://www.bourseauxdons.fr/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Les contraintes sont nombreuses, les invendus frais doivent arriver le plus rapidement possible aux personnes en difficulté et les différents acteurs doivent se coordonner pour organiser la répartition et la traçabilité des dons.
Atouts du projet	<p>Les acteurs français de l'aide alimentaire doivent faire face à une double contrainte. D'une part, le nombre de démunis qui font appel à leurs services augmente, d'autre part, les aides européennes diminuent. La Bourse aux dons apporte aux organisations d'aide alimentaire un outil de gestion pour trouver de nouvelles sources d'approvisionnement et proposer une nourriture fraîche et diversifiée à leurs bénéficiaires.</p> <p>La Bourse aux dons répond aux 3 axes du développement durable : social, économie, environnement. La plateforme de la Bourse aux Dons est conviviale et facile d'utilisation. Si une question se pose, une aide en ligne est disponible pour guider l'utilisateur</p>

Programme « Manger malin »




Contexte	Parmi les 5 engagements de la Stratégie contre la pauvreté lancée en 2018 ³⁴ , l'engagement 2 entend "Garantir aux enfants les droits fondamentaux des enfants", particulièrement en apportant une alimentation équilibrée pour tous les enfants dans les zones fragiles
Date de début	2010
Partenaires/porteurs	Les membres fondateurs sont : <ul style="list-style-type: none"> • Association Française de Pédiatrie Ambulatoire (AFPA), • Société Française de Pédiatrie (SFP), • Action Tank Entreprise & Pauvreté, • Croix-Rouge française, • SEB, Blédina et Groupe Danone, Le programme est aidé sur le terrain par ses partenaires : <ul style="list-style-type: none"> • Les collectivités territoriales : Conseils Généraux, communautés urbaines, mairies... • Croix-Rouge française : crèches, centres maternels, unités locales • Acteurs de la petite enfance : PMI, crèches, lieux d'accueil parents-enfants • Acteurs de santé : Maternités, pédiatres, centres de santé, ... • Acteurs sociaux : CCAS, centres sociaux, associations de lutte contre les exclusions...
Objectifs	Proposer des solutions concrètes pour le quotidien des parents et les repas de leurs tout-petits : <ul style="list-style-type: none"> • Avoir plein de conseils, recettes, astuces pour la vie de tous les jours avec ce site Internet, nos réseaux sociaux (Facebook, Instagram) et une newsletter mensuelle • Connaître les principales recommandations grâce à des guides thématiques qui résument et clarifient • S'informer de tout ce qui se passe près de chez soi: les lieux utiles, les ateliers cuisine, les professionnels pour être conseillé.... • Moins dépenser grâce à des offres budgétaires pratiques et facilement utilisables, développées avec des partenaires désireux de soutenir les missions de l'association, permettant d'acheter des produits moins chers et adaptés.
Public cible	Parents et enfants en situation de précarité
Principes d'actions	Information, mise en pratique
Services disponibles	http://programme-malin.com
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	La démarche est volontaire. Les parents doivent s'inscrire sur un site <u>internet</u> .
Atouts du projet	Après avoir été testé avec succès sur certains territoires, le programme "Manger Malin", pour les familles avec enfants de moins de 3 ans, sera généralisé dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, présentée en septembre 2018. Il réduit considérablement le coût de l'alimentation infantile, en particulier le lait maternisé.
<p><i>Petits déjeuners GRATUITS à l'école dans les REP et REP+</i></p> <p style="text-align: right;">STRATÉGIE NATIONALE DE PRÉVENTION ET DE LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ Octobre 2018</p>	
Contexte	Le plan pauvreté présenté en septembre 2018 inclut des petits déjeuners offerts aux enfants des réseaux d'éducation prioritaires les plus en difficulté. Une enquête du Centre de recherches pour l'étude et l'observation des

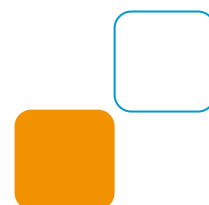
³⁴ Lancement de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté – Dossier de presse du 13/09/2018






	conditions de vie (Crédoc), menée en 2015 auprès de 540 professeurs du CP au CM2, faisait état d'une moyenne de 3 élèves par classe repérés comme sautant la collation du matin, chiffre susceptible d'atteindre 5 enfants par classe en zone d'éducation prioritaire.
Date de début	Le plan devrait entrer en vigueur dès le 1 ^{er} janvier 2019.
Partenaires/porteurs	Financement par une dotation de l'État
Objectifs	Fournir aux enfants une collation le matin
Public cible	Enfants des REP et REP+
Principes d'actions	Proposer des petits-déjeuners gratuits dans les écoles maternelles et primaires des zones d'éducation prioritaires (REP et REP +).
Ressources accessibles	https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/investir-dans-les-solidarites/les-5-engagements-de-la-strategie-pauvrete/article/presentation-detaillee-de-la-strategie-de-prevention-et-de-lutte-contre-la
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Cette action ne concerne pas les enfants hors REP.
Atouts du projet	De 200 000 à 300 000 enfants – sur les 3 millions d'enfants considérés comme pauvres – devraient bénéficier de ces deux mesures.
<i>Repas à la cantine à 1 euro</i>	
STRATÉGIE NATIONALE DE PRÉVENTION ET DE LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ Octobre 2018	
Contexte	Dans le plan pauvreté présenté en septembre 2018, une seconde mesure concerne la restauration scolaire, avec "des repas à un euro" dans les petites communes et les quartiers prioritaires.
Date de début	Le plan devrait entrer en vigueur dès le 1 ^{er} janvier 2019.
Partenaires/porteurs	L'État et les communes
Objectifs	Développer un "accès à la cantine plus universel".
Public cible	Enfants scolarisés en REP et REP +
Principes d'actions	Les tarifs sociaux de cantines, avec des prix modulés selon les revenus, courants en ville (70 % des écoles), moins en milieu rural (30 % seulement), devraient être généralisés, avec un plafond du barème le plus bas à 1 euro le repas. L'État s'engagerait à compenser le manque à gagner, pour les communes, de ces tarifs dégressifs.
Ressources accessibles	https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/investir-dans-les-solidarites/les-5-engagements-de-la-strategie-pauvrete/article/presentation-detaillee-de-la-strategie-de-prevention-et-de-lutte-contre-la
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Cette action ne concerne pas les enfants hors REP.
Atouts du projet	De 200 000 à 300 000 enfants – sur les 3 millions d'enfants considérés comme pauvres – devraient bénéficier de ces deux mesures.
LES VITAMINÉS	
 SOLIDARITÉ ENTREPRISES	
Contexte	Le PNNS fixe la diminution de la prévalence de l'obésité et du surpoids chez les enfants comme un enjeu de santé publique. La mobilisation de jeunes en service civique est une réponse possible à cette question de Société, notamment dans les quartiers populaires, plus touchés par les inégalités sociales de santé. Le moment du goûter est un levier d'action de la prévention de l'obésité. Unis-Cité a lancé une mission nationale de prévention du surpoids et de l'obésité des enfants des quartiers populaires par l'action de volontaires, de 16 à 25 ans, en service civique
Date de début	2012
Partenaires/porteurs	Financé par le FFAS (Fonds Français Alimentation & Santé) et lancé par Unis-Cité


Objectifs	Aider à adopter une alimentation équilibrée et une activité physique active.
Public cible	Enfants de 6 à 11 ans et leurs parents, des quartiers populaires reposant sur l'engagement de jeunes en service civique
Principes d'actions	Les volontaires en service civique mènent plusieurs actions : Goûters actifs : 1 à 2 fois par semaine à la sortie de l'école pour sensibiliser les enfants à la consommation de fruits lors de leur goûter Mercredis de la forme : 2 fois par mois dans le quartier, pour faire participer les enfants à des jeux actifs, augmenter leur activité physique et réduire le temps passé devant un écran Animations pédagogiques : 1 à 2 fois par semaine à la cantine pour les accompagner lors des prises de repas Concours Master Goûter : 1 fois par an dans le quartier pour mobiliser les habitants autour d'un concours Accompagnement personnalisé des familles par des binômes de jeunes volontaires ; Au moins 65 jours d'intervention sur 8-9 mois, soit 2 à 3 jours par semaine
Ressources accessibles	https://www.uniscite.fr/missions-service-civique/sante-devenir-vitamine/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	En 2012-2013, les Vitaminés ce sont : <ul style="list-style-type: none"> • 96 volontaires • 10 antennes • 800 enfants accompagnés • 150 familles impliquées En 2013-2014, le programme s'est déployé et 17 antennes ont mobilisé 152 jeunes au sein de 35 quartiers pour accompagner plus de 800 enfants. Début 2015, le projet mobilisait environ 180 volontaires (objectifs fixés à 160 volontaires fin 2014)

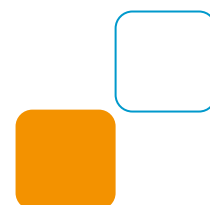


6 ACTIONS EN DIRECTION DES PERSONNES ÂGÉES

5 à 10 % des personnes âgées vivant à domicile sont touchées par la dénutrition, et plus de 30 % de celles vivant en institution.

<p>« Bien manger en maison de retraite »</p> 	
Contexte	Le programme de «Mobilisation pour l'amélioration de la Qualité» (MobiQual) est mis en œuvre par la Société Française de Gériatrie et Gérontologie (SFGG). C'est une action nationale de sensibilisation et de formation dont l'objectif est d'améliorer la qualité des pratiques professionnelles au bénéfice des personnes âgées et handicapées. Elle concerne principalement les personnels des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD), les directeurs, les médecins et personnels soignants, les cuisiniers, les diététiciens.
Date de début	Depuis fin 2006
Partenaires/porteurs	Depuis 2015 et l'évolution du modèle économique demandé par la CNSA, des conventions et contrats de partenariat sont en cours d'élaboration avec ces institutions ainsi qu'avec des Agences Régionales de Santé (ARS) et des organismes publics et privés gestionnaires d'établissements et de services.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser, former et aider tous les personnels des EHPAD à améliorer les pratiques quotidiennes concernant l'alimentation des personnes âgées. • Maintenir un bon état nutritionnel des personnes âgées, tant en termes de besoins que de plaisir de manger
Public cible	Personnes âgées bénéficiant de traitements dans une structure d'hébergement et de soins (ou à domicile : l'outil sera adapté dans un second temps).
Principes d'actions	<p>- En mettant gratuitement à la disposition des professionnels les outils, développés par la Société française de gériatrie et gérontologie (SFGG) en lien avec l'ensemble des sociétés savantes concernées et avec le soutien de la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie (CNSA).</p> <p>- Leur utilisation vise à sensibiliser les professionnels sur le sens de leur mission, actualiser les connaissances, constituer une aide à la pratique et développer une culture de l'évaluation.</p> <p>- En contrepartie d'un engagement à une bonne utilisation de la mallette pédagogique : l'établissement bénéficiaire s'engage à signer la charte MobiQual et à remplir un questionnaire d'évaluation.</p> <p>Se présentant sous forme de mallette, l'outil contient les éléments :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un classeur contenant : une plaquette, référentiel de pratiques, des fiches pratiques pour faciliter la prévention, le repérage, le diagnostic et la prise en charge de la dénutrition, aborder les situations particulières tant au niveau des acteurs professionnels que des aspects techniques et organisationnels, des fiches « ils le font ; » : trucs et astuces pour enrichir les recettes, cuisine à texture modifiée • Des outils d'évaluation : courbe de poids, échelle de Blandford, • Des posters : évaluation des portions alimentaires, arbre décisionnel en cas de dénutrition. • Un mètre ruban pour suivre l'évolution physique des personnes. • Des sites de référence • Un DVD, contenant 4 documents vidéo de courte durée, un diaporama pour les formateurs (modifiable et recomposable), un ensemble de fichiers imprimables, incluant les recommandations, bonnes pratiques et programmes nationaux.

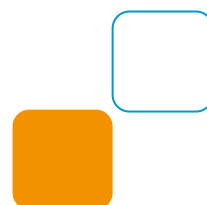
Ressources accessibles	www.mobiqua.org
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	<p>Durant ces 8 années, ont été élaborés et diffusés des outils pédagogiques sur des thématiques gériatriques et gérontologiques incontournables : Bienêtre, Dépression et prévention du suicide, Douleur, Maladie d'Alzheimer, Alimentation et nutrition, Risques infectieux, Soins palliatifs et accompagnement de fin de vie.</p> <p>Des outils dont la qualité est aujourd'hui reconnue et appréciée de tous. Des outils que les professionnels des établissements ou du domicile, les formateurs, les acteurs institutionnels se sont appropriés dans la perspective d'améliorer la qualité du service rendu aux personnes âgées.</p>
GUIDES	
<p><i>Le Mini Nutritional Assessment (MNA) inclus dans un guide pratique dénutrition</i></p> 	
Contexte	Outil validé pour le dépistage de la dénutrition des personnes âgées, ce "Guide pratique" positionne le médecin généraliste au cœur de la politique nutritionnelle en ville. Il rappelle les objectifs du PNNS concernant la dénutrition et assure la promotion des outils spécifiques publiés par les pouvoirs publics à l'intention des professionnels de santé dans ce domaine de la nutrition/ dénutrition (INPES, HAS, CNAMTS).
Date de début	Outil labellisé « PNNS » en mars 2015
Partenaires/porteurs	Le MNA® a été mis au point par Nestlé en collaboration avec des gériatres de renommée internationale et reste l'un des rares outils de dépistage agréés pour les personnes âgées.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser les médecins généralistes à l'importance du dépistage de la dénutrition • Informer sur les recommandations de la HAS pour la prise en charge nutritionnelle des patients dénutris
Public cible	Médecins généralistes. Personnes âgées de 55 ans et plus.
Principes d'actions	Le « Guide pratique dénutrition », porté par Les Entreprises de la Nutrition Clinique et Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS), inclut l'outil MNA. Il précise également les nouvelles règles applicables à la prise en charge par la sécurité sociale, des Compléments Nutritionnels Oraux (CNO) en médecine de ville.
Ressources accessibles	http://www.mangerbouger.fr/pro/le-pnns/pnns-106/outils-pour-les-professionnels/les-outils-de-depistage.html https://www.mna-elderly.com/forms/MNA_french.pdf
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Outil permettant un repérage efficace de la dénutrition.

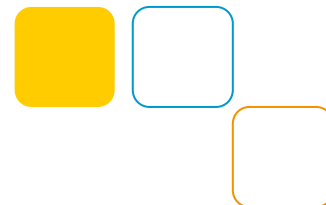




<i>Guides a destination des professionnels de sante</i>	
Ressources accessibles	https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/article/pour-une-alimentation-responsable-et-durable-dans-les-etablissements-medico
Contexte	<ul style="list-style-type: none">• <u>Recommandations de la Haute Autorité de Santé sur la dénutrition de la personne âgée (Stratégie de prise en charge en cas de dénutrition protéino-énergétique chez la personne âgée, 2007)</u>• <u>Dénutrition : Une pathologie méconnue en société d'abondance.</u> Collection Synthèses du PNNS. Ministère de la santé et des sports. Conçu avec la Société française de nutrition entérale et parentérale. Ce guide fait le point scientifique et fournit les pistes pratiques pour les soignants, les médecins référents et spécialistes, les diététiciens en ville et à l'hôpital.• Livret d'accompagnement destiné aux professionnels de santé du « <u>Guide nutrition à partir de 55 ans</u> » et du « <u>Guide nutrition pour les aidants des personnes âgées</u> » « <u>Guide pratique dénutrition</u> », porté par Les Entreprises de la Nutrition Clinique et Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS) – outils labellisés par le PNNS en mars 2015• <u>Détection et prise en charge des troubles de la déglutition chez le sujet âgé hospitalisé.</u> Plaquette et recommandations destinés au personnel soignant réalisés par le Comité de Liaison d'Alimentation et Nutrition central de l'Assistance Publique des Hôpitaux de Paris• Fiche « <u>Conseils pour l'aide au repas en cas de troubles de la déglutition</u> » réalisé par le réseau LINUT (réseau Limousin nutrition)• Fiche « <u>Que faire en cas de fausse route</u> » réalisé par le réseau LINUT (réseau Limousin nutrition)• <u>Grille de repérage des troubles de la déglutition</u> réalisée par le réseau LINUT (réseau Limousin nutrition)• <u>Expertise collective de l'Inserm : ce rapport dresse une synthèse des connaissances scientifiques sur la contribution de la pratique d'une activité physique à la prévention des chutes chez les personnes âgées.</u>
<i>Guides à destination des accompagnants, gestionnaires d'établissements, personnels de restauration, personnels administratifs</i>	
	<ul style="list-style-type: none">• <u>Recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en établissements hébergeant des personnes âgées,</u> développé dans le cadre du PNA, Ministère de l'agriculture ; de l'agroalimentaire et de la forêt et Ministère des affaires sociales et de la Santé• <u>Guide d'amélioration du service de portage de repas à domicile pour les personnes âgées,</u> développé dans le cadre du PNA, MAAF et Ministère de la Santé• <u>Guide de structuration d'une commission de menu présente dans de nombreux établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes,</u> réalisés par le réseau LINUT (réseau Limousin Nutrition)• Guide "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité"• Site web "Régal'et vous", qui donne des informations nutritionnelles et des conseils pour organiser des ateliers de cuisine à destination des séniors• <u>Guide et affiches réalisés par le réseau LINUT</u> (réseau Limousin Nutrition) dont l'objectif est de faciliter l'élaboration, la préparation et le service des repas auprès des personnes âgées vivant en collectivité• Outils issus du projet de recherche "<u>ALIMS</u>" sur le repas à l'hôpital, soutenu par le PNA :

	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Dossier sur 35 initiatives sur le repas à l'hôpital</u> • <u>Campagne « mieux comprendre et combattre la dénutrition »</u> • <u>Publication d'articles scientifiques et d'ouvrages sur la thématique du repas à l'hôpital</u> • <u>Midi-Pyrénées 2015-2016 : Fiches "50 activités autour de l'alimentation" pour les maisons de retraite, réalisées par l'URCPIE Midi-Pyrénées</u> • <u>Agence bio : dépliant de 4 pages en 2016 pour introduire le bio à l'hôpital et en maison de retraite</u>
<p><i>Guides à destination à destination des résidents et de leur famille</i></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Guide nutrition du PNNS pour les aidants des personnes âgées - La santé vient en mangeant et en bougeant- Santé publique France</u> • <u>Mémo nutrition-Affichette du PNNS pour les personnes âgées- La santé vient en mangeant et en bougeant-Santé publique France</u> • <u>« Jeu sais - Promotion des préconisations du PNNS auprès des usagers en situation d'handicap mental accueilli en ESAT », porté par l'association ADAPEI 33 – labellisé par le PNNS en août 2016 ;</u> • <u>Livre de "50 recettes de légumes et fruits, crus et mixés". Réalisé par le réseau LINUT (réseau Limousin Nutrition), en lien avec le Ministère des Affaires sociales et de la santé dans le cadre du PNNS L'objectif de ce livre est de permettre aux personnes souffrant de troubles de mastication ou de déglutition, qu'elles soient âgées ou handicapées, de consommer des préparations en texture lisse, homogène, sans fil, ni grain, ni morceau.</u>





7 ACTIONS AUPRÈS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

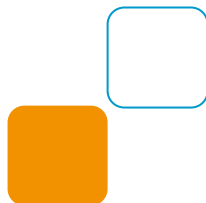
La restauration collective concerne les établissements scolaires, les entreprises, les hôpitaux, les administrations, les maisons de retraite, les crèches, etc.

6 millions d'élèves fréquentent la cantine et, de la maternelle au lycée, un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Au terme de sa scolarité, un demi-pensionnaire pourra y avoir mangé plus de 2000 fois. Seulement 51,5 % des collégiens et lycéens trouvent les repas bons. Un élève sur deux sort de table en déclarant avoir encore faim, le déjeuner ayant été expédié en 20 minutes dans la majorité des cas.


<i>Guides et informations utiles</i>	
Contexte	<p>Manger local et durable, rapprocher les producteurs des consommateurs passe par une meilleure valorisation des productions locales et de saison. L'une des missions du Programme national pour l'alimentation est de faciliter cette valorisation auprès de la restauration collective publique.</p> <p>Les acteurs de la restauration collective sont des partenaires incontournables dans l'éducation et l'équilibre alimentaire des enfants. La restauration collective offre l'opportunité de sensibiliser les enfants aux enjeux de l'alimentation et, en donnant accès aux élèves à une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle, elle joue un rôle majeur dans la réduction des inégalités sociales et territoriales.</p>
<i>Guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ».</i>	<p>Il expose les possibilités légales s'offrant aux gestionnaires pour réaliser leurs appels d'offres. Il s'articule en 3 parties</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les conditions de réussite : pour mieux connaître l'offre locale, adapter l'organisation de la restauration, s'assurer de la qualité des produits et augmenter l'approvisionnement en produits locaux - Rédiger et organiser ses marchés : pour connaître le cadre général de l'achat public, organiser et rédiger ses marchés publics pour favoriser une restauration de proximité et de qualité. - Des collectivités territoriales témoignent, délivrant astuces pratiques, difficultés rencontrées et clés de succès.
<i>Guides « Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective ? » et « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective »</i>	<p>Ces guides s'inscrivent dans les actions découlant de la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation, et plus spécifiquement sur l'importance de l'ancrage territorial de la politique de l'alimentation.</p> <p>Ils visent à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l'heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d'informations sur l'origine et le mode de production des aliments.</p>
<i>Localim, la boîte à outils des acheteurs publics en restauration collective</i>	<p>Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et la direction des achats de l'État ont réalisé une boîte à outils pour accompagner les acheteurs publics dans leurs démarches.</p> <p>Ce nouvel outil, Localim, est à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité. Acheter autrement constitue un levier pour l'approvisionnement en produits de qualité et respectueux de l'environnement. La restauration collective représente une réelle opportunité de garantir localement des débouchés et de reconquérir une part de la valeur ajoutée de ses produits.</p>
<i>Guide pour réduire le gaspillage alimentaire</i>	<p>Ce guide pratique publié en 2014 par l'ADEME Basse Normandie, le Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Basse-Normandie (CREPAN) et la DRAAF Basse-</p>

<i>en restauration collective</i>	Normandie, propose une méthode simple permettant de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : réaliser un diagnostic, une évaluation de la production initiale du gaspillage ; identifier les causes de ce gaspillage ; réaliser et mettre en œuvre des actions efficaces ; pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire de son site.
<i>Documentation sur les achats responsables « Introduire des produits bio et locaux en maîtrisant son budget : c'est possible ! » FNAB - 2014</i>	Cette plaquette pédagogique réalisée par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, a pour objectif de lever le premier frein évoqué lorsque l'on envisage l'introduction de produits bio en restauration collective : le prix. En effet, de nombreuses expériences montrent que des solutions existent et permettent de maîtriser son budget : réduire le gaspillage alimentaire, réviser les grammages, choisir des produits de saison, éliminer les préparations coûteuses et sans intérêt nutritionnel... autant de sources d'économies à explorer et tester dans votre restaurant.
<i>Site agriculture.gouv.fr</i>	Des rubriques, qui s'adressent aux gestionnaires des cantines, regroupent différents documents qui les aideront à composer les menus, selon le respect des règles nutritionnelles. Seront ainsi publiés chaque mois : - 20 menus composés de produits de saison, accompagnée du plan alimentaire (voir ci-dessous) et de la grille des fréquences qui lui correspondent, - 4 recettes agrémentées de conseils pratiques, de saison, anti-gaspillage, voire même de petits suppléments pédagogiques, - 1 fiche pratique éclairant certains points portant sur l'équilibre nutritionnel ou sur le développement du goût chez les enfants ou sur l'approvisionnement en produits de qualité ou sur la gestion des restes, - une interview d'un cuisiner ou d'une cuisinière qui nous fera part de son expérience, des bonus épisodiques sur divers sujets (saison, animations, etc.).
<i>Charte de qualité "Bien manger à la cantine", pour les élèves (école primaire, collège et lycée) qui déjeunent à la cantine</i>	
Contexte	Le repas pris à la cantine est un moment essentiel de convivialité et de plaisir. Le ministère chargé de l'alimentation propose aux cantines qui le souhaitent de s'engager autour d'une charte de qualité "Bien manger à la cantine", pour les élèves (école primaire, collège et lycée) qui déjeunent à la cantine ³⁵ :
Objectifs	- Pour rendre plus attractive la cantine en s'engageant sur des objectifs de qualité des repas servis. - Pour rassembler les élèves et la communauté éducative autour de la restauration collective. - Pour valoriser l'engagement de l'équipe de restauration et les efforts mis en œuvre au quotidien.
Date de début	2011
Partenaires/porteurs	Les établissements peuvent signer une charte "Bien manger à la cantine" qui est cosignée entre le ministère chargé de l'alimentation (DRAAF), la collectivité en charge de la restauration collective et le chef d'établissement.
Public cible	Intendants, cuisiniers, médecins et infirmier(e)s scolaires, personnels de service, équipes éducatives
Principes d'actions	La charte engage les établissements volontaires sur 10 points : - à inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement, - à créer une Commission "restauration scolaire", - à concevoir des menus respectant les saisons et valorisant le

³⁵ Dossier de presse 3 octobre 2011- Cantines scolaires – Ministère de l'Agriculture





	<p>patrimoine culinaire,</p> <ul style="list-style-type: none"> - à valoriser les plats préparés sur site et à améliorer la présentation, - à mettre à disposition un lieu de restauration convivial et accueillant, - à valoriser l'équipe de cuisine et son savoir-faire, - à faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves, - à garantir un temps de repas assis de 30mn aux élèves, - à impliquer les élèves dans la démarche de développement durable du restaurant, - à réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année.
Ressources accessibles	Ministère de l'Agriculture
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Les établissements signataires bénéficient d'un accompagnement intégrant une mallette pédagogique (guides, animations, fiches recettes...). Les Draaf peuvent organiser, chaque année, une journée de bilan pour les signataires de la charte.
<p><i>La Semaine Nationale de l'Équilibre Alimentaire</i></p> 	
Contexte	EmeVia, le réseau national des mutuelles étudiantes de proximité et les CROUS (Centre régionaux des Œuvres Universitaires et Scolaires) organisent "La Semaine Nationale de l'Équilibre Alimentaire" pour investir davantage la dimension qualitative de la mission de la restauration universitaire.
Objectifs	<p>La Semaine de l'Équilibre Alimentaire des Mutuelles Étudiantes de proximité est organisée chaque année pour répondre à plusieurs objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser les étudiants à l'importance de l'équilibre alimentaire. - Informer aujourd'hui pour prévenir les pathologies de demain. - Avoir une approche positive et pragmatique de la nutrition. - Effectuer un travail de sensibilisation dans la durée.
Date de début	2009
Partenaires/porteurs	Élevai, le réseau national des mutuelles étudiantes de proximité, les CROUS (Centre régionaux des Œuvres Universitaires et Scolaires et l'USEM (Union nationale des Sociétés Étudiantes Mutualistes régionales)
Principes d'actions	Lors de cette semaine, les étudiants qui déjeunent dans les Restaurants Universitaires participants à l'opération reçoivent une information sur la composition des aliments, les apports nutritifs et les combinaisons souhaitables pour des repas équilibrés.
Ressources accessibles	http://www.emevia.com/sites/default/files/files/DP-SEA_2013.pdf
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	Organisation sur la base du volontariat des CROUS et des mutuelles étudiantes.
Atouts du projet	<p>Lors de la Semaine de l'Équilibre Alimentaire en 2013, 176 journées d'actions ont été recensées et 74 Restaurants Universitaires y ont participé dans toute la France.</p> <p>Une brochure explicative, est remise au début du self-service, afin de guider les étudiants dans leur choix et de leur apporter les clés d'une bonne alimentation tout au long de l'année.</p> <p>Un animateur santé, étudiant formé par la mutuelle étudiante régionale, fait un bilan du plateau en fin de chaîne avec l'étudiant. Ceux dont le repas sera le plus équilibré sont encouragés par la remise d'un fruit, d'une bouteille d'eau ou de lots divers...</p>

PARTIE 4 : Recensement des actions locales et des porteurs de projet

Ce recensement et les critères de présentation retenus sont les mêmes que ceux mentionnés ci-dessus, pour le descriptif de l'action et les axes d'évaluation.

Dijon a adhéré au réseau ville santé de l'OMS depuis plus de 15 ans et s'est inscrit dans le réseau des villes actives du PNNS depuis plus de 10 ans. Dans cette dynamique, elle promeut différentes actions participant aux objectifs que s'est donné Dijon métropole à travers la réponse au projet TIGA.

La métropole dijonnaise compte 24 communes de taille très variée (de 600 à plus de 150 000 habitants) et on peut imaginer que l'envergure et les thématiques des actions menées varieront notamment au gré des caractéristiques démographiques et des services présents. Compte tenu de cette diversité, le recensement des actions devrait interroger les différentes communes de la métropole.

La démarche sera réalisée selon plusieurs niveaux en vue de croiser les informations :

- Recherche des différents bilans et comptes-rendus accessibles sur internet (sites des communes et organes territoriaux, action ville santé, PNNS) ;
- Interrogation des professionnels spécialisés impliqués dans les différents projets d'action de prévention en travail pour le projet TIGA (en particulier animateur des actions et membres des groupes projets) ;
- Consultation de la base de données Oscars en vue d'identifier les actions localisées sur le territoire ;
- Selon les disponibilités et au regard du calendrier restreint, il pourra être envisagé l'interrogation directe des mairies/CCAS et d'acteurs repérés comme déployant des actions dans le cadre de la restauration collective.

Les actions développées sur un territoire aussi « petit », même si il concerne 24 communes, sont difficiles à appréhender.

Les sites internet de toutes les communes³⁶ du grand Dijon ont tous été consultés. Dès lors qu'une de leur intervention communiquée avait un lien avec l'alimentation, celui-ci a été exploré.

1 RESTAURATION SCOLAIRE

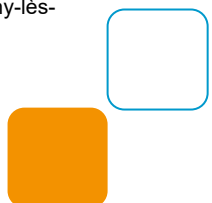
1.1 Écoles primaires

L'entrée que les différentes communes présentent, compte tenu de leur responsabilité face aux écoles primaires, concerne d'abord la restauration scolaire. Cependant 7³⁷ de ces 24 communes ne précisent aucune information sur ce versant, soit que les enfants ne sont pas scolarisés sur leur commune, soit pour des motifs non identifiables. Parmi les 17 autres, 10 présentent les menus passés et à venir. Le plus récent de ces menus a été placé en annexe (cf. annexes 1 et 5 à 11) .

Ceux-ci témoignent de l'intervention de 5 opérateurs assurant la réalisation et distribution des repas aux communes : Estredia (société Compass), SHCB, DESIE (Groupe idées), API restauration et la cuisine centrale.

³⁶ Ahuy, Bresse-sur-Tille, Bretenière, Chenôve, Chevigny-Saint-Sauveur, Corcelles-les-Monts, Crimolois, Daix, Dijon, Fénay, Flavignerot, Fontaine-lès-Dijon, Hauteville, Longvic, Magny-sur-Tille, Marsannay-la-Côte, Neuilly-lès-Dijon, Ouges, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Quetigny, Saint-Apollinaire, Sennecey-lès-Dijon, Talant

³⁷ Bresse-sur-Tille, Bretenière, Corcelles-les-Monts, Fenay, Flavignerot, Ouges, Talant





Chaque opérateur porte ses propres engagements et il ne nous a pas été possible de consulter les cahiers des charges auxquels ils répondaient aux communes. Aucun contact n'a pu aboutir par exemple en direction de la cuisine centrale et de la société Estredia pour laquelle la société Compass présente différents engagements nationaux en lien avec la qualité alimentaire, le développement durable, etc. La société API présente également le respect de référentiels ainsi qu'un label « menu conforme à la réglementation en vigueur » qui semble être un label individuel.

- La société SHCB répond cependant à : un repas bio et local par semaine et 2 produits bio et locaux par repas.
- Les communes de Crimolois et Daix recourent au prestataire Estredia. Daix a confié la gestion de la restauration scolaire à l'UFCV. L'UFCV présente ainsi le repas : 5 composantes: entrée, plat principal, pain, laitage, dessert. Le menu présenté indique notamment la présence de proc dans les menus.
- Les repas fournis par la cuisine centrale, tels que présentés par la ville de Dijon reposent sur des partenariats avec des producteurs locaux. En 2015, 10.3% de son budget alimentaire est consacrée à l'acquisition à des producteurs régionaux. Les restaurants scolaires servent ainsi plus de produits de saison et bénéficient de circuits courts (très peu d'intermédiaires du producteur au consommateur) et plus de bio dans les restaurants scolaires. Les produits bio sont de plus en plus présents dans les assiettes des enfants. En 2017, près de 25 % des produits servis dans les restaurants scolaires étaient bio. L'objectif est d'atteindre les 20 % à l'horizon 2019, d'accroître la fréquence des menus substituant les protéines végétales aux protéines animales (menus dits « alternatifs »), et d'intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans les menus des restaurants scolaires, les plats labellisés AB (agriculture biologique) sont indiqués en vert. Tous les repas sont accompagnés de pain bio à base de farine locale. Parmi les produits bio régulièrement proposés, les enfants retrouvent du boulgour, de la semoule, des lentilles, des flans au caramel, des bananes, des omelettes, des yaourts, du fromage blanc, des sautés de poulet, des steaks hachés, de la cancoillotte.
- La société DESIE signale que les crudités sont fraîches, les viandes issues de bêtes nées, élevées et abattues en France, les poissons issues de pêche responsable. Chaque menu est accompagné d'un pain bio. Les menus indiquent un repas totalement bio mensuel. Sur un mois on a compté 6 repas proposant des produits issus de filières courtes et de culture régionale. Chaque repas compte au moins un produit issu de l'agriculture biologique (fruits, crudités)
- La société API intègre de façon non systématique dans ses repas un produit bio et un produit régional.

Par ailleurs, la ville de Longvic présente les menus proposés aux enfants et les décrit « Une attention particulière est portée à la qualité des repas donnés aux enfants, dans le respect des recommandations relatives à l'équilibre alimentaire. Les menus sont établis par une diététicienne diplômée d'État et composés de produits issus des filières courtes, du commerce équitable et de l'agriculture biologique, etc. Des repas thématiques sont proposés tout au long de l'année. Un menu de substitution est proposé pour les enfants respectant un régime alimentaire sans porc. ». Toutefois il n'est pas possible d'identifier le prestataire³⁸ de ces menus. On observe sur le menu la proposition d'un repas totalement « bio » par mois.

L'examen de ces menus traduit probablement un cahier des charges différent entre les communes sans en avoir une visibilité précise.

1.2 Collèges

Le Conseil départemental de Côte-d'Or est en charge du financement des collèges.

La restauration collective est soumise à une réglementation stricte en matière de sécurité sanitaire et doit se conformer à un ensemble de prescriptions. Le Plan de Maitrise Sanitaire est un document

³⁸ Retenu à l'issue d'un marché public

obligatoire pour tous les établissements préparant et distribuant des repas. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène, la sécurité et la traçabilité. La qualité nutritionnelle

L'équilibre nutritionnel est une obligation imposée par la loi. La mise en œuvre des règles nutritionnelles dans le cadre du Plan Départemental Nutrition Alimentation a pour but d'assurer une alimentation équilibrée tout en veillant à lutter contre les mauvaises habitudes alimentaires et le surpoids.

Un partenariat avec le Laboratoire Départemental de la Côte-d'Or permet d'accompagner chaque collège producteur de repas dans le suivi de son plan de maîtrise sanitaire et dans la mise en œuvre des obligations liées à la qualité nutritionnelle.

La mise en œuvre des règles nutritionnelles dans le cadre du Plan Départemental Nutrition Alimentation a pour but d'améliorer la qualité des repas :

- Assurer une bonne composition nutritionnelle des repas servis dans les collèges par l'accompagnement régulier d'une nutritionniste et l'utilisation du logiciel menu'co
- Augmenter la consommation de fruits et légumes et de calcium
- Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques et des sucres
- Favoriser la consommation d'aliments source de sucres complexes et de fibres

Le Conseil Départemental conduit une politique en faveur d'une alimentation de qualité et de proximité pour la restauration des collèges. En Côte-d'Or, le Département a développé un partenariat avec l'association Restau'Co³⁹ pour permettre aux collèges de bénéficier d'un logiciel de gestion de la restauration. Ce logiciel offre des fonctionnalités avancées aux cuisiniers, en matière de construction des menus et de vérification des compositions nutritionnelles des repas préparés.

Depuis plusieurs années déjà, des expérimentations sont menées en faveur du développement des filières agricoles locales. Depuis 2012, il a porté plusieurs opérations promotionnelles des produits locaux à la cantine comme le steak haché Charolais de Bourgogne, le bœuf bourguignon, la volaille locale, les burgers, les fraises 100 % Côte-d'Or, le porc et l'agneau. Ainsi, 10 % des produits sont locaux ou bio et 3 % des produits bénéficient d'une appellation locale (AOC, AOP, IGP, Label Rouge).

De plus,

- approvisionnement en viande bovine par l'Association des éleveurs du Pays Beaunois ;
- opérations promotionnelles autour du bœuf, de la volaille, des fraises... ;
- accompagnement et formation des gestionnaires et cuisiniers : cafés débat, échange d'expériences, formation sur l'achat public durable, le travail des produits frais...

En Côte-d'Or, le Conseil Départemental déploiera, en 2018, la **plateforme Agrilocal** pour favoriser et développer l'approvisionnement en circuits courts. Agrilocal permet de mettre en relation des acheteurs publics et des producteurs locaux respectueux de la réglementation sanitaire.

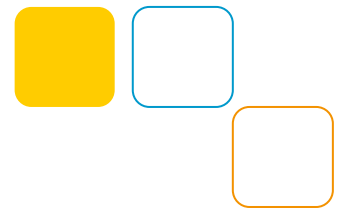
L'admission au service de restauration des enfants et adolescents souffrant d'allergies, d'intolérances alimentaires ou de maladie nécessitant une adaptation du régime alimentaire s'effectue selon les règles fixées par le médecin ou l'infirmière scolaire dans un projet d'accueil individualisé.

Les établissements sont accompagnés par un prestataire spécialisé pour réduire le gaspillage alimentaire dans leurs cantines. Les équipes de cuisine, les convives : chacun est acteur de la chasse au gaspillage. Depuis 2014, la réduction du gaspillage alimentaire a permis une économie annuelle de 50 000 euros.

Les économies ainsi dégagées ont naturellement vocation à améliorer la qualité des repas servis, en privilégiant l'achat de produits de saison, bio ou locaux pour tendre vers l'objectif de 20 % d'ici 2020.

³⁹ Réseau Interprofessionnel de la restauration collective : permet de s'impliquer de plus en plus activement dans les problématiques des acteurs amont : qu'il s'agisse de la production, de la transformation ou de la distribution.





1.3 Restauration dans les lycées

La gestion des cantines des lycées semblent, à première vue, extrêmement disparate même si certains mutualisent leurs achats. De ce fait, sauf à conduire une interrogation de chacun d'entre eux, il ne nous est pas possible de présenter une analyse de leurs caractéristiques.

1.4 Restauration universitaire

Un partenariat a été conduit entre les Crous et Bleu-Blanc-Cœur. Bleu-Blanc-Cœur est une démarche d'agriculture à vocation nutritionnelle et environnementale qui s'appuie sur un socle solide de 320 études scientifiques et 5 études cliniques. Ces études prouvent le lien biologique entre l'état des terres agricoles, la santé des animaux d'élevage, la santé humaine et celle de la planète. L'État et les Nations-Unies encouragent les ambitions nutritionnelles, environnementales et économiques de Bleu-Blanc-Cœur par des reconnaissances et la signature d'accords collectifs.

Le partenariat entre Les Crous et Bleu-Blanc-Cœur a été signé lors du Salon de l'Agriculture 2016 avec pour objectif d'introduire durablement des produits de la filière Bleu-Blanc-Cœur dans les menus des Crous. La restauration universitaire représente pour les Crous plus de 65 millions de repas par an, servis dans près de 750 structures de restauration.

L'engagement des Crous met en valeur le travail des éleveurs et des producteurs qui privilégient une agriculture à vocation nutritionnelle et environnementale. Les Crous offrent à leurs convives une alimentation avec des viandes de volailles, porcs et œufs durs de qualité.

Un **compteur « Eco Nutrition »** calcule les impacts nutritionnels, environnementaux et sociétaux des produits estampillés BBC et présente les résultats liés aux engagements pris par les Crous à travers leur politique d'achat responsable.

Les Crous s'engagent en faveur de la nutrition et de la santé des étudiants :

- 3,3 tonnes d'Oméga 3 en plus dans les assiettes ;
- 1,6 tonne d'acides gras saturés en moins ;
- 615 kg d'acides gras Oméga 3 longues chaînes nécessaires au bon fonctionnement du corps humain.

Au niveau national, les Crous contribuent à la lutte contre le réchauffement climatique :


111 tonnes de CO₂ non rejetés dans l'atmosphère grâce aux achats effectués par les Crous, ce qui équivaut à plus d'un million de km non parcourus en voiture.

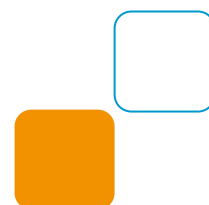
Les Crous contribuent à la biodiversité et aux cultures d'intérêts environnementaux. Grâce aux achats BBC effectués, ce sont :

- 27 Ha de lin en plus
- 77 Ha de pois, féveroles, colza, lupin en plus
- 43 Ha de maïs en moins

La maîtrise du risque allergènes est une préoccupation majeure pour le Crous de Dijon. La liste des allergènes présents dans les plats est consultable en ligne.


2 ACTIONS ALIMENTATION ET ACTIVITÉS PHYSIQUES

<i>Dijon ville sante PNNS</i>		
Contexte	En tant que ville santé de l'Organisation Mondiale de la Santé et ville active du programme national nutrition santé (PNNS), Dijon s'engage en faveur de la nutrition.	
Objectifs	L'objectif général est de sensibiliser le grand public à la pratique d'une activité physique au quotidien, en toute sécurité. Des ateliers de mises en situation avec des tests fonctionnels (équilibre, souplesse, coordination, résistance à l'effort) sont encadrés par les étudiants de l'UFR STAPS et adaptés au public rencontré.	
Date de début	2006	
Partenaires/porteurs	Dijon ville santé, AgroSup Dijon, l'UFR STAPS et les partenaires locaux du contrat local de santé du Grand Dijon invitent le public à partager un moment privilégié autour de l'alimentation et de l'activité physique dans le cadre du "Village goût nutrition santé"	
Public cible	Enfants-Ados, Seniors, Populations précaires, Éducation Grand Public	
Principes d'actions	<p>En 2017, Le thème de cette année "Jongle avec tes sens, renforce ton équilibre !" permettra d'aborder les 5 sens à travers des ateliers ludiques, toujours dans le respect des recommandations nutritionnelles</p> <p>Bénéficiez d'un bilan nutritionnel personnalisé, participez à des activités physiques et des ateliers ludiques</p> <p>Ces journées de sensibilisation sont structurées autour de quatre grands types d'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Animations autour de l'alimentation <p>Étudiants des filières nutrition et partenaires animent différents ateliers portant sur l'équilibre alimentaire, les équivalences, les fruits et légumes de saison, le goût et les savoir-faire culinaires. Les messages visent à expliciter les repères du PNNS, à combattre les idées reçues et à diffuser des conseils pratiques. Des étudiants des formations professionnelles viennent confectionner des plats, faciles à reproduire. Les participants pourront également réaliser un diagnostic nutritionnel personnalisé et échanger sur les résultats avec un professionnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Animations autour de l'activité physique • Partage d'un petit-déjeuner équilibré <p>Le vendredi matin, un petit déjeuner équilibré sera offert aux Dijonnais. Cette action, propice aux échanges et à la discussion, permet de mettre l'accent sur la place du petit déjeuner dans l'alimentation.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organisation d'itinéraires gourmands au Musée des Beaux-arts <p>Des visites thématiques d'une heure seront organisées au sein du Musée des Beaux-arts. L'objectif est de découvrir l'alimentation à travers les collections de ce musée et les différentes époques de l'histoire.</p>	
Ressources accessibles	Mairie de Dijon, Direction Santé Hygiène, Service Dijon Ville Santé 5 rue Pasteur 21000 DIJON Responsable : Céline PACAULT	
Éléments d'évaluation	(aucune information récente)	
Difficultés/freins rencontrés	ND	
Atouts du projet	Nombre de personnes directement touchées (en 2012) : 1 000 Territoire concerné : Dijon et son agglomération	








<p><i>Les maternelles du goût</i></p> <p><i>Les classes du goût</i></p>		
Contexte	<p>Directement en lien avec les classes du goût, promues au niveau national (cf. p 26) et dans le cadre du plan régional de l'alimentation, la DRAAF a soutenu la réalisation d'un dispositif pédagogique complet qui répond aux besoins des enseignants et des animateurs qui souhaitent mener des actions, en s'appuyant sur des méthodes ludiques et innovantes (tel le théâtre japonais).</p> <p>Ce projet intitulé « les maternelles du goût », a été proposé par l'Association Eveil'O'Goût, après une phase pilote de test d'outils en classes.</p> <p>Les outils créés viennent ainsi compléter le programme d'éducation au goût proposé aux enseignants des écoles élémentaires afin de développer les compétences psychosociales des enfants et de diminuer leur néophobie alimentaire. Ce programme national est dédié aux élèves de cycle 3 (CE2 à CM2) et jusqu'à présent il n'existait pas encore de dispositif semblable pour les plus petits, bien qu'un projet de recherche appliqué EveilSens en ait montré tout l'intérêt en 2011-2013.</p>	
Objectifs	<p>Éveiller les enfants de 5 ans et 4 à 7 ans, 8-11 ans sur la découverte des aliments à l'aide des 5 sens</p> <p>Pour les plus petits 4-7ans :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer la curiosité, l'aptitude à goûter • Donner toute la dimension de l'acte de manger : vivre, se réjouir, se réunir • Respecter les différences interindividuelles • Plonger dans l'imaginaire, se familiariser • Provoquer des réactions, • associer des émotions positives • à des dégustations d'aliments variés, • Respect de la prise de parole, • Attendre les autres <p>Pour les plus 8-11ans :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verbalisation des perceptions • Développement de l'esprit d'analyse et critique en vue de soutenir des choix éclairés • Lien origine des aliments et agriculture 	
Date de début	2017	
Partenaires/ porteurs	DRAAF, ARS Bourgogne Franche-Comté	
Public cible	Enseignants, animateur, enfants de grande section de maternelle et les 3-7 ans	
Principes d'actions	<p>Il est toutefois conseillé de participer à une formation dispensée par l'Association Eveil O Goût afin de bien comprendre et d'intégrer les principes de l'éducation sensorielle et la posture spécifique qu'il est recommandé d'adopter vis à vis des enfants.</p> <p>Après la formation, chaque enseignant reçoit une mallette pédagogique contenant:</p> <p>Un livret « Programme de formation Les maternelles du goût » : ce guide contient des recommandations pratiques et les Fiches d'activités de 6 séances,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Séance n° 1 : la pomme grenouille- les 5 sens - Séance n° 2 : le bonhomme légumes- le toucher, la vue - Séance n° 3 : la fête de la soupe - la vue et les 5 sens - Séance n° 4 : le concert des légumes - l'ouïe - Séance n° 5 : des odeurs plein le nez - l'odorat - Séance n° 6 : séance festive finale <p>Un théâtre d'ombres chinoises à monter et ses personnages, dont les</p>	

	silhouettes sont téléchargeables ici. Un livre d'histoires , à utiliser avec le théâtre afin de raconter les aventures de Tartarin et Clémentine au début de chaque séance, et d'emmener les enfants dans l'imaginaire. Ce guide présente ainsi 6 fiches "scénettes" avec la description des personnages et outils à utiliser et le dialogue.
Ressources accessibles	Les outils créés sont en libre accès sur ce site. http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Les-maternelles-du-gout-un-outil
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<i>Atelier des Collèges du Goût» Lycée Félix Kir/CFA LONGVIC</i>	
Contexte	
Objectifs	Éducation sensorielle et alimentaire Éducation sensorielle Découverte fabrications artisanal/cuisine + semi-industriel -usine Valoriser les métiers IAA et de bouche
Date de début	
Partenaires/porteurs	DRAAF, ARS, Conseil départemental de Côte d'Or, CFA la Noue
Public cible	
Principes d'actions	
Ressources accessibles	
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Formation 15 professeurs et infirmières durant 3 jours 7 séances pour 135 élèves de collèges (6e, 5e, 3x 3e)
<i>BIOSENSO</i>	
	
Contexte	
Objectifs	création et mise en œuvre d'un kit d'outils pédagogiques et de deux programmes d'éducation au goût sur les thèmes de l'alimentation biologique et de l'alimentation alternative. La finalité du projet était la création avec les enfants de deux menus correspondants, servis dans les restaurants scolaires de Dijon.
Date de début	2015-2016
Partenaires/porteurs	Institut Olga Triballat, Ville de Dijon
Public cible	Ces ateliers étaient à destination d'enfants en centres de loisirs de la ville de Dijon.
Principes d'actions	
Ressources accessibles	http://www.eveilogout.com/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Au total, 26 enfants de 4 à 12 ans ont bénéficié de l'éducation au goût apportée par le programme BIOSSENSO, ainsi que leurs encadrants (6 adultes). Les 2 programmes éducatifs et l'élaboration des menus ont été réalisés entre les mois de février et avril 2016 : 1300 enfants déjeunant dans les restaurants scolaires ciblés ont donc été sensibilisés aux notions d'alimentation bio et alternative. Ils ont été accompagnés par les animateurs, préalablement informés via des fiches pédagogiques leur expliquant comment retransmettre ces notions aux enfants et valoriser les menus. Le





	projet BIOSENSO a suscité beaucoup d'enthousiasme et de plaisir chez les enfants et les animateurs. Le kit pédagogique créé permet d'organiser et d'animer ces ateliers d'éveil sensoriel au goût en centre de loisirs mais il serait tout à fait adaptable au scolaire ou dans le cadre périscolaire.
<i>Les marionnettes du goût</i>	
<i>Programme d'éducation sensorielle au goût pour les 3 - 7 ans</i>	
Contexte	
Objectifs	Inciter les enfants à goûter des aliments variés, notamment des légumes
Date de début	2015-2016
Partenaires/porteurs	Villes de Quétigny et Chenôve, fondation Louis Bonduelle
Public cible	Enfants de 3-7 ans participant aux activités périscolaires de ces communes
Principes d'actions	principe de familiarisation court-terme : plonger l'enfant dans l'imaginaire + activités de « main à la pâte » avec ses 5 sens Format séance 50 min : -15' : Scénette / échanges -15' : Découverte sensorielle -20' : «Main à la pâte» -5-10' : Dégustation
Ressources accessibles	http://www.eveilogout.com/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	Participants : 140 enfants 3 -7 ans 13 animateurs
<i>"Les ateliers Bons Jours"</i>	
	
Contexte	Suite à la fusion des régions Bourgogne et Franche-Comté, le programme PPAPA (Programme de Préservation de l'Autonomie des Personnes Âgées) en Franche-Comté et son homologue bourguignon le programme Santé Seniors fusionnent également et font place à une nouvelle offre de prévention basée sur des ateliers collectifs à destination des seniors.
Objectifs	Préserver l'autonomie des personnes âgées de 60 ans et plus sur différents aspects de leur mode de vie et besoins
Date de début	Janvier 2018
Partenaires/porteurs	Piloté par le Gie IMPA est porté par les caisses de retraites (Carsat, MSA, Sécurité sociale des Indépendants) et la Mutualité française de Bourgogne Franche-Comté. Co-financement : ARS Bourgogne-Franche-Comté, CNSA, CNRACL, conférences des financeurs de Côte-d'Or, de Saône-et-Loire et de l'Yonne
Public cible	Personnes de plus de 60 ans
Principes d'actions	7 ateliers labellisés, « au choix » : <ul style="list-style-type: none"> • La nutrition, où en êtes-vous ? Repères et conseils pour mieux manger et mieux bouger • Peps Eurêka. Des astuces et des exercices pour donner du PEPS à vos neurones et à votre vie. • L'équilibre, où en êtes-vous ? Exercices physiques pour garder l'équilibre • Le sommeil, où en êtes-vous ? Repères et conseils pour un meilleur sommeil • Force et forme au quotidien. Exercices adaptés et variés en lien avec votre quotidien • Vitalité. Partage d'expériences pour prendre soin de soi et améliorer sa qualité de vie

	<ul style="list-style-type: none"> Bon'us Tonus. Astuces pour prendre soin de votre santé et celle de votre maison <p>Chaque atelier réunit une douzaine de seniors pendant 8 à 12 séances et est déployé selon un référentiel validé par des experts scientifiques et médicaux.</p>
Ressources accessibles	http://www.gie-impa.fr/programme-de-preservation-de-l-autonomie-des-personnes-agees.html
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<p><i>Les atouts de l'âge : bien vieillir en résidence autonomie</i></p> 	
Contexte	
Objectifs	Les activités proposées visent à maintenir ou à entretenir les facultés sensorielles, motrices et psychiques et à promouvoir les comportements de nature à prévenir la perte d'autonomie
Date de début	
Partenaires/porteurs	Carsat, les MSA, Sécurité Sociale des Indépendants SSI (ex- RSI), Mutualité Française de Bourgogne-Franche-Comté et Gie IMPA,
Public cible	Seniors vivant dans des résidences autonomie en Bourgogne-Franche-Comté.
Principes d'actions	Des ateliers ⁴⁰ abordant des thématiques jouant un rôle pour rester en bonne forme physique et psychique sont proposés : <ul style="list-style-type: none"> Question de sens Boost'âge Atelier du Bien vieillir Equilibr'âge En pleine forme Escrimez-vous ! Nutrition ? Bonne question ! Un, deux, trois Sommeil PAC Eurêka Résidents Estime de soi Restez connectés
Ressources accessibles	http://www.gie-impa.fr/les-atouts-de-l-age.html
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<p><i>Programme OMEGAH</i></p> 	
Contexte	Il s'agit d'un programme de Stimulation Cognitive et Psychosociale pour des personnes âgées résidant en EHPAD.
Objectifs	Mieux Être Grand Age Hébergement
Date de début	depuis 2012
Partenaires/porteurs	Partenariat CARSAT, Mutualité française Bourgogne Franche-Comté, MSA Bourgogne-Franche-Comté. Financé par l'ARS Bourgogne-Franche-Comté, coordonné par le PGI


⁴⁰ Ces ateliers s'intègrent dans le projet d'actions collectives de la résidence qui peut être financé par le «forfait autonomie» prévu par la loi ASV du 28 décembre 2015 et versé aux résidences après la conclusion d'un contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens (CPOM) conclu avec le Conseil Départemental.





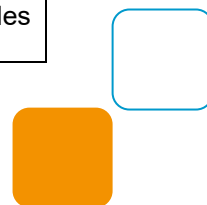
Public cible	Résidents en EHPAD
Principes d'actions	Il propose quatre modules de prévention : mémoire, nutrition , hygiène bucco-dentaire et équilibre.
Ressources accessibles	Contact et information : doriane.candas@pole-gerontologie.fr / 03 81 41 97 92.
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	197 modules déployés depuis 2012 en Bourgogne, ce programme a permis la sensibilisation de 1421 professionnels en EHPAD, et la participation à des ateliers pour 7292 résidents. Plus de 50 % des établissements ont constaté un changement positif des pratiques professionnelles et la mise en place de nouvelles actions. 85 % des établissements interrogés souhaitent mettre en place un autre module.

3 ACTIONS DE SENSIBILISATION SUR L'ENVIRONNEMENT LES PRODUITS LOCAUX



<i>"Copains comme Cochons" dans 26 collèges de Côte-d'Or</i>	
	
Contexte	Le Département engagé depuis 2011 dans une démarche d'accompagnement, de promotion et de valorisation des filières locales (viande, légumes, lait) a proposé en 2017 l'opération « Copains comme cochons » pour faire découvrir aux collégiens ⁴¹ les qualités de la viande de porc.
Objectifs	Sensibiliser et valoriser les filières de productions locales
Date de début	2017
Partenaires/porteurs	Conseil départemental de Côte-d'Or
Public cible	Collégiens du département de Côte-d'Or
Principes d'actions	<p>Le chef a proposé au menu un plat cuisiné à base de morceaux choisis de porc local, au choix :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un émincé de porc produit par une société située à Saint-Apollinaire • un rôti de porc Label Rouge dans la longe ou l'épaule proposé par une société doloise <p>Le réfectoire était décoré aux couleurs de l'opération « Copains comme Cochons » et des porte-clés « Ici on consomme 100 % Côte-d'Or » ont été offerts aux collégiens.</p> <p>Des animations dans 10 cantines de Côte-d'Or</p> <p>Avant et pendant le repas, des animations autour de l'élevage porcin, pour faire comprendre la spécificité de cette viande, ont été proposées par l'association Eveil O'Goût :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un quiz interactif avec tests sensoriels • un jeu concours pour tenter de remporter un panier garni de produits fermiers ou une visite d'exploitation avec la classe

⁴¹ Arthur Rimbaud à Mirebeau-sur-Bèze, André Malraux à Dijon, Louis Pasteur à Montbard, Henry Berger à Fontaine Française, André Lallemand à Pouilly-en-Auxois, Désiré Nisard à Châtillon-sur-Seine, François Pompon à Saulieu, Clos de Pouilly à Dijon, Boris Vian à Talant, La Croix des Sarrasins à Auxonne, Docteur Kuhn à Vitteaux, Isle-de-Saône à Pontallier-sur-Saône, Le Parc à Dijon, Henry Dunant à Dijon, Henri Morat à Recey-sur-Ouche, Georges Brassens à Brazey-en-Plaine, Gaston Bachelard à Dijon, Gaston Roupnel à Dijon, Paul Fort à Is-sur-Tille, Jean Lacaille à Bligny-sur-Ouche, François de la Grange à Liernais, Felix Tisserand à Nuits-Saint-Georges, Jacques Mercusot à Sombornon, Roland Dorgelès à Longvic, Les Lentillières à Dijon, Jean-Marc Boivin à Chevigny-Saint-Sauveur

Ressources accessibles	http://www.eveilogout.com/wp-content/uploads/2014/01/2018-06-18-AG-rapport-activit%C3%A9-2017.pdf
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<i>Train Saveurs et Santé</i>	
Contexte	Construit par AG2R La Mondiale comme un parcours au cœur des sens et de l'amour de la gastronomie
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • mettre en lumière le travail de personnes passionnées et investies, qui sont les garants de l'excellence gastronomique française : pâtisseries, bouchers, fromagers • lever le voile sur des idées reçues afin d'appréhender une nouvelle façon de se nourrir • délivrer des messages de prévention très facilement applicables dans la vie quotidienne des visiteurs
Date de début	2016
Partenaires/porteurs	AG2R La Mondiale, SNCF gares & connexions, SNCF restauration ferroviaire, Ministère de l'Éducation, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, Inra, Inserm, Ania (Association Nationale des Industries Alimentaires), Atmosphère Diffusion, CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail), Confédération nationale de la boulangerie, Emilio Robba, Fondation PiLeJe, Irfo (Institut des Rencontres de la Forme), La Ferme des cossonnières, Laboratoires Lehning, Liebherr, L'instant Cru, Lucibel, Michelin, Palais des thés, Relay, Société Française de Cardiologie, UFSBD (Union Française pour la Santé Bucco-Dentaire), Éveil o goût
Public cible	Tous publics, accessible gratuitement
Principes d'actions	<p>Les visiteurs exercent leurs 5 sens, en suivant un fil conducteur qui les guide à travers la gastronomie, en passant par les arts culinaires tout en découvrant les bases et grands principes d'un bon équilibre alimentaire pour une meilleure santé. Ce parcours initiatique est jalonné de quiz récompensés par des cadeaux. Le Train Saveurs & Santé propose de nombreuses activités dans les voitures et sur les quais autour de ces 2 thématiques. Il est composé de 7 voitures :</p> <p>Voiture 1 : véritable cuisine, elle permet de découvrir différentes recettes des terroirs français ainsi que l'ensemble des métiers autour de l'alimentaire. Un jeu est proposé et les gagnants se voient remettre un cadeau.</p> <p>Voiture 2 : voyage dans le monde des vins, de sa production à sa conservation. Un atelier boulangerie permet d'apprendre à faire un petit-déjeuner et un goûter équilibrés « à la française ». De plus, un espace présente les prestations culinaires de SNCF Restauration ferroviaire.</p> <p>Voiture 3 : découvrir les secrets du goût et des saveurs au travers d'espaces digitaux mais aussi de présentations autour des traditions culinaires françaises.</p> <p>Voiture 4 : espaces « Cerveau » et « Équilibre alimentaire », elle est animée par des activités interactives et dynamiques autour des sens à l'épreuve de la dégustation ! Occasion de comprendre le rôle joué par l'alimentation pour entretenir sa forme.</p> <p>Voiture 5 : ateliers en vue d'analyser et de corriger ses habitudes alimentaires, d'apprendre les bons gestes pour préserver et améliorer sa santé.</p> <p>Voiture 6 : permet de bénéficier de conseils et recommandations sur le mode de vie à adopter pour un bon fonctionnement de notre organisme, notamment grâce aux nombreuses vertus des fruits et des plantes.</p>







	Voiture 7 : conférences-débats ⁴² animées chaque jour par des professionnels sur les deux thèmes forts du Train, qui permettent de mettre en évidence la compatibilité évidente entre « saveurs » et « santé ».
Ressources accessibles	http://trainsaveurssante.fr/images/DP_trainsaveurssante.pdf
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	17 villes-étapes traversées en France dont Dijon et 15 000 visiteurs
<i>Semaine européenne de réduction des déchets : des bons plans pour les étudiant.e.s</i>	
	
Contexte	
Objectifs	Sensibiliser les étudiants aux bonnes pratiques
Date de début	du 20 au 23 novembre 2018
Partenaires/porteurs	Université de Bourgogne, Crous de Dion, Dijon métropole, Ademe
Public cible	Étudiants
Principes d'actions	<ul style="list-style-type: none"> • Repas bio/locaux, Repair Café, entretien de votre vélo, ateliers et projection de film... dans le Hall du resto'U Montmuzard. Animations /ateliers (cf. détail annexe 12) pour découvrir des solutions simples de réduction des déchets • Dégustation de repas bio et/ou locaux aux resto'U • Une machine capricieuse ? un écran qui ne s'allume plus ? Le Repair café va vous répare ça... et gratuitement ! • présence d'ambassadeurs du tri pour connaître le recyclage et adopter des éco-gestes. • Les soins du corps au naturel" et "L'entretien de la maison au naturel : Enjeux, Théorie et Pratique !"
Ressources accessibles	http://ub-link.u-bourgogne.fr/actualites/semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets.html
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<i>Vendredi, c'est marché au Cercle</i>	
	
Contexte	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • Consommer des légumes de saison, cultivés en agriculture bio, sur sol vivant. • Découvrir des variétés de légumes originales, sans obligation d'achat. • Contribuer au jardin ou au projet Corcelles (petits travaux de plantations, désherbage...) selon les envies et disponibilités. • Développer la biodiversité locale, le développement durable et à la réalisation des valeurs du Cercle.

⁴² Exemples de conférences :

- Sénior saveurs ou santé ? Perspective du marché des produits alimentaires pour les séniors
- Naturopathie et Alimentation - Santé, Équilibre, Saveurs et Plaisirs au quotidien
- Bien se nourrir avec un petit budget
- Alimentation et santé cardiovasculaire : démêler le vrai du faux
- Plantes sauvages et santé, de belles fleurs à croquer
- Les bienfaits du petit-déjeuner et du goûter
- Alimentation, environnement et risque cardiovasculaire
- Bien manger pour vivre longtemps et en bonne santé
- Comment allier déjeuner d'affaire et santé ?
- Âge, sexe et prévention cardiovasculaire
- Histoire de l'alimentation

Date de début	ND
Partenaires/porteurs	Cercle laïque dijonnais
Public cible	Membres adhérents
Principes d'actions	Chaque vendredi en saison, une vente de légume bios cultivés dans le jardin en permaculture de Corcelles est proposée au Cercle Laïque, rue des Fleurs (et les samedis matins sur Corcelles). Les prix des légumes sont fixés en tenant compte du marché bio local et sont mis à jour chaque semaine.
Ressources accessibles	http://www.cerclelaique.org/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND
<p><i>Diners locavores</i></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>	
Contexte	<p>Le Cercle Laïque Dijonnais est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique. Depuis 1903, le Cercle fait bouger les dijonnais, crée de nouvelles pratiques et de nouvelles façons de vivre ensemble, partage ses idées et ses valeurs toujours d'actualité : esprit d'ouverture, volonté de vivre et de faire ensemble.</p> <p>Le Cercle : simple adhérent, élu, partenaire, salarié, garçon ou fille...</p> <p>Les valeurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • ouverture : accès de tous à la pratique d'activités culturelles et de loisirs, laïcité, égalité, mixité, diversité. • vivre ensemble : vue de groupe, tolérance, respect, éducation populaire. • faire ensemble : participation aux décisions, recherche du travail bien fait. <p>Les activités et projets</p> <ul style="list-style-type: none"> • activités de loisirs et de vivre ensemble : activités régulières et ponctuelles, débats et réflexion, sur des sujets de société, organisation spectacles et de moments conviviaux... • projets pour faire vivre nos valeurs : vie associative, évolution vers un centre social, Corcelles de la Terre au Ciel...
Objectifs	Réfléchir et débattre autour des enjeux que sont l'agriculture, l'alimentation et la transition écologique, localement et globalement.
Date de début	ND
Partenaires/porteurs	Cercle laïque dijonnais
Public cible	Membres adhérents
Principes d'actions	<p>Principe du dîner locavore : apporter un plat à base de fruits ou de légumes de saison et locaux (ou proche périphérie). Ce rendez-vous se veut une occasion conviviale d'échanges.</p> <p>Accueil avec le Verre de l'amitié. Participation: 2€ + un plat</p> <p>Exemples de thèmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Une PAC agroécologique est-ce possible ?" avec Valentin Bellassen, chercheur à l'INRA (Cesaer), spécialiste des questions liées aux impacts économiques et environnementaux de l'agroécologie et le témoignage d'un paysan de la région. • Qu'est-ce qu'un quartier en transition écologique ? Apporter un plat à base de fruits ou de légumes de saison locaux. Témoignage
Ressources accessibles	http://www.cerclelaique.org/activite/
Éléments d'évaluation	
Difficultés/freins rencontrés	ND
Atouts du projet	ND





PARTIE 5 : Analyse et mise en perspective des actions locales

Cette dernière partie vise à rapprocher les recommandations et plans nationaux, des actions nationales et locales.

1 QUELQUES LIMITES À PRENDRE EN COMPTE

Compte tenu de la territorialité du focal de Dijon métropole, la lisibilité des actions sur ce territoire est restreinte et se prononcer sur leur articulation avec les deux niveaux précédents (programmes et actions nationaux) est de ce fait difficile.

De plus comme on le voit en particulier pour des groupes populationnels (les personnes âgées) ou dans l'articulation entre les thématiques, il se peut que l'alimentation puisse être intégrée à des actions plus larges, par exemple sur le jardinage ou le compostage, ou encore la qualité de vie de malades présentant certaines pathologies (cancer, diabète). De fait la lisibilité thématique est elle aussi parfois difficile. Aussi un recensement exhaustif est-il impossible. De même que les actions populationnelles, les actions « spécialistes » de la nutrition et leur déclinaison sont rarement identifiables par l'entrée alimentation/nutrition, sauf à être nutritionniste/diététicien. Les actions de prévention sur ce champ sont plutôt portées soit par des acteurs situés sur le large champ de la promotion de la santé ou sur des populations spécifiques (jeunes, personnes âgées, personnes en situation de précarité par exemple).

On ne peut apprécier la part des actions œuvrant dans une perspective d'universalisme proportionnée car les différents programmes et actions relevés semblent davantage tournés vers des publics larges et plutôt segmentés en fonction de leur groupe d'âge que de leurs caractéristiques sociales.

Comme nous l'avons mentionné, les informations accessibles portant sur les résultats d'évaluation sont rares, en particulier pour les actions locales. Enfin, quel que soit le niveau géographique, aucune information relative aux coûts n'est disponible, ni même sur la répartition des co-financements entre les partenaires.

2 INFORMATION/FORMATION ET APPRENTISSAGE : UN DOMAINE MAJORITAIREMENT TRAVAILLÉ

Depuis la mise en œuvre du premier PNNS, les évaluations de ces programmes, on constate que la communication est le champ le plus densément travaillé et abondé par les acteurs. Le nombre de guides recensés au niveau national est important et couvre un large spectre des questions liées à l'alimentation dans un environnement, des pratiques, la recherche d'un équilibre nutritionnel, la cuisine à travers des contraintes (économiques, sociales, culturelles), ... Ces guides sont d'ailleurs relayés localement par les antennes et structures associatives et institutions⁴³ à l'origine de ces guides.

D'un point de vue global, la promotion des messages est assurée nationalement et probablement localement sans que l'on puisse le mesurer du fait de la très faible mise à disposition et probablement réalisations d'évaluations. Toutefois l'appropriation des messages par les publics ne réside pas seulement dans la transmission des informations et l'évaluation d'impact de ces outils reste donc délicate.

Le dernier PNNS (2011-2015) a insisté sur la dimension transversale à mettre en œuvre autour de ces questions d'alimentation qui rejoignent et impactent également les préoccupations environnementales, sociales et de santé. Si le champ de l'agriculture témoigne de cette implication tant au niveau national que local, la déclinaison d'actions auprès des publics précaires en particulier

⁴³ Ademe, Ireps, Draaf...

est peu visible. Celles-ci nécessiteraient sans doute une investigation auprès d'une multitude d'acteurs du champ social pour en apprécier la teneur. En effet, outre la distribution de repas, l'alimentation est un « vecteur » utilisé dans les activités sociales, par exemple en vue de réunir et faire connaître les cultures, en vue de soutenir la socialisation des personnes.

L'importance et/ou la surreprésentation des actions d'informations vient faire écho à des débats et recommandations actuels dont l'origine se situe autour du concept de littératie en santé. Celle-ci est définie selon l'OMS⁴⁴ comme « les connaissances, la motivation et les capacités sollicitées pour trouver, comprendre, soupeser et utiliser de l'information ayant trait à la santé en vue de développer une opinion et de prendre des décisions au quotidien en matière de soins de santé, de prévention de maladie et de promotion de la santé au quotidien et d'ainsi maintenir ou augmenter sa qualité de vie. »

Des études ont démontré que les personnes ayant un faible niveau de littératie en santé sont moins susceptibles d'adopter des comportements favorables à leur santé, de participer à des programmes de dépistage et d'utiliser les services de prévention^{45 46 47}. Outre ces dimensions comportementales, certains auteurs intègrent désormais dans la littératie, la capacité à rechercher de l'information et de prendre des décisions, de résoudre des problèmes, d'avoir une pensée critique, en amont des actions thématiques donc. Il s'agit plutôt de disposer de compétences sociales, personnelles et cognitives permettant de « décider du meilleur choix pur soi ». Sans développer les dérives possibles d'un surinvestissement des responsabilités individuelles au sein de ce concept, il permet toutefois d'intégrer au sein des actions, la variété nécessaire des registres d'informations utiles, leur adaptation aux personnes visées.

3 DES ACTIONS NATIONALES REPRISES AU NIVEAU LOCAL

Les actions relatives à l'alimentation que nous avons pu consulter, reprises au niveau local s'inscrivent principalement dans le champ de la prévention primaire et concernent essentiellement le développement du goût, la connaissance des aliments, et l'activité physique. Deux acteurs majeurs apparaissent : l'association « Eveil o goût » et la ville de Dijon. Toutefois il convient de nuancer l'impact de ces actions dont le rythme est programmé selon des moyens probablement limités.

Ainsi la Ville de Dijon apparaît surtout dans l'inscription des villes PNNS avec l'organisation annuelle d'une journée proposant différents ateliers et activités tandis que l'association Eveil O goût atteint des publics scolaires, jeunes et plus âgés. Le rythme et le suivi des actions développées restent toutefois difficile à appréhender.

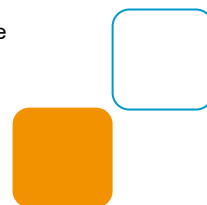
Malgré des outils nombreux, accessibles travaillés par le Ministère de l'agriculture et les DRAAF, les actions nationales développées dans le cadre du plan alimentaire et du développement durable sont peu visibles ou non développées sur le territoire de Dijon métropole. Sans en avoir une visibilité exhaustive, les actions relevées donnent l'image d'initiatives souvent ponctuelles et ne couvrant pas les populations.

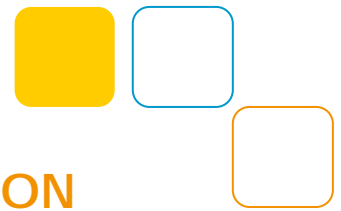
⁴⁴ Organisation mondiale de la Santé (OMS/WHO) (2013). L'instruction en santé : Les faits. [Traduction] Consulté sur <http://www.euro.who.int/fr/health-topics/environment-and-health/urban-health/publications/2013/health-literacy.-the-solid-facts> (version anglaise complète : http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0008/190655/e96854.pdf).

⁴⁵ Kaufman H., Skipper B., Small L., Terry T., McGrew M. Effect of literacy on breast-feeding out-comes. *Southern Medical Journal*, 2001, vol. 94, no 3 : p. 293–296

⁴⁶ Dolan N.C., Ferreira M.R., Davis T.C., Fitzgib-bon M.L., Rademaker A., Liu D. et al. Colorectal cancer screening knowledge, attitudes, and beliefs among veterans: does literacy make a difference? *Journal of Clinical Oncology*, 2004, vol. 22, no 13 : p. 2617–2622. En ligne : <http://ascopubs.org/doi/pdf/10.1200/JCO.2004.10.149>

⁴⁷ Scott T.L., Gazmararian J.A., Williams M.V., Baker D.W. Health literacy and preventive health care use among Medicare enrollees in a managed care organization. *Medical Care*, 2002, vol. 40, no 5 : p. 395–404.





4 UN TRAVAIL IMPORTANT MENÉ SUR L'ACTION VISANT L'ENVIRONNEMENT

On retrouve dans les actions locales, les préoccupations environnementales mentionnées au niveau national :

1. Réduction des filières courtes (label agrilocal)
2. Qualités des aliments,
3. Accroissement de la part des produits bio dans les menus scolaires
4. Valorisation, d'une façon ou d'une autre des produits cultivés localement

Cependant, et notamment pour les menus scolaires ou périscolaires, si l'affichage au sein des menus présente l'intégration de produits bio, la consommation des produits de saison, les entretiens menés localement auprès de structures en charge de la production des repas ou de prestataire assurant ce service indiquent une faible possibilité d'œuvrer dans le sens du développement de cette prise en compte. Ainsi par exemple, la dépendance à une centrale d'achat nationale ne permet pas l'accès vers des filières courtes ni même le choix des aliments à intégrer dans les menus. De ce fait, on peut s'interroger sur la « réalité » des composantes des menus proposés, dont la place par exemple de produits bio n'est pas retrouvée dans les discours des acteurs rencontrés.

5 DES ACTIONS PEU VISIBLES AUPRÈS DU PUBLIC PRÉCAIRE

Deux constats sont à retenir sur les actions visant les personnes en situation de précarité ; d'une part probablement le fractionnement et la multitude de structures œuvrant auprès d'elles qui rend l'action difficile à apprécier. D'autre part des situations d'abord d'urgence qui conduisent en premier lieu à satisfaire des besoins primaires alimentaires. Ainsi le travail de prévention, d'information et de promotion des comportements positifs pour la santé intervient probablement en seconde intention.

Pour ces publics, une exploration ciblée et vaste est nécessaire pour relever les contours des actions menées.

Pour rejoindre les standards de la promotion de la santé et les ambitions du TIGA alimentation.

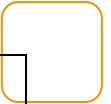
Si ce diagnostic ne peut être exhaustif il questionne toutefois :

- Les moyens accordés au déploiement d'actions transversales sur le vaste champ de la promotion de la santé et son articulation avec les acteurs sociaux, de l'environnement face à ces questions d'alimentation
- En lien avec ce constat, la coordination des actions face au "sentiment" d'actions éparées, portées par des acteurs divers sans lien ou prise en compte mutuels (quid des acteurs du champ social)
- La durée, fréquence et la programmation dans le temps d'actions ciblant des objectifs : quel impact d'une action annuelle ?
- La diversité des modalités d'organisation notamment dans les cantines scolaire qui engendrent des contraintes spécifiques selon les prestataires et interrogent sur les contenus des cahiers des charges
- La mutualisation des outils et des pratiques en fonction des intervenants (Consulter par exemple en annexe 13 des outils proposés par la DRAAF Bourgogne Franche-Comté).

ANNEXE 1- INFORMATIONS RELEVÉES SUR LES SITES DES COMMUNES DU GRAND DIJON PRÉSENTANT DES INFORMATIONS SUR LES MENUS SCOLAIRES NOTAMMENT

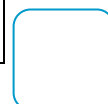
Communes	Organisation
Ahuy	<p>Les repas sont fournis par la société SHCB :</p> <p>Les enfants de maternelle et d'élémentaire déjeunent à l'école maternelle. Les maternelles mangent à 12h00 et les élémentaires à 12h45.</p> <p>Chaque enfant bénéficie d'un temps libre de jeux avant ou après manger. Le prix des repas est calculé en fonction du quotient familial des familles.</p>
Chenove	Cf. menu ci-après
Chevigny Saint Sauveur	Cf. menu ci-après
Crimolois	Cf. menu ci-après
Daix	<p>Le restaurant scolaire assure le déjeuner aux élèves des écoles élémentaires et maternelles les jours de fonctionnement des établissements scolaires (lundi, mardi, jeudi et vendredi). Ce temps dure de 12h00 à 14h00.</p> <p>Tous ces temps sont dirigés par un responsable Ufcv. Les temps de l'accueil se déroulent dans l'enceinte de l'école et éventuellement dans des bâtiments mis à disposition par la Commune. L'Ufcv fait appel à la cuisine Estredia de la société Compass Group (www.compass-group.fr) pour assurer la restauration collective de l'accueil de loisirs des mercredis et vacances. Le repas est constitué de 5 composantes: entrée, plat principal, pain, laitage, dessert.</p> <p>Les menus sont affichés à l'entrée de la structure. Le repas est pris au temps dédié.</p> <p>Il n'est pas transmis à la famille en cas de non consommation, que celle-ci soit totale ou partielle.</p> <p>Le goûter, servi à l'accueil de loisirs extrascolaire des vacances, est géré par le directeur de la structure. Il peut s'agir, entre autres, d'un fruit, d'un laitage, d'un gâteau ou d'une confection des enfants en atelier-cuisine.</p> <p>En temps périscolaire, il est à fournir par la famille.</p>
Dijon	<p>La cuisine centrale de la ville sert quotidiennement plus de 7 300 repas équilibrés aux enfants et au personnel encadrant, répartis dans les 49 restaurants scolaires. Cela représente chaque année, plus de 1 100 000 repas. Plus de 380 agents interviennent pour assurer les services de la restauration scolaire. L'organisation très rationnelle garantit la sécurité sanitaire des repas produits et distribués.</p> <p>L'équipe de la cuisine centrale réalise de A à Z de nombreux plats et préparations alimentaires en s'appuyant sur la technicité des matériels, la qualité des produits et le savoir-faire des agents. La cuisine centrale dispose d'un cuiseur sous vide à basse température qui lui permet de préserver les textures, les saveurs et la qualité nutritionnelle des aliments. Cet appareil est utilisé pour la cuisson de purées de légumes, de soupes, de viandes, de flans de légumes.</p> <p>Parmi les plats cuisinés sur place, un grand nombre de desserts (framboisiers, tartes, crèmes brûlées, gâteaux pralinés...) et des entrées pâtisseries (pizzas, quiches).</p> <p>Pour les enfants, la pause déjeuner est un moment clé pour les initier au goût et aux cuisines de Bourgogne, de France et du monde. Au restaurant scolaire, des occasions festives, telle que la semaine du goût, permettent d'éveiller la curiosité culinaire des enfants, à travers</p>

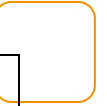




	<p>des menus inventifs !</p> <p>Les principaux événements :</p> <ul style="list-style-type: none">- Fête de la gastronomie, au mois de septembre, les gastronomes en culottes courtes découvrent les produits en lien avec une thématique nationale.- En octobre, la Semaine du goût. De savoureux menus sont proposés aux enfants dijonnais.- Des ateliers d'éveil au goût et à la cuisine ont lieu tout au long de l'année. Dans le cadre des animations périscolaires proposées aux enfants, certains groupes choisissent de concevoir un menu autour d'une thématique proposée : menu des neiges, menus en « mots tordus », menu « presque parfait »... en partenariat avec l'équipe de la cuisine centrale. <p>Depuis quelques années, la ville de Dijon et la cuisine centrale mettent en place des partenariats avec des producteurs locaux. En 2015, 10.3% de son budget alimentaire est consacrée à l'acquisition à des producteurs régionaux. Les restaurants scolaires servent ainsi plus de produits de saison et bénéficient de circuits courts (très peu d'intermédiaires du producteur au consommateur).</p> <p>Boulangers, fromagers ont su adapter leur savoir-faire aux petits palais. En réinventant leurs recettes régionales, comme ce fromage de Côte d'Or, le petit vougeot, moins affiné qu'à l'habitude, ou ce jus de cassis non alcoolisé. Ce dernier produit a même trouvé depuis un débouché commercial.</p> <p>et plus de bio dans les restaurants scolaires</p> <p>Les produits bio sont de plus en plus présents dans les assiettes des enfants. En 2017, près de 25 % des produits servis dans les restaurants scolaires étaient bio. L'objectif est d'atteindre les 20 % à l'horizon 2019, d'accroître la fréquence des menus substituant les protéines végétales aux protéines animales (menus dits « alternatifs »), et d'intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans les menus des restaurants scolaires, les plats labellisés AB (agriculture biologique) sont indiqués en vert. Tous les repas sont accompagnés de pain bio à base de farine locale. Parmi les produits bio régulièrement proposés, les enfants retrouvent du boulghour, de la semoule, des lentilles, des flans au caramel, des bananes, des omelettes, des yaourts, du fromage blanc, des sautés de poulet, des steacks hachés, de la cancoillotte, ...</p> <p>La Ville adhère à l'association nationale « Un Plus Bio » depuis novembre 2016. Par son engagement, elle figure parmi les acteurs investis pour le développement des produits biologiques, sains et de proximité dans ses restaurants scolaires, ses accueils de loisirs, ses établissements d'accueil de la petite enfance, et dans les repas à domicile des personnes âgées</p>
Fontaines les Dijon	Cf. menu ci-après
Hauteville	Cf. menu ci-après
Longvic	Les repas sont préparés par un prestataire de service, choisi dans le cadre d'un marché public (Appel d'offres) mis en place avec la Mairie de Longvic. Une attention particulière est portée à la qualité des repas donnés aux enfants, dans le respect des recommandations relatives à l'équilibre alimentaire. Les menus sont téléchargeables
Magny-sur-tille	La cantine se trouve à la salle des fêtes et le service est assuré tous les jours scolaires (y compris le mercredi avec le centre de loisirs). Les repas sont réalisés par un professionnel de la restauration collective
Marsannay La Côte	Le portage de repas à domicile : Inscriptions et renseignements 3 80

	<p>59 64 77 ou 03 58 98 80 27</p> <p>Ce service est proposé aux habitants âgés de plus de 65 ans et/ou personnes handicapés, ainsi qu'aux personnes dont l'état de santé le justifie.</p> <p>TARIFS : repas du midi : 6,30 €, repas du midi et soir 8,30€</p> <p>Ces prix s'entendent portage et pain inclus.</p> <p>Les repas sont confectionnés au sein de la cuisine SHCB située à Longvic proposant des recettes de terroir préparées avec des produits prioritairement frais et locaux pour concilier plaisir et nutrition au service des seniors.</p> <p>Enfants</p> <p>La restauration scolaire est proposée pour les deux groupes scolaires. L'introduction des produits issus de l'agriculture biologique et locale est un axe prioritaire pour la restauration collective scolaire de Marsannay-la-Côte. (cf. menu ci-après)</p> <p>Dans le cadre du partenariat avec le prestataire, les enfants du conseil municipal enfant établissent avec la diététicienne du groupe SHCB, un menu "choix des enfants" par mois.</p> <p>Exemple Menu "Choix des enfants" du jeudi 15 novembre 2018</p> <p style="padding-left: 40px;">Terrine de légumes mayonnaise Émincé de poulet BIO au curry lentilles mijotées aux oignons Yaourt aromatisé local Gâteau basque</p> <p>Exemple : Menu "Choix des enfants" du jeudi 6 décembre 2018</p> <p style="padding-left: 40px;">Pizza BIO aux légumes Sauté de porc BIO au jus Carottes BIO persillées Yaourt aromatisé Local Compote pommes-autre fruit?</p>
Neuilly les Dijon	<p>L'enfant peut bénéficier du tarif différencié selon les quotients familiaux dès lors qu'il prend ses repas régulièrement à la cantine, à savoir au moins une fois par semaine.</p> <p>Cf. Charte du restaurant scolaire</p>
Perrigny-lès-Dijon	Voir menu ci-après
Plombières-lès-Dijon	Voir menu ci-après
Quetigny	<p>La Restauration scolaire 03.80.46.24.52</p> <p>Lundi, mardi, jeudi et vendredi</p> <p>De 11h30 à 13h20 dans chaque groupe scolaire élémentaire.</p> <p>De 11h40 à 13h30 pour chaque groupe scolaire maternelle.</p> <p>La commune compte actuellement 5 groupes scolaires disposant de leur propre restaurant. Les enfants sont pris en charge par un groupe d'animateurs qui les encadre et leur propose des activités de détente avant et après les repas.</p> <p>Le principe adopté est la liaison froide : les repas sont livrés chaque matin avec un camion frigorifique par une société de restauration et remis en température sur place.</p> <p>Objectifs : Accueil, nutrition, éducation du goût, repos, choix de temps libre</p> <p>Club des petites toques : ce club d'enfants élus par leurs camarades a pour rôle de donner son avis sur la restauration aux adultes qui en sont responsables.</p> <p>IMPORTANT : Pour le rassurer, les parents veilleront à informer clairement leur enfant chaque jour de son inscription au restaurant scolaire et à l'accueil du soir.</p> <p>Voir menu ci après</p>

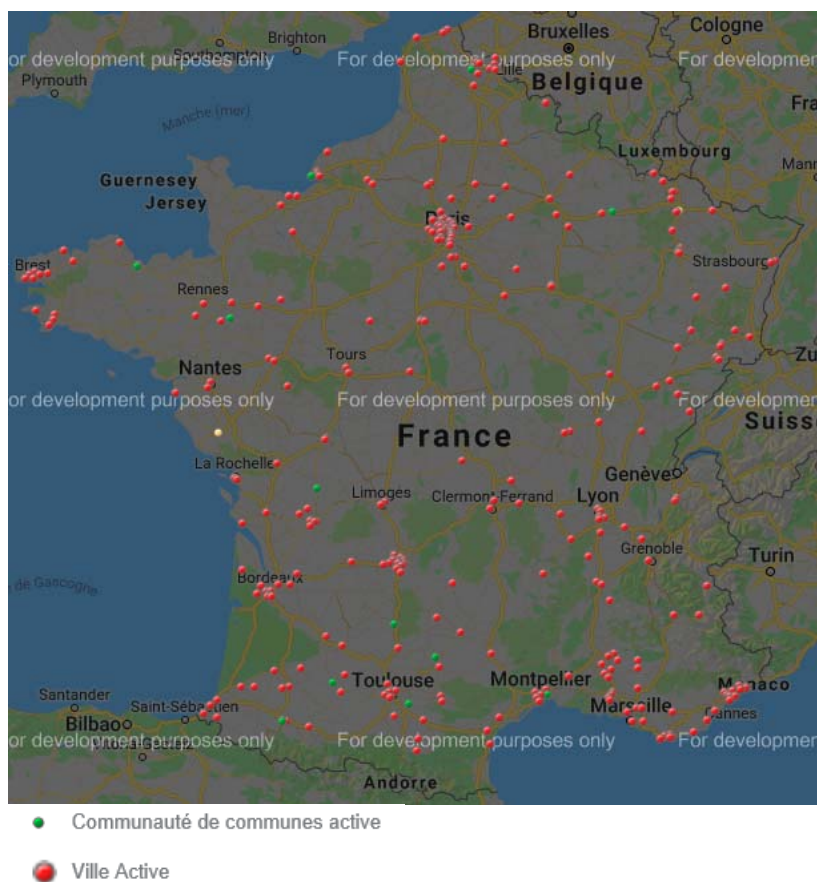




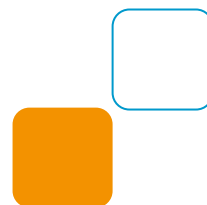
Saint-Apollinaire	A destination des « aînés » Participez au "repas du mercredi" ! Situé dans le restaurant scolaire rue Charles le Téméraire, ce service est ouvert chaque mercredi aux retraités de la commune. Inscription en ligne Voir menu ci-après
Sennecey-lès-Dijon	Voir menu ci-après Face à des difficultés, passagères ou durables, le CCAS propose diverses aides et entraides à la population de Sennecey-lès-Dijon. Ces aides peuvent prendre diverses formes telles que : aides alimentaires (en partenariat avec la Banque Alimentaire de Bourgogne)

ANNEXE 2 - VILLES PNNS

Carte 1- Réseau des villes PNNS



Source : site des villes actives du PNNS, consulté le 20/11/2018





ANNEXE 3- PRÉVENTION DES CANCERS : CAMPAGNE D'INFORMATION SUR L'ALCOOL ET L'ALIMENTATION

L'Institut national du cancer (INCa) et le ministère chargé de la Santé ont mené une campagne d'information sur la prévention des cancers « évitables » en septembre 2017.

4 cancers sur 10 résultent de l'exposition à des facteurs de risque évitables, liés aux modes de vie et aux comportements (alimentation déséquilibrée, alcool, tabagisme, sédentarité). Ainsi, sur les 355 000 cancers diagnostiqués chaque année en France, environ 140 000 pourraient être évités.

Face à ce constat, cette nouvelle campagne vise à informer le public sur les comportements à adopter en matière de nutrition pour prévenir certains cancers. Elle met l'accent sur l'importance de réduire sa consommation d'alcool et de manger des légumes et des céréales complètes.

AXES D'EVALUATION DE L'ACTION

Difficultés rencontrées, freins à la mise en œuvre du projet

Selon le rapport d'évaluation de l'IGAS⁴⁸, les campagnes d'information nutritionnelle génériques sont efficaces pour améliorer les connaissances et les attitudes, mais pas les comportements. Elles sont probablement insuffisantes seules, et pourraient être synergiques avec des actions ciblant l'individu ou l'offre / l'environnement.

Atouts du projet, facteurs favorisant sa réussite

L'Institut et le Ministère rappellent le poids de l'alcool et de l'alimentation dans la survenue des cancers. Cette nouvelle campagne d'information propose à tous des informations claires sur certains risques de cancers et des conseils pour dire à chacun qu'il est possible d'agir : limiter l'alcool et manger des légumes et des céréales complètes.

⁴⁸ Evaluation du programme national nutrition santé 2011-2015 et 2016 (PNNS 3) et du plan obésité 2010-2013 - BATZ Charles de, FAUCON Félix, VOYNET Dominique - Inspection générale des affaires sociales - Octobre 2017 - 151 pages

ANNEXE 4 - DÉPISTAGE ET PRISE EN CHARGE DU SURPOIDS ET DE L'OBÉSITÉ

CHIFFRES-CLES

L'épidémie d'obésité connaît un ralentissement de sa croissance mais reste une réalité, avec une augmentation relative de 3,4 % du nombre de personnes obèses au cours des trois dernières années (Obépi 2012)⁴⁹. Il persiste, de plus, un net gradient social de cette maladie.

Selon les résultats de l'étude réalisée par Santé publique France⁵⁰ sur la corpulence des enfants de 7 à 9 ans scolarisés en CE1-CE2 en France, les 3 études, réalisées en 2000, 2007 et 2016, selon un protocole similaire, concernaient des élèves âgés de 7 à 9 ans, de CE1 et CE2, dans des écoles sélectionnées aléatoirement sur l'ensemble du territoire métropolitain. En 2016, 18,7 % des filles et 14,4 % des garçons étaient en situation de surpoids (dont obésité), l'écart entre filles et garçons étant significatif pour la première fois par rapport aux précédents résultats de 2000 et 2007. La prévalence de l'obésité était également significativement plus élevée chez les filles (5,2 %) que chez les garçons (3,2 %). La stabilisation du surpoids (dont obésité) s'est confirmée chez les filles (21 % en 2007), alors qu'une baisse significative était observée chez les garçons (18 % en 2007). Chez les filles, la prévalence de la minceur globale a significativement augmenté, passant de 9,5 % en 2007 à 13,7 % en 2016. Concernant les facteurs socio-économiques, les prévalences du surpoids (dont obésité) étaient significativement plus élevées chez les enfants issus d'école en réseau d'éducation prioritaire, ou dont les parents avaient un niveau de diplôme inférieur au baccalauréat, une situation professionnelle moins favorable, ou étaient au chômage.

A NOTER

Réseaux RéPPOP (Réseau de Prévention et de Prise en charge de l'Obésité Pédiatrique)

Les réseaux de prévention et de prise en charge de l'obésité pédiatrique (Réppop, anciennement Repop) ont été mis en place en France en 2003, au moment de la déclinaison du PNNS1 dans le cadre de la Direction de l'hospitalisation et de l'organisation des soins. Ce sont des réseaux de type ville hôpital, souvent des associations loi 1901, soumis à évaluation régulière. L'objectif des réseaux Réppop est de prévenir et de prendre en charge la surcharge pondérale des enfants de 2 à 18 ans.

En 2018, il y a 8 Réppop en France (<http://www.cnreppop.com>). La population ciblée par les Réppop sont les enfants de 2 à 18 ans et leur famille.

Les Réppop assurent la coordination des soins. Ils ont trois axes d'action : la prévention de l'obésité ; le dépistage précoce ; une prise en charge multidisciplinaire, personnalisée et de proximité.

Les REPOP (Réseau de prévention et de prise en charge de l'obésité) sont de la compétence de chaque ARS (Agence régionale de santé), qui peut décider ou non de leur création. Ils sont un bon moyen pour aider à la prise en charge de l'obésité, mais faute de financement pérenne et harmonisé sur l'ensemble du territoire, ils ne peuvent fonctionner correctement. D'autres initiatives peuvent également être prises en dehors des REPOP par chaque ARS pour favoriser une meilleure alimentation. Source : Suivi des recommandations des Avis antérieurs du Conseil National de l'Alimentation relatifs à la politique nutritionnelle – Avis N°76 – Janvier 2017.

Outils à destination des professionnels de santé

DESCRIPTIF DE L'ACTION

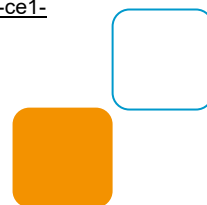
Des supports sont mis à disposition sur la prévention et la prise en charge du surpoids chez l'enfant et l'adolescent sur le site Ameli⁵¹ :

- un document « Bien orienter » sur les principes de repérage et de prise en charge du surpoids et de l'obésité de l'enfant ;
- un logigramme qui présente les différents niveaux d'orientation et de prise en charge du surpoids et de l'obésité de l'enfant ;
- le site internet Obéclic : ce site est destiné à aider les médecins au dépistage et au suivi de l'obésité commune de l'enfant. Cet outil permet d'accéder par différents onglets aux étapes de la prise en charge. Des fiches-conseils utilisables tout au long de l'accompagnement du patient sont également disponibles ;

⁴⁹ ObEpi-Roche 2012 : enquête nationale sur l'obésité et le surpoids

⁵⁰ <http://invs.santepubliquefrance.fr/content/download/148750/541189/version/5/file/rapport-corpulence-enfants-scolarises-ce1-ce2-france2016.pdf>

⁵¹ <https://www.ameli.fr/centre-de-sante/sante-prevention/surpoids-et-obesite-infantile/un-enjeu-de-sante-publique>





- des vidéos de sensibilisation à destination des médecins sur : le dépistage précoce du surpoids de l'enfant ; l'annonce du surpoids à l'enfant et à sa famille ; l'amorce d'une prise en charge du surpoids chez l'enfant ;
- un mémo Dépistage et évaluation en pratique quotidienne publié en 2013. Ce mémo intègre les dernières recommandations de la HAS. Il rappelle les critères de surpoids et d'obésité, les éléments évocateurs d'un risque de surpoids ainsi que les différentes causes et complications à rechercher chez un enfant en surpoids, et présente un tableau simplifié des valeurs de pression artérielle selon l'âge.

De plus, un guide méthodologique pour la prévention et la prise en charge de l'obésité chez l'enfant a été publié afin d'apporter une aide méthodologique aux personnes qui souhaitent créer un réseau ville-hôpital de prévention et de prise en charge de l'obésité de l'enfant (guide méthodologique "Le réseau en 10 questions", élaboré par un groupe de travail issu du CNANES, et à télécharger sur <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/prises-en-charge-specialisees/obesite/article/prevention-et-prise-en-charge-de-l-obesite-de-l-enfant-le-guide-methodologique>)

A NOTER

« Mission retrouve ton cap » : une expérimentation destinée à prévenir l'obésité chez l'enfant a été lancée début 2018 pour une durée de 3 ans dans 4 départements : le Nord, le Pas-de-Calais, la Seine-Saint-Denis et la Réunion.

La HAS recommande de dépister tôt et de proposer une prise en charge précoce des enfants qui présentent un surpoids afin d'éviter la constitution d'une obésité persistante à l'âge adulte et la survenue de complications métaboliques.

Dans ce cadre, l'Assurance Maladie lance dans quatre départements : le Nord, le Pas-de-Calais, la Seine-Saint-Denis et la Réunion, à partir de fin 2017, l'expérimentation « Mission retrouve ton cap » qui propose une prise en charge à 100 % pour les enfants âgés de 3 à 8 ans en surpoids ou à risque d'obésité. Repérés par le médecin qui les suit, les enfants pourront ainsi bénéficier d'une prise en charge pluridisciplinaire (diététique, psychologique et d'activité physique), précoce et adaptée à leurs besoins et à ceux de leur famille. Un e-mail d'information a été adressé aux médecins généralistes et pédiatres des territoires concernés.

Parcours OBEPEDIA (Obésité pédiatrique sévère)

DESCRIPTIF DE L'ACTION

Ce projet se fonde sur le constat qu'il demeure de nombreux obstacles à la prise en charge de l'obésité sévère, en particulier des enfants et des adolescents, le cumul de facteurs économiques, psycho-sociaux et familiaux favorisant, en effet le plus souvent, un non recours aux soins ou un abandon assez fréquent de ceux-ci lorsqu'ils sont engagés. L'objectif du projet est de proposer à ces enfants / adolescents et à leurs familles une réponse médicale adaptée, globale et opérationnelle, à partir d'un projet partagé entre un CSO et une coordination de proximité, qui nécessite des coopérations organisées avec les différents autres professionnels impliqués dans cette prise en charge longue et spécifique, à l'hôpital et en ville.

L'expérimentation, qui portera sur une période de 3 ans, doit démarrer au quatrième trimestre 2017, après sélection des centres expérimentateurs et finalisation des modalités de financement. Elle concernera entre 30 à 50 enfants / adolescents par CSO la première année, puis entre 60 et 100 enfants par CSO la seconde année (inclusion d'une deuxième cohorte). Chaque cohorte sera suivie 2 ans.

ANNEXE 5 - PRESTATAIRE « DESIE »

Villes de Chenôve, Chevigny Saint Sauveur, Quetigny

Menus de OCTOBRE 2018				
Ville de CHENOVE : Ecoles Maternelles, Élémentaires et Centres de Loisirs				
Lundi 1 Taboulé Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Emmental Fruit de saison	Mardi 2 Radis & beurre Daube de bœuf Pomme vapeur Fromage blanc Compote de fruits	Mercredi 3 Sardine & citron Omelette à la tomate Pâtes Petit Moulé AFH Fruit de saison	Jeudi 4 Céleri rémoulade Rôti de vol. à la moutarde Lentilles Concoillotte Compote de fruits	Vendredi 5 Macédoine de légumes Filet de poisson soc ciboulette Purée de céleri Brie Eclair chocolat
Lundi 8 Betteraves rouges Pâtes Bolognaise Morbier Fruit de saison	Mardi 9 Concombres Menthe Poulet façon Gaston Gérard Riz Petit suisse aromatisé Compote fruits rouges	Mercredi 10 Céleri rémoulade Rôti de porc/dinde à la dijonnaise Champignons à la nivernaise Yaourt aromatisé Mousse au chocolat	Jeudi 11 Potage du Morvan Quenelle de brochet soc crème oseille Pommes vapeur Samos Fruit de saison	Vendredi 12 Crêpe fromage Blanquette de dinde Petits pois Chanteneige Poire belle dijonnaise
Lundi 15 Betteraves échalotes Paupiette de veau Haricots blancs tomates Coulommiers Fruit de saison	Mardi 16 Carottes râpées Filet de merlu Grains de blé Carré frais Crème vanille	Mercredi 17 Salade verte & maïs Braisé de bœuf Haricots verts Petit suisse nature Compote de fruits	Jeudi 18 Salade Provençale Paëlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Tomme noire Fruit de saison	Vendredi 19 Cœurs de palmiers & tom. Steak haché Frites Rondelé au bleu Donuts
Lundi 22 Salade de lentilles Œufs durs florentin Epinards béchamel Fromage blanc Fruit de saison	Mardi 23 Macédoine de légumes Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Tarte Normande	Mercredi 24 Demi-pomelos Boulette de légumes Semoule & légumes Edam Compote de fruits	Jeudi 25 Poireaux vinaigrette Jambon de dinde sauce charcutière Pâtes Yaourt nature Ile flottante	Vendredi 26 Salade de pommes de terre Gigot d'agneau Choux fleurs Tomme blanche Fruit de saison
Lundi 29 Choux rouge Cœur de colin sauce poulette Riz Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Mardi 30 Salade Auvergnate Omelette sauce tomate Haricots verts persillés Saint Paulin Fruit de saison	Mercredi 31 Velouté de Potiron Nuggets de poisson Carottes primeurs Cheddar Grillé à l'abricot	Jeudi 1 FERIE	Vendredi 2 Maquereau & citron Saucisses de volaille Purée de p.de terre P'tit louis Flan nappé caramel

PAIN BIO tous les jours
 Toutes les crudités sont fraîches.
 Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
 Les poissons sont issus de la pêche responsable.

Composition des salades

Salade Provençale : concombres cubes, poivrons, tomates
 Salade Auvergnate : lentilles, maïs

Composition des sauces

Morvandelle : échalotes, champignons
 Charcutière : moutarde, crème, cornichons
 Poulette : champignons, crème citronnée, persil
 Nivernaise : jus de cuisson, beurre
 Dijonnaise : crème, oignons, ail, moutarde, persil, estragon, beurre, muscade, sel, poivre
 Gaston Gérard : jus de cuisson, comté, moutarde, paprika, crème fraîche

Autres

Potage du Morvan : chou blanc, pommes de terre, oignons
 Poire Belle Dijonnaise : pochée et nappée de coulis de framboise

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique
 Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)

DESIE
 1, rue Antoine Becquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr





Menus de OCTOBRE 2018

Chevigny

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Taboulé Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Emmental Fruit de saison	Radis & beurre Cœur de colin <i>sce</i> tomate Pomme vapeur Fromage blanc Compote de fruits	Sardine & citron Omelette à la tomate Pâtes Petit Moulé AFH Fruit de saison	Céleri rémoulade Rôti de vol. à la moutarde Lentilles Concoillotte Compote de fruits	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Purée de céleri Brie Eclair chocolat
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Betteraves rouges Filet de Hoki Pâtes Morbier Fruit de saison	Poulet façon Gaston Gérard Riz Petit suisse aromatisé Compote fruits rouges	Céleri rémoulade Rôti de porc à la Dijonnaise Champignons à la nivernaise Yaourt aromatisé Mousse au chocolat	Potage du Morvan Quenelle de brochet <i>sce</i> crème oseille Pommes vapeur Comté Fruit de saison	Crêpe fromage Blanquette de dinde Petits pois Chanteneige Poire belle Dijonnaise
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Betteraves échalotes Poupiette de veau Haricots blancs tomates Coulommiers Fruit de saison	Carottes râpées Filet de merlu Blé Crème fraiche Crème vanille	Salade verte & maïs Braisé de bœuf Haricots verts Petit suisse nature Compote de fruits	Salade Provençale Paëlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Tomme noire Fruit de saison	Cœurs de palmiers & tom. Lasagnes au thon Rondelé au bleu Donuts
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Salade de lentilles Poisson meunière & citron Epinards béchamel Fromage blanc Fruit de saison	Macédoine de légumes Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Tarte Normande	Demi-pomelos Boulette de légumes Semoule & légumes Edam Compote de fruits	Poireaux vinaigrette Dos de colin Pâtes Yaourt nature Ile flottante	Salade de pommes de terre Gigot d'agneau Choux fleurs Tomme blanche Fruit de saison
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1	Vendredi 2
Choux rouge Cœur de colin <i>sauce</i> poulette Riz Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Salade Auvergnate Omelette sauce tomate Haricots verts persillés Saint Paulin Fruit de saison	Velouté de Potiron Nuggets de poisson Carottes primeurs Cheddar Grillé à l'abricot MENU ORANGE HALLOWEEN	FERIE	Maquereau & citron Saussices de volaille Purée de p.de.terre P'tit louis Flan nappé caramel

PAIN BIO tous les jours
Toutes les crudités sont fraîches.
Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
Les poissons sont issus de la pêche responsable.

Composition des salades

Salade Provençale: concombres cubes, poivrons, tomates
Salade Auvergnate: lentilles, maïs

Composition des sauces

Morvandelle: échalotes, champignons
Poulette: champignons, crème citronnée, persil
Nivernaise: jus de cuisson, beurre
Dijonnaise: crème, oignons, ail, moutarde, persil, estragon, beurre, muscade, sel, poivre
Gaston Gérard: jus de cuisson, comté, moutarde, paprika, crème fraîche

Autres

Potage du Morvan: chou blanc, pommes de terre, oignons
Poire Belle Dijonnaise: pochée et nappée de coulis de framboise

DESIE
1, rue Antoine Bequereel
21300 CHENOVE
T. 03 80 52 13 45
desie@groupedes.fr



Code couleur

Viande / Poisson / Œuf (Protéines, fer, vitamines, lipides)
Légumes ou fruits (Glucides, fibres, vitamines, minéraux, eau)
Féculents (Glucides, fibres, protéines)
Légumes secs (Glucides, fibres, protéines)
Produits laitiers (Calcium, glucides, lipides, protéines, vitamines)
Matières grasses (Lipides)


Légende

Produit issu de l'agriculture biologique
Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)

Menus de OCTOBRE 2018

Quetigny

Lundi 1 <u>Taboulé</u> Sauté de dinde sauce morvandelle Ratatouille Emmental Fruit de saison	Mardi 2 Radis & beurre Daube de bœuf Pomme vapeur Fromage blanc Compote de fruits	Mercredi 3 Sardine & citron Omelette à la tomate Pâtes Petit Moulé AFH Fruit de saison	Jeudi 4 Céleri rémoulade Rôti de vol. à la moutarde Lentilles Concoillotte Compote de fruits	Vendredi 5 Macédoine de légumes Filet de poisson sauce ciboulette Purée de céleri Brie Eclair chocolat
Lundi 8 Betteraves rouges Pâtes Bolognaise Morbier Fruit de saison	Mardi 9 Concombres Menthe Poulet façon Gaston Gérard Riz Petit suisse aromatisé Compote fruits rouges	Mercredi 10 Céleri rémoulade Rôti de porc à la dijonnaise Champignons à la nivernaise Yaourt aromatisé Mousse au chocolat	Jeudi 11 Potage du Morvan Quenelle de brochet sauce crème oseille Pommes vapeur Comté Fruit de saison	Vendredi 12 Crêpe fromage Blanquette de dinde Petits pois Chanteneige Poire belle dijonnaise
Lundi 15 Betteraves échalotes Paupiette de veau Haricots blancs tomates Coulommiers Fruit de saison	Mardi 16 Carottes râpées Filet de merlu sauce citron Blé Carré frais Crème vanille MENU BIO	Mercredi 17 Salade verte & maïs Braisé de bœuf Haricots verts Petit suisse nature Compote de fruits	Jeudi 18 Salade Provençale Poïlla (1 pilon de poulet, 1 merguez) Tomme noire Fruit de saison	Vendredi 19 Cœurs de palmiers & tomates Steak haché Frites Rondelé au bleu Donuts
Lundi 22 Salade de lentilles Œufs durs florentin Epinards béchamel Fromage blanc Fruit de saison	Mardi 23 Macédoine de légumes Cuisse de poulet Pommes noisettes Camembert Tarte Normande	Mercredi 24 Demi-pomelos Boulette de légumes Semoule & légumes à couscous Edam Compote de fruits MENU ALTERNATIF	Jeudi 25 Poireaux vinaigrette Jambon de dinde sauce charcutière Pâtes Yaourt nature Ile flottante	Vendredi 26 Salade de pommes de terre Gigot d'agneau Choux fleurs Tomme blanche Fruit de saison
Lundi 29 Choux rouge Cœur de colin sauce poulette Riz Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Mardi 30 Salade Auvergnate Omelette sauce tomate Haricots verts persillés Saint Paulin Fruit de saison	Mercredi 31 Velouté de Potiron Nuggets de poisson Carottes primeurs Cheddar Grillé à l'abricot MENU ORANGE HALLOWEEN	Jeudi 1 FERIE	Vendredi 2 Maquereau & citron Saucisses de volaille Purée de p.de.terre P'tit louis Flan nappé caramel


PAIN BIO tous les jours
 Toutes les crudités sont fraîches.
 Toutes les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
 Les poissons sont issus de la pêche responsable.

Composition des salades

Salade Provençale: concombres cubes, poivrons, tomates
 Salade Auvergnate: lentilles, maïs

Composition des sauces

Morvandelle: échalotes, champignons
 Poulette: champignons, crème citronnée, persil
 Nivernaise: jus de cuisson, beurre
 Dijonnaise: crème, oignons, ail, moutarde, persil, estragon, beurre, muscade, sel, poivre
 Gaston Gérard: jus de cuisson, comté, moutarde, paprika, crème fraîche

Autres

Potage du Morvan: chou blanc, pommes de terre, oignons
 Poire Belle Dijonnaise: pochée et nappée de coulis de framboise

DESIE
 1, rue Antoine Berquerel
 21300 CHENOVE
 T. 03 80 52 13 45
 desie@groupeides.fr



Code couleur

Viande / Poisson / Œuf (Protéines, fer, vitamines, lipides)
 Légumes ou fruits (Glucides, fibres, vitamines, minéraux, eau)
 Féculents (Glucides, fibres, protéines)
 Légumes secs (Glucides, fibres, protéines)
 Produits laitiers (Calcium, glucides, lipides, protéines, vitamines)
 Matières grasses (Lipides)

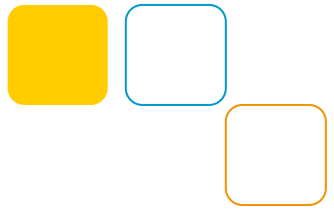
Légende

Produit issu de l'agriculture biologique 

Produits locaux (Bourgogne-Franche-Comté)

ANNEXE 6- PRESTATAIRE « ESTREDIA »

Villes de Crimolois, Daix.



Vos menus du mois d' Octobre 2018



	Du 1 au 5 octobre	Du 8 au 12 octobre	Du 15 au 19 octobre	Du 22 au 26 octobre	Du 29 octobre au 2 novembre
Lundi	Macédoine de légumes à la mayonnaise Boeuf bourguignon Pastas chifféri Fromage ail et fines herbes Prunes	Salade de PDT à la bulgare *Rôti de porc émincé façon grand-mère Rôti de dinde façon grand-mère Carottes persillées Petit suisse nature sucré Jus de pomme	Potage de légumes *Echine de porc et son jus Cuisse de poulet rôti Petits pois à la moutarde Froidou Orange	Vacances scolaires Salade à l'italienne Cassolette de poisson pochouse Riz créole Yaourt nature sucré Pêche au sirop	Vacances scolaires Coquillettes en salade Blanquette de poulet à l'ancienne Haricots plats Yaourt aromatisé Kiwi
Mardi	Salade coleslaw *Saucisse fumée Chipotaras de dinde au jus Lentilles ménaçères Audincourtois à la coupe Compote pomme cassis	Celeri pomme et raisins Filet de hohi à la crème Riz blanc Carré de l'Est à la coupe Panacotta à la fraise	Salade du potager Hachis parmentier Fromage blanc nature et sucre Banane	Salade printanière Boulette de bœuf à la tomate Pâtes papillons Coulommiers à la coupe Poire de saison	Salade de choux-blancs Sauté de bœuf mironton Pilaf de boulgour Edam à la coupe Velouté fruits
Mercredi	Potage aux oignons Poisson pané et citron Julienne de légumes sauce béchamel Yaourt aromatisé Raisins noirs	Semaine des Saveurs - Pomme Pomme Gifts Khira raita de concombres *Boudin blanc au cidre Chipotaras de dinde au jus Purée de pommes de terre Couda à la coupe Mousse au chocolat	Blé en salade Tarte au fromage Salade fritee Brie Val de Saône à la coupe Compote pomme abricot	Salade verte *Pommes de terre au jambon et béchamel en gratin Pommes de terre au jambon de dinde et béchamel en gratin Tomme noire à la coupe Crème dessert au caramel	Soupe au potiron *Jambonneau braisé Jambon de dinde braisé Purée saint germain Fromage fondu Le Fromy Banane
Jeudi	Délice de thon *Quiche lorraine Quiche lorraine Salade scarole Fromage blanc vanille Poire de saison	Salade de tomates à la ciboulette Paleron de bœuf braisé Jardinière de légumes au jus Cané fondu Biscuit moelleux à la compote de pommes	Carottes rapées au citron Estouffade de joue de bœuf à la stroganoff Macaronis Kiri Liégeois au chocolat	*Billettes du Mans Mousse de canard et comichons Paupiette de veau au jus Epinards hachés crème Petit suisse aux fruits Pomme de saison	1er novembre
Vendredi	salade fraîcheur Steack haché de bœuf au jus Pommes frites au four Fromage fouetté madame loit Flan nappé	Salade niçoise Aiguillettes de poulet sauce robert Haricots verts persillés Chanteneige Pomme de saison	Salade exotique Nuggets de poisson et citron Choux-fleurs sauce poulette Mimolette à la coupe Beignet fourré à la framboise	Oeuf à la russe Cordon bleu Ratatouille à la niçoise Vache qui rit Orange	Concombres en salade Filet de lieu sauce citron Courgettes et pommes de terre à la béchamel Petit suisse nature sucré Petit pot de crème à la vanille

*Plat contenant du porc
 Variante sans porc

Recette du Chef

Agriculture Raisonnée

Produit local

Nouvelle recette

Viande française

Toutefois l'article R1324 du décret du 17 avril 2016, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif développé par votre établissement. Merci de contacter votre chargé de clientèle pour en bénéficier. Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées IFSI. Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications.



ANNEXE 7- PRESTATAIRE « API »

Villes de Fontaine les Dijon, Hauteville, Sennecey les Dijon.



Menus du 03 septembre au 19 octobre 2018

Légende :

 **BIO**

 **PRODUIT REGIONAL**

 **Recette du chef**

 **Nouvelle recette**

 **Viande d'origine française**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEPTEMBRE 2018	DU 03 AU 07	SALADE DE TOMATES A LA FETA FILET DE COLIN SAUCE CITRONNEE HARICOTS VERTS EMMENTAL ECLAIR AU CHOCOLAT	MELON STEAK HACHE SAUCE KETCHUP POMMES NOISETTES FROMAGE BLANC NATURE COMPOTE DE POMMES MAISON	TABOULE CHIPOLATAS GRILLEES PUREE DE CAROTTES CHEVRE FRUIT DE SAISON	SAUCISSON SEC EMINCE DE DINDE SAUCE CREMEE RIZ PILAF VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES VINAIGRETTE OMELETTE FRAICHE COURGETTES A L'ITALIENNE CAMEMBERT SEMOULE AU LAIT ET CAMEL
	DU 10 AU 14	MACEDONE DE LEGUMES MAYONNAISE JAMBON BLANC PUREE DE POMMES DE TERRE YAOURT DELIN FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE ESCALOPE DE POULET AU JUS PETITS POIS ET CAROTTES BRE CLAFOUTIS AUX FRUITS MAISON (FARINE)	SALADE COMPOSEE AUX CŒURS DE PALMIER CHILI CON CARNE RIZ SIX DE SAVOIE YAOURT AUX FRUITS	FRIAND AU FROMAGE SAUTE DE VEAU MARENGO HARICOTS BEURRE CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	RAPE DE COURGETTES MEUNIÈRE DE POISSON AU CITRON MINI PAILLONS GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT
	DU 17 AU 21	TARTINADE D'ŒUFS QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA RIZ AUX TROIS GRAINS TOMME GRISE FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC A LA MOUTARDE FALLOT PUREE DE COURGETTES CANCOILLOTTE LIEGEOIS A LA VANILLE	SALADE DE PATES BOULES D'AGNEAU AUX EPICES BRUNOISE DE LEGUMES CREME DE CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SURIMI SAUCE COCKTAIL EMINCE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS POMMES VAPEUR CANTAL FRUIT DE SAISON	CELERI VINAIGRETTE PAVE DE POISSON MARINE THYM ET CITRON PIPERADE VERRE DE LAIT FLAN PATISSIER
	DU 24 AU 28	SALADE VERTE STEAK HACHE DE BŒUF POMMES ROSTIS KIRI CREME FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	PATE DE FOIE SAUTE DE PORC AUX CORNICHONS CŒUR DE BLE MIMOLETTE FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES BULGARE AGUILLETES DE POULET AU CURRY PENNES RIGATE FROMAGE FRAIS COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE TOMATES PAUPIETTE DE VEAU CHOUX FLEURS PERSILLES PETIT SUISSE CAKE NORMAND DU CHEF AUX POMMES (FARINE)	MELON ROTI DE DINDE EPINARDS A L'AIL COULOMMIERS FRUIT DE SAISON
OCTOBRE 2018	DU 01 AU 05	CHOUX BLANC SAVOYARD PEPITES DE POISSON RIZ ET RATATOUILLE MAISON BLEU PETIT SUISSE ET BISCUIT	BETTERAVES EN SALADE HACHIS PARMENTIER TOMME BLANCHE FRUIT DE SAISON	CREPE FOURREE AU FROMAGE ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE CAROTTES VICHY VERRE DE LAIT FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES JULIENNE DE LEGUMES EMMENTAL COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	SALADE DE POMMES DE TERRE OMELETTE FRAICHE GRATIN DE SALSIFIS FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
	DU 08 AU 12	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE BŒUF FACON BOURGUIGNON LEGUMES DU POT EDAM TARTE AUX POMMES	MACEDONE DE LEGUMES ECHINE DE PORC LENTILLES DE COTE D'OR CAMEMBERT FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ FILET DE COLIN SAUCE CHORON DUO D'HARICOTS FOL EPI FRUIT DE SAISON	RENCONTRE DU GOUT 2018 	
	DU 15 AU 19	SALADE VERTE MOULES MARINIÈRES FRITES RONDELE FRUIT DE SAISON	SALADE DE CŒURS DE BLE ROTI DE DINDE SAUCE ECHALOTE CAROTTES PERSILLEES EDAM FLAN NAPPE CAMEL	PATE DE CAMPAGNE GOULASH DE BŒUF BROCOLIS BABYBEL ANANAS AU SIROP	RILLETES DE THON SAUTE DE PORC AU PAIN D'ÉPICES BOULGOUR YAOURT FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE COUSCOUS SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS CHANTAILLOU GAUFRES




Menus du 5 Novembre au 21 décembre 2018

Légende :



Restaurant scolaire de Sennecey les Dijon

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOVEMBRE 2018	DU 5 AU 11	CELERI VINAIGRETTE TORTELLINS FRAIS SAUCE TOMATE CANCOILLOTTE PETIT SUISSE SUCRE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS PETITS POIS AU JUS CARRE LIGUEL TARTE AU CHOCOLAT	SEGMENTS DE PAMPLEMOUSSE ROTI DE PORC TORTIS TRICOLORES TOMME NOIRE COMPOTE POMMES RAISINS	SALADE D'ENDIVES SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES PUREE DE POMMES DE TERRE AU LAIT BIO VACHE QUIRIT ABRICOTS GRENADINE	SALADE DE LENTILLES NUGGETS DE POISSON SAUCE CITRON HARICOTS PLATS FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON
	DU 12 AU 18	TABOULE ROTI DE PORC CHOUX FLEURS BECHAMEL COMTE FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE PAVE DE POISSON A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON RE BRIE FLAN CHOCOLAT	PATE FIN ET CORNICIONS AIGUILLETES DE POULET AU BASILIC HARICOTS BEURRE GOUDA COMPOTE DE POMMES BIO A LA CANNELLE	REPAS CINEMA SOUPE A LA CITROUILLE DE CENDRILLON LA BELLE ET LE CLOCHARD SPAGHETTIS FROMAGE RAPE DE REMI DESSERT DE LA REINE DES NEIGES	CAROTTES RAPEES ESCALOPE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS ET A LA CREME PETITS POIS MIMOLETTE FRUIT DE SAISON
	DU 19 AU 25	CHOUX BLANC AUX POMMES SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE DE FALLOT PUREE DE POMMES DE TERRE BIO EDAM FLAN NAPPE CARAMEL	ŒUFS DURS MAYONNAISE HAUT DE CUISSE DE POULET BROCOLIS EMMENTAL FRUIT DE SAISON	CHOUX ROUGE VINAIGRETTE JAMBON BLANC COQUILLETES COULOMMIERS YAOURT AROME	TARTE AU FROMAGE DOS DE COLIN SAUCE ECHALOTE CAROTTES FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	POTAGE DUBARRY NORMANDIN DE VEAU SAUCE FROMAGERE SEMOULE CHANTENEIGE PECHE AU SIROP
	DU 26 AU 2	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES FILET DE MERLU SAUCE TOMATE EPINARDS BECHAMEL YAOURT DE LA FERME D'ADELE FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE RE A LA VALENCIANA TOMME NOIRE COMPOTE POMMES ORANGE ET COPEAUX DE CHOCOLAT	ENDIVES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU POMMES VAPEUR TARTARE FRUIT DE SAISON	MACEDOINE VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON PUREE DE CELERI VERRE DE LAIT GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF (FARINE)	CAROTTES RAPEES SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO DE COTE D'OR CAMEMBERT CREME DESSERT VANILLE
	DU 3 AU 9	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE BOULETTE DE BŒUF SAUCE STROGONOFF TORTIS GOUDA FROMAGE BLANC AU COULIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE CORDON BLEU DE VOLAILLE GRATN DE BLETTES CHEVRE COMPOTE POMMES POTIRON	VELOUTE DE POTIRON ECHINE DE PORC HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CANTAL FRUIT DE SAISON	CHOUX ROUGE AUX MAIS BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE RE PETIT MOULE AUX NOIX FLAN PATISSIER	SALADE DE PERLES MARMITE DE COLIN DIEPPOISE POELEE DE LEGUMES YAOURT DELIN FRUIT DE SAISON
	DU 10 AU 16	SALADE MEXICAINE SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE FRUIT DE SAISON	COLESLAW FILET DE POULET ROTI AUX HERBES POMMES SAUTEES EDAM CASSATE PATISSIERE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER SAUCISSON A L'AIL SAUCE TOMATE ET OIGNONS CHOUX FLEURS PERSILLES CARRE LIGUEL FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE ET VINAIGRETTE BRANDADE DE COLIN CANTADOU CHOUX VANILLE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS SAUTE DE PORC AU PAPRKA GRATN DE NAVETS BRIE SEMOULE AU LAIT NAPPE CARAMEL
	DU 17 AU 23	BETTERAVE ROUGE SAUCE BULGARE SAUCISSE FUMEE LENTILLES CUISINEES SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES AU JUS D'ORANGE STEAK HACHE AUX OIGNONS TRIO DE LEGUMES VERTS COULOMMIERS FRUIT DE SAISON	MACEDOINE MAYONNAISE OMELETTE FRAICHE EPINARDS A LA CREME ET SES CROUTONS SAINT MORET YAOURT AROMATISE	REPAS DE NOEL 	CHOUX BLANC VINAIGRETTE POISSON PANE AU CITRON BROCOLIS EMMENTAL CREME CARAMEL

menus d'octobre

LUNDI Radis, beurre Poulet à la mexicaine Poêlée du soleil Gouda Crêpes fourrées Brick de thon	MARDI 2 Chou fleur sce ravigote Steak haché sce oignon Pâtes Yaourt sucré Fruit de saison Oeuf à la coque	MERCREDI 3 Salade de riz au thon Sauté de porc à la crème* Carottes au cumin St Moret Fruit de saison Gratin de chou- fleur et steak	JEUDI 4 Salade verte Sauté de veau nor- mand Frites Carré de l'Est Compote mangue- passion Potage de légumes	VENDREDI 5 Coleslaw Poisson du marché Purée de potiron Petit moulé AFH Flan chocolat Risotto de poireaux
LUNDI 8 Œuf mayonnaise Tajine d'agneau Semoule et légumes Coulommiers Fruit de saison Soupe de courgettes au Kiri	MARDI 9 Céleri vinaigrette Emincé de porc sce barbecue* Pommes vapeur Vache Picon Cocktail de fruits Endives au jambon	MERCREDI 10 Sardine et beurre Dinde à la tomate Haricots beurre Yaourt aromatisé Tarte aux fruits Lasagnes de saumon	JEUDI 11 REPAS BIO Chou râpé BIO Ravioli Emmental Fruit de saison Tian de légumes	VENDREDI 12 Carottes râpées Poisson du marché Jardinière Petit suisse sucré Gâteau d'anniversaire Croque monsieur maison et salade
Semaine du goût : Découverte des 5 continents				
Tarte au poulet	Poisson en papillote	Velouté poireaux et croûtons	Légumes farcis	Gratin de légumes
LUNDI 22 Lentilles à l'échalote Escalope grillée Epinards Saint Paulin Compote d'abricots Soupe de potiron	MARDI 23 Emincé d'endives Palette à la proven- çale* Chou-fleur béchamel Brie Crème vanille pâtes à la carbonara	MERCREDI 24 Salade verte Sauté de veau au basilic Coquillettes Mimolette Fruit de saison Poêlée de légumes	JEUDI 25 Saucisson sec Hachis parmentier Petit suisse aromatisé Fruit de saison Purée de panais	VENDREDI 26 Macédoine Hoki sce Nantua Semoule Fromage blanc sucré Fruit de saison Pizza-salade
LUNDI 29 Salade de pdt à la ciboulette Rôti de porc forestier* Brocolis persillés Tomme blanche Mousse au chocolat Bouillon de vermicelle	MARDI 30 Méli mélo d'haricots Lasagne bolognaise Croc lait Fruit de saison Croissant jambon salade	MERCREDI 31 Salade de la sorcière Emincé de volaille à la tomate Purée de carottes Fromage blanc sucré Crème forestière		

LEGENDE

- * Plat contenant du porc (un plat sans porc sera proposé comme alternative)
- Producteur local Hauts de Villiers - Aube (10)
- AB Agriculture Biologique.
- ☘ Repas à thème.

ANNEXE 9- CHARTE DU RESTAURANT SCOLAIRE, NEULLY LES DIJON

CHARTRE DU RESTAURANT SCOLAIRE

Les droits :

Ne pas aimer ce qui vient d'être goûté. Les parents peuvent signaler un aliment que l'enfant ne peut vraiment pas manger
De parler avec mes camarades dans le calme.

D'être resservi s'il en reste suffisamment.

De se détendre. Un temps calme de 5 minutes est mis en place à la fin du repas afin de permettre aux élèves de se détendre et se reposer avant la reprise de la classe. Cela favorisera la concentration pour la suite de la journée.

D'être respecté.

Service facultatif mis à la disposition des usagers dont la finalité est de proposer un service de restauration aux enfants scolarisés et de créer un lieu convivial d'échanges, de respect et de découverte.

En déjeunant au restaurant scolaire, l'enfant apprend à devenir autonome et responsable (vis-à-vis du gaspillage alimentaire et de l'entraide) et à respecter cette charte.

Favoriser le dialogue pour s'assurer du bien-être des enfants dans un moment de vie en collectivité.

Les devoirs :

Respecter les règles d'hygiène et de vie en collectivité : rester assis durant tout le repas, sauf autorisation de se lever, ne pas se balancer sur les chaises, respecter les camarades, le personnel et les locaux.

Ne pas avoir de comportement bruyant.
Etre poli.

Refuser toutes violences.

Le personnel communal encadre l'accueil, le service, et la surveillance des enfants afin d'assurer un temps de repas pour chacun dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité. Par sa bienveillance il valorise les progrès des enfants et s'assure de la sécurité de chacun.

En cas de non-respect ou de mise en danger, le personnel est autorisé à prendre des mesures afin de faire respecter les règles. Un rappel des consignes sera fait à l'enfant et selon la gravité de l'acte la famille sera avertie par écrit du comportement de l'enfant. Elle devra retourner le billet signé. En cas de manquements graves et répétés une exclusion pourra être prononcée.

08/09/2015

ANNEXE 10- PRESTATAIRE SHCB

Villes de Ahuy, Marsannay la Côte, Perigny Les Dijon, Plombières les Dijon, Saint Apollinaire

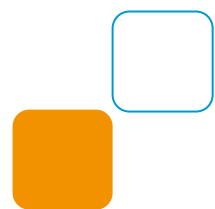


MENU '4 SAISONS' DU 03 septembre 2018 AU 19 octobre 2018 Menus 1 Compo BIO par jour

	SEMAINE Du 03 septembre AU 07 septembre	SEMAINE Du 10 septembre AU 14 septembre	SEMAINE Du 17 septembre AU 21 septembre	SEMAINE Du 24 septembre AU 28 septembre
	Salade de légumes à la biogreiner** Quinoa Compote pomme framboise	Salade de poirettes Sauté de boeuf façon hongroise Carottes râpées aux légumes Riz sauté ail et fines herbes Fruit BIO de saison	Crêpe au fromage Pât de poisson à l'huile d'olive et citron Pâtisserie BIO Fromage frais Compote de pêches	Salade de légumes Poulette de veau au jus Lentilles mijonnées Carré panaché Mousse au chocolat (bio)
	Salade de pommes de terre aux artichokes Riz de viande aux tomates Epinards hachés BIO et oignons Pâtisseries Fruit de saison	Salade Moules à la provençale Bouillabaisse Fromage blanc nature BIO Croustade de fruits	Tomates confites Boulettes de boeuf Petits pois BIO Petit saucisson Pâtisseries BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade BIO de saison Cordon bleu de volaille Brousses au gratin Brique de ricotta BIO Fruit de saison
	Normande de veau Riz Yaourt nature BIO Artichaut au vinaigre Salade croquante	Concombre en salade Steak haché Macaroni Fromage les Alpes Compote de pommes BIO Tomate BIO au basilic	Salade Pâtis Pâtis Margaux** Rabatou Fruit de saison Carottes râpées	Salade BIO de saison Enchilada de volaille sauce forestière Haricots blancs à l'ail Fromage au lait Beignet à la framboise Macarons BIO
	Sauté de porc / Sauté de volaille Purée de pommes de terre BIO Vache japon Pâtisserie au lait Taboulé	Chips de légumes / Sauté de volaille Lentilles mijonnées Petit saucisson Fruit de saison Salade de riz	Cannelles sauce tomate Gratin de chou-fleur BIO Pâtisseries ail et fines herbes Légumes variés Salade BIO de saison	Filet de poisson sauce tomate Riz sauté Valeurs frais Fruit de saison Concombre BIO en salade
	Colonnades à la tomate Pommes de saucisses Fromage blanc nature Fruit BIO de saison	Palet de bœuf fumé et légumes Pommes de terre sautées et légumes Cressonnet BIO Fruit de saison	Polette de porc à la dijonaise / Sauté de volaille Pommes de terre sautées Plats de fromages Compote pomme abricot (bio)	Bœuf braisé sauce tomate Fen de carottes du chef Pâtisseries Tarte aux pommes

La semaine du Goût et des couleurs

	SEMAINE Du 01 octobre AU 06 octobre	SEMAINE Du 08 octobre AU 12 octobre	SEMAINE Du 15 octobre AU 19 octobre
	Salade de chou-fleur Steak haché Purée de pommes de terre BIO Fromage blanc nature Fruit de saison	Bettes BIO au citron et basilic Boulettes de veau sauce myrtilles Pommes de terre sautées Yaourt nature et confiture Brioche aux graines crousties	Riz sauté Gratin de volaille et fruits de mer Sauté Moules Céleri sauté BIO
	Salade de pâtes fraîches Omelette BIO Epinards hachés et oignons Brique de Vache Fruit de saison	Tomates BIO aux tomates Sauté de boeuf aux polaires rouges Haricots rouges au cumin Babouin Purée de pomme fraîche	Carrot sauté confit Aubergines de poulet au paprika Haricots verts BIO jennettes Pâtisseries Gâteaux de biscuits
	Concombre BIO à la tomate Riz de porc sauce soja sauce / Riz de volaille Pâtisseries Bûche de Noël Ananas au vinaigre Salade croquante	Salade de fruits BIO au curry Curry de porc / Curry de volaille Riz sauté Cressonnet Miel sauté tomates Valeurs de légumes BIO	Cote aux saucisses Pâtisseries pain et citron Carottes persillées Fromage blanc nature BIO Fruit de saison Salade de saison
	Escalope de veau Macaroni BIO Vache japon Gâteau aux pétales de chocolat Salade d'haricots verts Veau sauté Riz Yaourt nature BIO Fruit de saison	Tortilles ricotta épinards sauce verte** Pâtisseries ail et fines herbes Riz Carottes râpées BIO aux tomates sauce à l'ancienne Pâtisseries de Noël** Choucroute Tarte aux pommes mangée avec du cacao	Macaroni à la carbonara et riz** Macaroni à la carbonara de volaille et riz** Cressonnet Compote de pommes BIO Riz sauté Steak végétal BIO Petits pois Valeurs sautés Fruit de saison



Menus des restaurants scolaires

DU MOIS DE NOVEMBRE 2018



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez resto mairie au 0800 210 519 du lundi au vendredi de 8h à 13h. En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> Concombres vinaigrette Bouchées de poulet rôties Frites Vache qui rit Couppelle de fruits 	<p>6</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Steak de soja Sauce tomate Riz pilé* Flanby 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Choucroute / Moutarde* Fromage Coeur coulant au chocolat 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé à la semoule bio Steak de colin Sauce normande Trio de légumes Mini pavé d'affinois Banane 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Macédoine de légumes Ravioli au boeuf P'tit louis tartine Ananas frais
<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte* Cornichons Oeufs pochés Sauce blanche Épinards Danone aromatisé Pomme 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de tomates Pané moelleux nature Flan de potiron Babybel rouge Nanterre aux pepites de chocolat 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> Cervelas en salade* Curry d'agneau Semoule Kidiboo Poire 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Longe de porc salée IGP* Lentilles aux petits légumes Fromage frais sauveur vanille 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de kouki Filet de poisson meunière Citron Ratatouille Niçoise Boursin ail et fines herbes Gaufre / Confiture de fraise
<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé Émincé de poulet Sauce suprême Jeunes carottes Rondelé nature Clémentine 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> Potage de légumes frais Dos de lieu frais Sauce cantadou Pommes noisettes Yaourt à boire aux fruits Banane 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade aux pommes Sauté de veau à la provençale Courgettes gratinées Fromage Gâteau basque 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> Cake aux petits légumes Paleron braisé Chou-fleur fleurette P'tit roulé fol épi Ananas frais 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte Tortellini quinoa-épinards Sauce tomate Saint Môret Compote de pomme
<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de concombres et tomates Steak de colin Sauce badiane Blé Danette à la vanille 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> Pipadou au maïs bio Jambon grill* sauce forestière Céréales gourmandes Comté Orange 	<p>28</p> <p>MENU ALTERNATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées Nuggets de blé / Ketchup Purée de potiron Petit chamois d'or Flan pâtissier 	<p>29</p> <p>MENU FESTIVAL DES NUITS ORIENTALES</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte / Suprême d'orange Keftas de volaille Sauce tomate Riz safrané Crème à la fleur d'oranger 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de pâtes avoine Rôti de boeuf Cordiale ligne Kiri Pomme

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfuré et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

* Ce plat comporte du porc. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc.

Les plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.



TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE
VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE

Anne Dillenseger
Adjointe déléguée à l'éducation

La Nouvelle Cuisine

Dijon

www.dijon.fr
03 80 74 51 51

ANNEXE 12- SEMAINE EUROPÉENNE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS : DES BONS PLANS POUR LES ÉTUDIANT.E.S ATELIERS PROPOSÉS AUX ÉTUDIANTS

PARTICIPEZ AUX **ATELIERS** ET DÉCOUVREZ LES **ÉCO-GESTES**


Alimentation


Energie


Consom'acteur


Mobilité

ATELIERS				
NOVEMBRE 2018	lun	26	11h-14h	IUT Dijon : Hall central - Bd Docteur Petitjean DIJON
			11h-14h	Resto'U Montmuzard - 8b rue Recteur Marcel Bouchard DIJON
			16h-19h	BSB - 29 Rue Sambin Dijon
	mar	27	11h-14h	Resto'U Montmuzard - 8b rue Recteur Marcel Bouchard DIJON
			16h-19h	BSB - 29 Rue Sambin Dijon
	mer	28	11h-14h	BSB - 29 Rue Sambin Dijon
			11h-14h	Resto'U Montmuzard - 8b rue Recteur Marcel Bouchard DIJON
	jeu	29	11h-14h	Droit Lettres : à coté de la cafet - 9 av Alain Savary DIJON
			11h-14h	Resto'U Montmuzard - 8b rue Recteur Marcel Bouchard DIJON
	ven	30	11h-14h	Sciences et techniques : Hall - 4 bd Gabriel Dijon

ANIMATIONS				
NOVEMBRE 2018	20 au 23	11h45-13h45	SERD Crous uB : Repas Bio et/ou locaux resto'U Montmuzard et Mansart	
	20 & 21	11h45-13h45	SERD Crous uB : Sensibilisation au tri des déchets : ambassadeurs du tri - resto'U Montmuzard et Mansart	
	20 & 23	12h15-13h30	SERD Crous uB : Atelier "Les soins du corps au naturel" et atelier "L'entretien de la maison au naturel" - resto'U Montmuzard	
	mar 20	9h-10h	SERD Dijon métropole : Remise des chartes aux commerçants et artisans éco-responsables Hôtel du Jura av. Foch DIJON	
	mar 20	18h30-20h30	Inauguration du tour de France Agir ensemble : Projection du film "le Grand Saphir, une révolte ordinaire" Amphithéâtre Roupnel - 4 boulevard Gabriel Dijon	
	20 au 22	11h30-13h45	SERD Crous uB : Repair Café - resto'U Montmuzard	
	21 & 22	11h30-13h30	SERD Crous uB : Entretien et gravage de vélo resto'U Montmuzard	
	jeu 22	18h30-20h30	SERD Dijon métropole : Atelier de fabrication de produits au naturel (déodorant, lessive...) Latitude21 au 33 rue de Montmuzard DIJON	
	24 & 25	10h-18h	SERD Dijon métropole : Marché de Noël du réemploi - jardin des sciences (grande orangerie) au 14 Rue Jehan de Marville DIJON	
	mar 27	14h-15h30	Visite du centre de tri de Dijon métropole - 10 route de Langres	
	mer 28	16h	Séance de garantie "Mon restau responsable" Crous Resto'U Montmuzard	
	mer 28	19h30-21h30	Atelier de fabrication de petits mobiliers à partir de tourets de câble (pouf, table basse...) Latitude21 au 33 rue de Montmuzard à Dijon	
	jeu 29	14h-15h30	Visite du centre de tri de Dijon métropole - 10 route de Langres	

Infos, Programme & inscriptions aux ateliers et visites :  **facebook**

Tour de France Agir Ensemble - BSB - Crous de Dijon - Campus durable et citoyen université de Bourgogne

réalisé et construit par



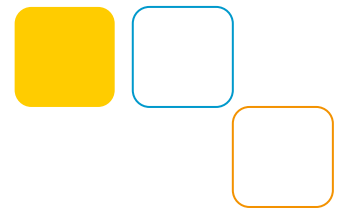




FAITES LE BON GESTE : NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Crédit photos: iStock

Travaux: Gant



Animateurs des actions des différents groupes TIGA

Date de signature de la charte PNNS de Dijon : 06/01/2006
Nombre d'habitants : 150 800
Adresse : Mairie de Dijon
Direction Santé Hygiène
Service Dijon Ville Santé
5 rue Pasteur
21000 DIJON
BOURGOGNE

Coordonnées du responsable : Céline PACAULT

Type d'action

Action information/communication

Description complète de l'action (planning, moyen, etc)

Ces journées de sensibilisation sont structurées autour de quatre grands types d'activité :

- Animations autour de l'alimentation

Étudiants des filières nutrition et partenaires animent différents ateliers portant sur l'équilibre alimentaire, les équivalences, les fruits et légumes de saison, le goût et les savoir-faire culinaires. Les messages visent à expliciter les repères du PNNS, à combattre les idées reçues et à diffuser des conseils pratiques. Des étudiants des formations professionnelles viennent confectionner des plats, faciles à reproduire. Les participants pourront également réaliser un diagnostic nutritionnel personnalisé et échanger sur les résultats avec un professionnel.

- Animations autour de l'activité physique

L'objectif général est de sensibiliser le grand public à la pratique d'une activité physique au quotidien, en toute sécurité. Des ateliers de mises en situation avec des tests fonctionnels (équilibre, souplesse, coordination, résistance à l'effort) seront encadrés par les étudiants de l'UFR STAPS et adaptés au public rencontré.

- Partage d'un petit-déjeuner équilibré

Le vendredi matin, un petit déjeuner équilibré sera offert aux Dijonnais. Cette action, propice aux échanges et à la discussion, permet de mettre l'accent sur la place du petit déjeuner dans l'alimentation.

- Organisation d'itinéraires gourmands au Musée des Beaux-Arts

Des visites thématiques d'une heure seront organisées au sein du Musée des Beaux-Arts. L'objectif est de découvrir l'alimentation à travers les collections de ce musée et les différentes époques de l'histoire.

Nombre de personnes directement touchés : 1 000

Territoire concerné : Dijon et son agglomération

Publics visés



Enfants-Ados



Seniors



Populations précaires



Education Grand Public

Période

Date de début de l'action
22 / 03 / 2012

Date de fin de l'action
23 / 03 / 2012

En tant que ville santé de l'Organisation Mondiale de la Santé et ville active du programme national nutrition santé (PNNS), Dijon s'engage en faveur de la nutrition.

Ainsi, Dijon ville santé, AgroSup Dijon, l'UFR STAPS et les partenaires locaux du contrat local de santé du Grand Dijon invitent le public à partager un moment privilégié autour de l'alimentation et de l'activité physique dans le cadre du "Village goût nutrition santé".

Le thème de cette année "Jongle avec tes sens, renforce ton équilibre !" permettra d'aborder les 5 sens à travers des ateliers ludiques, toujours dans le respect des recommandations nutritionnelles.

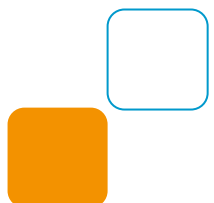
16, 17 & 18 mars 2017

Place de la République à Dijon

Entrée gratuite

Petit déjeuner équilibré offert dès 7h30 le vendredi 17 mars

- Jeudi 16 mars de 9h à 16h : scolaires (sur inscription)
- Vendredi 17 mars de 7h30 à 17h : tous publics et groupes (sur inscription)
- Samedi 18 mars de 10h à 17h : familles
 - Bénéficiez d'un bilan nutritionnel personnalisé, participez à des activités physiques et des ateliers ludiques !





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche projet n° 3 : La charte « carte sur table » au lycée agricole Edgar Faure (Montmorot)

Durée du projet: sur le long terme

Signataires :

- collège Michel Brezillon
- collège Xavier Bichat
- collège des Lacs
- collège du Plateau
- cité scolaire Pierre Vernotte
- lycée Jean Michel
- lycée agricole Edgar Faure
- lycée agricole Lons-le-Saunier Mancy
- cuisine centrale de Lons-le-Saunier
- Centre Hospitalier Spécialisé du Jura Sainte Ylie



Actions spécifiques : Sensibilisation et diverses actions liées au gaspillage alimentaire et à la qualité de l'offre

Préparation : en 2012, les lycées agricoles de Montmorot et Mancy, coordonnées par un chef de projet, ont initié un groupe de travail avec les responsables de 10 restaurations collectives.

Le groupe a rédigé la charte Carte sur table afin de définir des objectifs et des indicateurs de mesure concrets pour évaluer les progrès des établissements signataires d'année en année.

Les objectifs concernant l'origine et la qualité des produits alimentaires consommés, la prise en compte de l'environnement dans la gestion quotidienne, la sensibilisation des convives aux enjeux liés à l'environnement

Les + du chef : Vous pouvez consulter le document détaillé de cette charte sur le site internet du [lycée agricole Edgar Faure](http://lycee-agricole-edgar-faure.fr).

1

⁵² <http://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Recueil-des-bonnes-pratiques-franc>

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n°3 : La qualité de l'offre

Durée recommandée : sur le long terme

Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Matériel : -1 volonté du restaurant ;
-une pincée de partenariats locaux ;
-des convives prêts pour découvrir de nouvelles manières de se restaurer !

Préparation : Nous entendons par la qualité de l'offre, l'ensemble du service proposé au convive afin de le satisfaire. Il est possible de prendre en considération plusieurs aspects tels que l'esthétisme des plats et l'origine des produits, ou encore l'organisation du service restauration. De part ces moyens, il est possible de limiter le gaspillage alimentaire.

Il est également possible de recueillir les avis des convives par le biais d'actions spécifiques : commission restauration ou encore enquête de satisfaction.

Ainsi, nous vous proposons de séparer cette fiche en 2 parties distinctes :

- La qualité du service
- La qualité des produits

Les + du chef : certaines de ces actions sont couplées avec des fiches spécifiques. Nous vous invitons donc à les visiter pour plus de renseignements. Il existe également un « [cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) » du Conseil Général de Gironde, qui est très instructif.





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n°5 : La sensibilisation et la communication

Durée recommandée : le temps d'une action ou sur le long terme

Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Matériel : -1 volonté de l'établissement ;
-1 information au personnel et aux convives ;
-1 pincée de connaissances sur la réglementation
-1 pincée de connaissances sur l'alimentation
et l'environnement ;



Préparation : la communication auprès des convives est un outil pratiquement indispensable dans la plupart des actions afin d'obtenir des résultats escomptés. Elle permet de leur faire prendre connaissance des enjeux et conséquences du gaspillage alimentaire.

Il existe plusieurs actions de sensibilisation et de communication possibles, en direction des convives mais également du personnel. On peut citer la création de panneaux pédagogiques, la réalisation d'animations par des intervenants extérieurs tels que le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE), des journées de visites des cuisines ou d'autres établissements « exemplaires » ...

Nous vous présentons donc ces pratiques en 3 parties :

- Les affiches et panneaux pédagogiques
- L'exposition des pertes
- Le travail sur les menus

Les + du chef : Plusieurs autres documents présentent des exemples d'actions menées dans d'autres régions, comme la **boîte à outils Optigede** de l'ADEME, en ligne. Nous vous invitons donc à les consulter.

1

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche structure n°1 : Mille et un repas



L'établissement :

La société de restauration Mille et un repas propose ses services au sein des établissements scolaires, médico-sociaux, des collectivités et des entreprises. C'est la 9^{ème} entreprise de restauration collective en France. Vous pouvez consulter leur [site internet](#) !

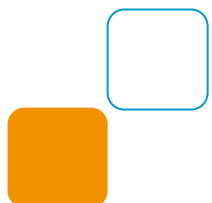
Ses actions : Le label zéro gaspil'

Elle propose un ensemble d'actions concernant le gaspillage alimentaire autour d'un label unique : **zéro gaspil'**. Né d'une réflexion sur les contraintes d'un self linéaire, ce label concerne principalement l'univers scolaire, mais attire aussi de plus en plus d'entreprises ou d'autres organismes. On comptabilise 26 établissements labélisés sur les 120 de la société. Ce projet implique un partenariat avec le client et est suivi par le Bureau Véritas grâce à un audit annuel.

Le fonctionnement « ZERO GASPIL' » consiste à laisser l'élève se servir lui-même des entrées, à volonté, avant de prendre avec la même assiette un plat chaud (viande ou poisson), servi par le chef, puis de se servir lui-même en accompagnements (légumes et féculents), à volonté là aussi. Seuls dessert et fromage ne sont pas à volonté. La particularité de cette action est que le convive ne possède qu'une assiette et est incité à la finir avant de pouvoir se servir du plat suivant. Le convive enfin, débarrasse son plateau une fois le repas terminé, en triant ses déchets (voir page 3).

Le gaspillage évité permet d'augmenter la qualité des produits cuisinés, ce qui favorise également une meilleure consommation !

Cette fiche présente ce fonctionnement particuliers à l'Institution Sainte Marie.



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n°2 : Les dons alimentaires

Durée recommandée : sur le long terme

Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Matériel :

- 1 volonté de l'établissement ;
- 1 liste des denrées données ;
- 1 thermomètre ;
- 1 convention de partenariat avec un organisme caritatif ;
- 1 cellule froide ou 1 lieu qui permette de maintenir les aliments dans des conditions optimales



Préparation : Avant de pouvoir donner vos aliments, il faut bien entendu faire un état des lieux de votre production. Prenez bien en considération la réglementation en vigueur, car tout ne peut être donné, et les possibilités de faire des dons dépendent également de votre statut réglementaire (cuisine centrale agréés, cuisine sur place ou satellite). Il faut ensuite prendre contact avec une association, telle que la Banque Alimentaire, qui d'abord vous renseignera sur les conditions d'acceptation des aliments, puis vous proposera une convention. Cette dernière permettra de trouver un compromis entre leurs attentes et vos contraintes. Une fois ces paramètres remplis, les dons de denrées alimentaires seront systématiquement contrôlés (températures, Dates Limites de Consommation, dates de fabrication ...) avant d'être emportées par l'association par le biais notamment d'une attestation de prise en charge.

Vous trouverez ci-dessous quelques expériences de dons.

Les + du chef : Vous pouvez consulter le [guide du don en restauration collective](#) de la DRAAF Rhône-Alpes afin de vous renseigner notamment sur la réglementation et de consulter les diverses expériences (joint sur le site).

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

Durée recommandée : sur le long terme

Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Matériel :

- 1 volonté de l'établissement ;
- 1 balance (facultatif) ;
- 1 sensibilisation du personnel et des convives ;
- 1 lexique des textes réglementaires ;



Préparation : La marge de manœuvre pour travailler sur les quantités peut vous sembler limitée par les textes en vigueur relatifs à la qualité nutritionnelle des repas (décret et arrêté du 30 septembre 2011) et le bien connu GEMRCN. Pourtant les textes ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire, et le GEMRCN n'a pas de caractère obligatoire. Des grammages peuvent par contre être imposés de manière contractuelle à une société de restauration par le cahier des charges de la collectivité. Il convient donc de bien vous informer sur les textes et sur votre positionnement, afin de faire la part des choses entre ce qui est obligatoire réglementairement et ce qui est de l'ordre du conseil ou de l'obligation contractuelle.

Vous trouverez dans cette fiche 2 parties distinctes :

- Quelques expériences sur les grammages
- Quelques expériences sur les quantités et les effectifs

Les + du chef : vous pouvez vous rendre sur le site du GEM-RCN si vous souhaitez avoir des informations complémentaires, mais vous pouvez aussi trouver les questions-réponses rédigées par la Direction Générale de l'Alimentation ainsi que *l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas* (joint sur le site internet de la DRAAF de Franche-Comté).

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche projet n° 2 : Sensibilisation au collège Jeanne d'Arc (Morteau)

Partenaires	Rôles
Collège Jeanne d'Arc	Établissement cible
Conseil Général du Doubs	Animateur
CPIE Haut Doubs	Animateur
Preval Haut Doubs	Conseiller technique et logistique
ADEME	



Durée du projet: 1 ans

Actions spécifiques : Sensibilisation et pesées du gaspillage alimentaire

Préparation : Ce programme permet d'aborder le sujet du gaspillage alimentaire au sein de plusieurs établissements scolaires du Haut Doubs, notamment les collèges, les lycées et les Maisons Familiales Rurales par le biais d'actions de deux projets pédagogiques distincts :

-« cycle court » où l'établissement se voit proposer 4 demi-journées d'interventions du *CPIE Haut Doubs* ainsi qu'un accompagnement pédagogique du projet dans la structure

-« cycle long » où l'établissement se voit proposer 4 demi-journées d'interventions du *CPIE Haut Doubs*, un accompagnement pédagogique du projet dans la structure ainsi qu'un accompagnement par *Préval Haut Doubs* pour l'installation d'un dispositif de compostage.

Le *collège Jeanne d'Arc* a répondu à cet appel d'offre et a donc bénéficié de ce programme en « projet long ». Il reçoit les élèves d'une école et de sa structure au sein du restaurant scolaire.

Cette fiche présente les étapes du projet ainsi que les actions réalisées.

Les + du chef : consultez le site internet de [Préval Haut Doubs](http://PrevalHautDoubs.com) pour plus de renseignements.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche projet n° 1 : Sensibilisation au collège Victor Schoelcher (Champagney)

Partenaires	Rôles
Collège Victor Schoelcher	Établissement cible
SICTOM de la Zone Sous-Vosgienne	Animateur / conseiller technique et logistique
Maison de la Nature des Vosges Saônoises	Animateur



Durée du projet: 2 ans

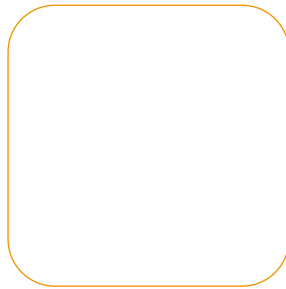
Actions spécifiques : Sensibilisation et pesées du gaspillage alimentaire

Préparation : En cours de labellisation E3D (Etablissement en Démarche de Développement Durable), le collège Victor Schoelcher souhaite mener des actions concernant le gaspillage alimentaire et le compostage. Dans le cadre de son programme Local de Prévention des déchets, le Sictom de la Zone Sous Vosgienne lui propose d'intervenir sur les thématique du tri et de la réduction des déchets. Un partenariat est également créé avec la Maison de la Nature des Vosges Saônoises concernant la mise en place du compostage au sein de l'établissement scolaire.

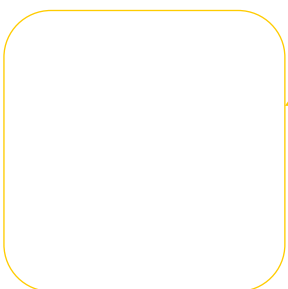
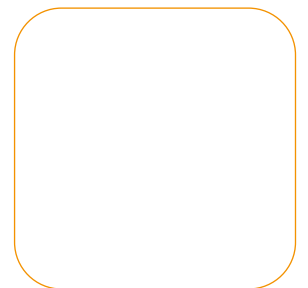
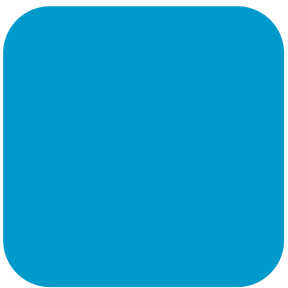
Plusieurs réunions ont donc été nécessaires en amont du projet afin de cerner les attentes des différents acteurs, et de trouver un consensus aux actions à réaliser. Le but de ce projet est alors de sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire et au compostage par le biais d'interventions de la Maison de la Nature des Vosges Saônoises et du Sictom de la zone Sous Vosgienne.

Cette fiche présente les étapes du projet ainsi que les actions réalisées.

Les + du chef : une autre fiche d'expérience détaille le projet, vous pouvez la consulter sur le site Optigede de l'Ademe.



ORS



ORS BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

LE DIAPASON

2 PLACE DES SAVOIRS -21000 DIJON

Tél 03 80 65 08 10

contact@orsbfc.org

WWW.ORSBFC.ORG

