



Convention de Partenariat

Pour la conduite concertée du Programme National Nutrition Santé, du Plan Obésité et du Plan National Alimentation en région Picardie

Signée le 4 décembre 2012



PREAMBULE

En France, l'accroissement des cas de surcharge pondérale et d'obésité parmi les enfants et les adultes est devenu un problème de santé publique. L'obésité est un facteur de risque reconnu pour plusieurs problèmes de santé (hypertension, cholestérol, diabète, maladies cardiovasculaires, problèmes respiratoires, arthrite et certaines formes de cancer) et constitue un marqueur de précarité, pouvant creuser les inégalités sociales de santé.

Les premières habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge, au sein même de la famille, mais également au sein de l'école. Les enseignants jouent un rôle clé pour apprendre aux élèves les règles relatives à l'équilibre alimentaire et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur la santé. La prévention du surpoids et de l'obésité implique également un apprentissage concernant les apports et les dépenses énergétiques. Pour ce faire, les cours d'éducation physique et sportive (EPS) jouent un rôle essentiel.

Ainsi, l'expérience acquise en Picardie témoigne de l'engagement des acteurs régionaux et des partenaires de la prévention, dans les actions de promotion de la santé par la nutrition et l'activité physique et sportive.

L'objectif est de poursuivre et d'amplifier cet engagement à travers la signature de cette convention dans une politique institutionnelle concertée renforçant notamment le rôle important de la nutrition, de l'alimentation et de l'activité physique tel que précisé dans les Programme National Nutrition Santé (PNNS), Plan Obésité (PO) et Plan National pour l'Alimentation (PNA), déclinés en région.

L'inscription de la nutrition comme déterminant de santé, la réduction de la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adolescent et la promotion des bonnes pratiques en matière d'alimentation sont quelques uns des objectifs que s'est fixée l'Agence Régionale de Santé de Picardie (ARS) dans son Programme Régional de Santé (PRS).

Conforter la politique régionale de santé publique en soutenant l'action sur les déterminants de santé et les milieux de vie identifiés comme prioritaires en Picardie est un des objectifs généraux du Schéma Régional Prévention. La nutrition constitue donc une des 4 thématiques régionales définies d'une part, au regard des indicateurs régionaux sanitaires et sociaux défavorables par rapport aux indicateurs nationaux, et d'autre part, dans le Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens (CPOM) de l'ARS avec une déclinaison sur les territoires prioritaires.

Au regard de ces mauvais indicateurs en termes de prévalence du surpoids et de l'obésité en Picardie¹, l'ARS entend s'investir très fortement sur deux programmes : un programme « Nutrition » et un programme « Sport Santé », avec pour objectifs la diminution de la prévalence du surpoids et de l'obésité sur notre territoire, et la réduction des inégalités

¹Obépi 2012 : 20% de prévalence de l'obésité chez les adultes en Picardie.

sociales et territoriales de santé.

Toutes ces raisons conduisent l'éducation nationale à inscrire la promotion de la santé dans sa politique éducative nationale et académique. Cette priorité, réaffirmant la nécessité de décliner une politique de santé associant l'éducation nutritionnelle et la pratique du sport, est élaborée et mise en œuvre dans les comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) installés dans chaque établissement scolaire.

Les actions se déclinent, à la fois dans les objectifs et les contenus des enseignements, mais aussi dans la vie quotidienne des établissements. Les notions de climat scolaire et de bien-être des élèves sont importantes pour favoriser le développement de l'estime de soi chez les élèves. C'est bien l'objectif essentiel de la prévention du surpoids et de l'obésité et plus généralement des « éducations à » (la santé, le développement durable, la citoyenneté...) qui permettent de développer chez l'élève des compétences psychosociales lui permettant de faire des choix éclairés et responsables, pour lui-même comme vis-à-vis d'autrui. Les lieux où se développent les compétences psychosociales des élèves sont multiples et complémentaires, il est nécessaire de faire du lien entre eux pour garder le sens de l'éducation donnée. Tous les membres de la communauté éducative, notamment et surtout les familles, sont concernés par cette problématique et peuvent se positionner en acteur possible. Cette cohérence à trouver au sein de l'établissement scolaire s'insère dans des cercles de plus en plus larges de territoires et de partenaires. C'est bien l'objectif de cette convention de rechercher des partenariats qui ont pour volonté de donner du sens et de la cohérence aux actions multiples menées par nos différentes institutions.

La politique alimentaire définie dans le cadre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 et qui s'est traduite par la mise en place en 2011 du Plan national pour l'Alimentation et de sa déclinaison en régions ne peut être que complémentaire à la dimension nutritionnelle et à la promotion en matière de santé publique en y associant ce que représente encore pour beaucoup et dans la grande majorité des foyers et des restaurants scolaires « le repas français » au sens d'une cuisine nourricière et conviviale qui encourage l'appétit, la santé et l'envie de manger.

Force est de constater que celui-ci, et ce malgré les changements alimentaires notables que la société actuelle impose, continue à faire de la résistance et à privilégier une approche alimentaire et de « santé globale » au sens de l'Organisation Mondiale de la Santé.

Ainsi englobe t-il le bien-être physique, moral et social du « *bien manger* » en tenant compte « *de l'acte VITAL qui permet de se nourrir, de l'acte de PLAISIR qui permet de se réjouir et de l'acte SOCIAL et CONVIVIAL, qui permet de se réunir* ».

Un constat partagé par l'UNESCO qui a inscrit le repas gastronomique des français à son patrimoine culturel immatériel.

Si par comparaison à la cuisine des grands chefs étoilés, la cuisine collective et scolaire se veut plus ordinaire, celle du « temps de vie » de la petite enfance aux jeunes adultes étudiants, elle se doit elle aussi de privilégier les moments de « plaisir à la cantine », élargissant la palette des possibles en renforçant la qualité, la sécurité et la diversité de l'offre alimentaire.

Convention de partenariat pour la conduite concertée du Programme National Nutrition Santé, du Plan Obésité et du Plan National de l'Alimentation en Région Picardie

Ainsi, en encourageant l'introduction de produits locaux issus de modes de production durables, en renforçant les liens entre la production, les producteurs et l'école, de même qu'en alliant l'élaboration des repas à l'éducation alimentaire et à la (re) découverte des sens et des goûts, l'acte alimentaire, éducatif et de santé devient par nature un acte citoyen et durable qui doit pleinement s'inscrire au projet scolaire des établissements.

Un souhait et une volonté que partagent la DRAAF Picardie et ses partenaires et que cette convention se veuille illustrer.

CONTEXTE NATIONAL

Cadrage national :

Le PNNS et le PO constituent les piliers de la politique nutritionnelle conduite par le Ministère de la santé. Celle-ci s'inscrit dans une stratégie interministérielle plus large en lien avec les autres plans et programmes gouvernementaux et notamment le PNA et la circulaire éducation nationale n°2011-216 du 2 décembre 2011 relative à la Politique éducative de santé dans les territoires académiques.

Le Programme national nutrition santé a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition.

Le **PNNS 2011-2015** prolonge, précise et amplifie la dynamique établie autour de **4 axes** :

- Réduire par des actions spécifiques les inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition au sein d'actions générales de prévention,
- Promouvoir l'activité physique et réduire la sédentarité,
- Organiser le dépistage et la prise en charge du patient en nutrition ; diminuer la prévalence de la dénutrition,
- Valoriser les actions du PNNS et impliquer les parties prenantes,
- Avec un volet transversal : formation, recherche, surveillance, évaluation.

Le **Plan Obésité 2010-2013 (PO)** témoigne d'une nouvelle ambition interministérielle dans la lutte contre l'obésité et s'articule avec le PNNS et se développe autour de **4 axes** :

- Améliorer l'offre de soin et promouvoir le dépistage,
- Mobiliser les partenaires de la prévention en particulier chez l'enfant,
- Prendre en compte des situations de vulnérabilité,
- Investir dans la recherche.

Le Programme national pour l'alimentation (PNA) conduit par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (Direction Générale de l'Alimentation) se développe également autour de quatre axes :

- Axe I : Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité,
- Axe II : Améliorer l'offre alimentaire,
- Axe III : Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation,
- Axe IV : Préserver et promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français.

Le PNA a entre autres pour objectif de faciliter l'accès des plus jeunes à une bonne alimentation fondée sur le goût, l'équilibre entre les aliments et les rythmes des prises alimentaires, la convivialité dès l'école primaire. Des travaux sont engagés ainsi avec le secteur de la restauration scolaire pour améliorer les conditions de restauration dans les établissements, notamment afin de permettre le respect des règles nutritionnelles et l'amélioration de l'offre alimentaire.

Parallèlement une priorité a été largement donnée pour que se mettent en place et se structurent dans les régions des filières d'approvisionnement de produits frais agricoles issus de modes de production durable en direction de la restauration collective. Il s'agit ainsi de développer et de mettre en valeur de façon plus importante les produits et recettes issus du patrimoine culinaire des régions.

Une priorité est également donnée à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au renforcement de dons alimentaires agricoles en direction des structures de l'aide alimentaire et des personnes les plus démunies. Le développement des ateliers nutritionnels et alimentaires de ces mêmes structures couplé à la (re) découverte d'une éducation agricole et vivrière par la création de « jardins partagés » est aussi privilégié.

Ce cadrage national se complète par la circulaire éducation nationale n°2011-216 du 2 décembre 2011 relative à la politique éducative de santé dans les territoires qui définit sept objectifs prioritaires dont celui-ci : « généraliser la mise en œuvre de l'éducation nutritionnelle et promouvoir les activités physiques (intégrant la prévention du surpoids et de l'obésité) ». Les orientations de cette circulaire s'appuient sur trois principes essentiels : la mise en œuvre systématique de la démarche de projet adaptée aux réalités et aux besoins spécifiques de chaque école ou établissement scolaire, la responsabilisation de l'ensemble des acteurs du système éducatif et l'ouverture à de nouveaux partenaires.

Cadre réglementaire :

- Vu la loi de santé publique 2004-806 du 9 août 2004
- Vu la loi 2009-879 du 21 juillet 2009 portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires
- Vu le décret n°2010-336 du 31 mars 2010 portant création des agences régionales de santé,
- Vu les orientations nationales dans le domaine de la santé publique, notamment les plans nationaux nutrition santé 2011-2015, et obésité 2010-2013,
- Vu l'instruction n°DGS/DGOS/2011/I-190 du 29 juillet 2011 relative à la mise en œuvre du programme national nutrition santé (PNNS 2011-2015) et du plan Obésité (PO) par les Agences régionales de Santé (ARS).
- Vu la loi d'orientation et de modernité agricole du 27 juillet 2010
- Vu le décret n°2006-830 du 11 juillet 2006 relatif au socle commun de connaissances et de compétences de l'Education nationale.
- Vu la circulaire Education nationale n°2006-197 du 30 novembre 2006 relative aux objectifs et missions des Comités d'Education à la Santé et à la Citoyenneté (CESC).
- Vu la circulaire Education nationale n°2011-216 du 2 décembre 2011 relative à la Politique éducative de santé dans les territoires académiques.
- Vu la circulaire CAB/C2012-0001 du 11 Avril 2012 relative aux orientations nationales en vue de la mise en œuvre régionale du programme national pour l'alimentation pour l'année 2012.

CONTEXTE REGIONAL

L'échelon régional est le niveau de droit commun pour la mise en œuvre des politiques publiques de santé et leur pilotage, en tenant compte des spécificités territoriales.

Le développement de ces plans « piliers » et leur mise en place par les Agences Régionales de Santé et les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt appellent une coordination intersectorielle et une synergie d'intervention entre les services déconcentrés, les collectivités territoriales et les autres acteurs répondant à la diversité des situations régionales.

L'objectif visé est de promouvoir et développer une politique nutritionnelle fondée sur les principes, objectifs et stratégies du PNNS, PO et PNA au moyen d'une déclinaison répondant à la diversité de la situation régionale, visant à harmoniser et mettre en synergie les interventions des différents acteurs concernés dont principalement les acteurs du Rectorat et de la DRAAF Picardie.

Cette volonté concertée de partenariat s'explique par l'implication forte des différents acteurs mais aussi par la prise en compte du contexte particulier de la région Picardie² :

- en termes de santé et de problématique de surpoids et d'obésité auprès des publics jeunes et qui ne pratique pas suffisamment d'activité physique,
- en terme de formation des personnels, notamment en restauration collective qui souffre notamment en secteur scolaire d'un manque de dispositifs complets de prise en compte des nouvelles réglementations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GERMCN) et d'une plus value en terme d'image et de nouveaux changements alimentaires « faisant de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif au sein des établissements ».

Les démarches de promotion de la santé doivent intégrer la problématique de développement durable qui impacte l'état de santé des populations actuelles et futures. La politique de mise en démarche des établissements publics locaux d'enseignement en éducation au développement durable (E3D) se veut ainsi intégrer la promotion des produits du terroir et des produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine en valorisant notamment les filières courtes et les produits certifiés AB³.

De façon générale, la région Picardie semble pâtir d'un déficit d'image notamment au niveau gastronomique. Celle-ci, à tort, est d'ailleurs considérée comme uniquement génératrice de productions de masse (blé, betteraves, pommes de terre...). Les exploitations picardes disposent aujourd'hui d'une grande variété de produits reflète du territoire alliant savoir-faire et modernité mais encore peu utilisés dans la restauration scolaire.

²Cf. Annexe 1 : Contexte épidémiologique.

³Démarches PRALIM et enseignement agricole (DRAFF/SRFD).

L'éducation nationale a pour ambition de « développer les actions de santé publique, notamment en termes de lutte contre toutes les conduites addictives et de prévention du suicide, ainsi que dans le domaine de l'alimentation » en lien avec le Programme Régional de l'Alimentation de la DRAAF (PRALIM). Cet objectif est l'un des volets du projet académique, il vise également à développer « les actions d'éducation à la citoyenneté et au développement durable, en cohérence avec le projet d'établissement et son volet culturel ».

L'ENGAGEMENT DE LA REGION PICARDIE

L'objectif général de cette convention est d'engager les trois signataires dans une véritable politique institutionnelle en matière de nutrition santé et d'alimentation s'appuyant sur les propositions du PNNS, du PO, du PNA et conformément à la circulaire relative à la politique éducative de santé de l'éducation nationale.

L'objectif spécifique vise à créer un parcours de « prévention » du primaire au lycée.

Ainsi les cosignataires du présent document s'engagent :

Article 1

L'ARS, la DRAAF et le rectorat partagent la volonté commune de mettre en place une démarche de collaboration structurée et coordonnée au bénéfice des équipes éducatives et de l'ensemble des élèves dont plus particulièrement ceux qui ont le moins accès aux modes de prévention et de soins dans le cadre des objectifs du PNNS et du PO.

Le programme d'actions défini collectivement sera annexé au présent document et servira à la conduite des actions et à leur évaluation.

Article 2

La présente convention a pour objet de fixer les orientations stratégiques communes, de déterminer les modalités et les outils d'une collaboration structurante et pérenne entre les trois signataires, de prévoir des déclinaisons départementales et locales.

Article 3

Le champ de la convention doit veiller à ce que les actions mises en œuvre soient conformes aux orientations issues des PNNS, PO et PNA et aux procédures existantes et utilisent les logos officiels (PNNS et/ou PO et PNA).

Les pistes d'intervention communes visent à garantir la cohérence et la convergence des actions menées :

- par une meilleure connaissance et une meilleure analyse des déterminants de santé de la population.
- par une prise en compte dans les objectifs partagés de la réduction des inégalités sociales de santé liés à la nutrition.
- par une logique de promotion de la santé, dans sa conception positive et globale de la santé, comme état de bien être physique, psychologique et social, en référence à la Charte d'Ottawa (1986).

- par la promotion d'une alimentation de qualité et la (re)découverte du monde agricole associant l'Ecole, les parents et les partenaires locaux.
- par la mise en place d'un dispositif de repérage, de dépistage et d'orientation des élèves en surpoids à partir d'une étroite collaboration multidisciplinaire associant les parents et les partenaires locaux.
- par la mise en place de dispositifs de formation et d'éducation touchant les écoles primaires, collèges, lycées et plaçant les projets de restauration scolaire comme enjeu éducatif au sein des établissements ;
- par l'implication de la population dans les actions et le développement de sa capacité à adopter des comportements favorables à la santé.
- par la prise en compte, dans le cadre des CESC, des besoins des établissements scolaires et des écoles primaires pour l'organisation des projets de prévention favorisant l'éducation nutritionnelle et la pratique d'activités physiques.
- par la promotion du patrimoine culinaire et des circuits courts picards en lien avec les recommandations du PNNS et du PNA.

Article 4

Chacun des signataires s'engage à assurer le pilotage régional et le suivi de cette convention et à relayer les informations dans chaque comité :

- ARS : Réseau Picardie nutrition
- DRAAF : CRALIM (Comité Régional de l'Alimentation)
- Rectorat : Comité de pilotage académique des CESC.

Annuellement et au-delà des actions listées en annexe 2, les trois signataires de cette convention se réservent le droit de rechercher une ou des action(s) innovante(s) à implanter et/ou à transférer en Picardie.

Fait à Amiens, le 4 décembre 2012

Monsieur Bernard BEIGNIER
Recteur de l'Académie d'Amiens
Chancelier des Universités

Madame Nadine CHEVASSUS
Pour le préfet de région
et par délégation,
La directrice régionale adjointe
de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt

Monsieur Christian DUBOSQ
Directeur Général de l'ARS

LES OBJECTIFS PRIORITAIRES

L'objectif global est de développer un programme expérimental de prévention cohérent en continuité du primaire au lycée dans plusieurs territoires de la région.

Pour ce faire, quatre champs sont retenus : le premier concerne l'information et la formation, le second, la promotion de l'activité physique et l'équilibre alimentaire afin de prévenir le surpoids et l'obésité, le troisième, la promotion des bonnes pratiques en matière de citoyenneté et de développement durable et le dernier, la communication des actions réalisées dans le cadre de la convention.

✓ **Information et formation**

- Développer les formations permettant l'amélioration du repérage et la prise en charge des élèves en surpoids en lien avec les partenaires locaux (structures de soins...).
- Renforcer la formation des personnels pour accompagner la mise en œuvre d'un programme d'éducation à la santé en primaire, collège et au lycée en matière de nutrition et d'alimentation.
- Développer les partenariats et la formation des professionnels en restauration scolaire en « redonnant du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire ».

✓ **Promouvoir l'activité physique et l'équilibre alimentaire afin de prévenir le surpoids et l'obésité**

- Développer le dépistage et la prise en charge du surpoids et de l'obésité chez l'enfant par le recueil de l'indicateur IMC (Indice de Masse Corporelle) et le suivi des élèves en surpoids ou obèses tout au long de leur scolarité.
- Développer des projets d'éducation à la santé et à la citoyenneté inscrits dans la durée en s'appuyant sur une démarche structurée par l'ensemble des membres de la communauté éducative et promouvoir une activité physique régulière ainsi que des messages nutritionnels.
- Valoriser le patrimoine culinaire picard et son existence auprès des Écoles, en lien avec les recommandations du PNNS et PNA, en encourageant les circuits courts et en développant en milieu scolaire des temps évènementiels (journée gastronomique, semaine du goût...) ainsi que des « rencontres » à la ferme s'inscrivant dans des projets construits sur le long terme.

✓ **Promouvoir les bonnes pratiques en matière de citoyenneté et de développement durable**

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en établissements scolaires en développant les démarches et pratiques pédagogiques de tri sélectif et d'encouragement au recyclage sur sites des bio-déchets notamment d'origine végétale (initiatives de

compostage et jardins potagers d'école)

- Associer les élèves, les équipes pédagogiques et de restauration à la connaissance du monde agricole, des productions et des produits locaux en privilégiant les activités de découvertes à la ferme, d'introduction de produits locaux issus de modes de production durables en cantines scolaires ou encore de création de jardins potagers d'école.
- Développer des projets d'éducation à la santé et à la citoyenneté en lien avec le respect de l'environnement et en s'appuyant développement durable, inscrits dans la durée par une démarche structurée intégrant l'ensemble des membres de la communauté éducative.
- Promouvoir l'éducation à la valorisation des déchets liés à l'activité de l'établissement scolaire.
- Faire nommer par les établissements scolaires volontaires des référents adultes et élèves, porteurs conjointement d'actions liés à la citoyenneté et au développement durable dans l'établissement et avec la communauté éducative. Les fédérer au sein d'un réseau d'échange de pratique.

✓ **La Communication des actions**

- Mettre en place des projets de promotion de la santé autour de l'activité physique et l'équilibre alimentaire.
- Valoriser les démarches expérimentales de territoire en organisant une journée régionale.
- Promouvoir les outils et dispositifs mis en œuvre dans les écoles et établissements scolaires.
- Communiquer sur la formation par le biais du pôle de compétence.
- Développer la communication auprès des médias afin de valoriser les démarches mises en œuvre.

LA DEMARCHE MISE EN ŒUVRE POUR LES CINQ ANNEES A VENIR

Ce programme expérimental se déroulera sur cinq ans :

- a) Durant la 1^{ère} année de cette convention, construction de ce programme par les équipes éducatives, qui bénéficieront d'une formation puis de l'accompagnement des infirmières de territoires et du pôle de compétences, ainsi que la présentation et la mise à disposition des différentes actions et dispositifs⁴.
- b) Mise en œuvre les 2 années suivantes.
- c) Evaluation de la convention et de l'ensemble des programmes pendant la 4^{ème} année.
- d) Valorisation de cette démarche durant la 5^{ème} et dernière année par une rencontre régionale, dont l'objectif sera d'étendre ce type de programme en tenant compte de l'évaluation, auprès d'autres écoles volontaires.
- e) Ces actions s'inscrivent entre autre dans le socle commun de connaissances et de compétences de l'Ecole, ainsi que dans les projets d'éducation à la santé et à la citoyenneté, ainsi que dans les orientations définies dans le PNNS, le PO et le PNA.

1. Lancement du programme

- Information sur les outils et dispositifs lors d'une journée régionale.

2. Mise en œuvre du programme

- Construire et accompagner le partenariat local en formalisant des réseaux locaux d'échanges de pratiques professionnels inter-institutionnels.
- Développer la formation de la communauté éducative à la construction et à la mise en œuvre de projets CESC sur l'éducation nutritionnelle et l'activité physique (Accompagnement par les infirmières de territoire et pôle de compétence).
- Organiser une formation à destination des infirmières scolaires : actualisation des connaissances relatives au repérage et à la prise en charge du surpoids et de l'obésité en lien avec les partenaires locaux (Mieux connaître les partenaires

⁴ Présentation de ces outils et dispositifs en annexe.

extérieurs et les procédures d'orientation).

- Formation en restauration scolaire : développer les partenariats et la formation des professionnels en restauration scolaire en « redonnant du sens à l'acte alimentaire et en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de ritualité alimentaire ».

3. Valorisation du programme

- Séminaire de valorisation et de mutualisation des projets expérimentaux.

ANNEXES

Annexe 1 : Contexte de la région Picardie

Le Baromètre santé jeunes 2010 montre qu'au cours des 12 derniers mois, deux Picards âgés de 15 à 34 ans sur cinq ont déclaré manger énormément avec de la peine pour s'arrêter, qu'un jeune sur treize a redouté de manger de peur de ne pas pouvoir s'arrêter et qu'un sur sept a indiqué manger en cachette.

L'enquête *Jesais* nous informe sur l'hygiène alimentaire des élèves de sixième et de seconde. Ainsi, en 2010-2011, un peu moins d'un élève de seconde générale sur trois indique ne pas déjeuner tous les matins (30,3%). Cette proportion est d'un élève sur six en sixième (17,4%). Un peu moins de trois élèves de seconde générale sur quatre déclarent manger équilibré le midi (73,1%), ils sont plus de quatre sur cinq en sixième (81,5%).

Environ deux élèves de seconde générale sur cinq disent consommer des boissons sucrées tous les jours et mangent entre les repas (respectivement 40,8% et 43,5%). Ces proportions sont plus basses en sixième puisqu'un élève sur trois déclare avoir ces comportements (34,2% pour les deux indicateurs).

En ce qui concerne la consommation de fruits et légumes, seulement un élève sur six déclare respecter la recommandation de l'Inpes, qui est de manger au moins cinq portions de fruits et légumes par jour (16,9% des élèves de seconde et 15,8% des élèves de sixième le déclarer).

L'enquête *Jesais* menée auprès des élèves de cours préparatoire, sixième et seconde fournit aussi des données de mesures de la taille et du poids. L'intérêt majeur de ce recueil, par rapport à la plupart des enquêtes, repose sur le fait que les caractéristiques anthropométriques sont le résultat de mesures réalisées par les infirmières scolaires, et non de la déclaration du jeune.

En 2010-2011, en seconde générale, 15,4% des élèves sont en surcharge pondérale et 3,0% présentent une obésité. En sixième, ces proportions sont respectivement de 21,8% et 5,2% pour la même année. En 2006-2007, 15,7% des élèves en cours préparatoire sont en surcharge pondérale et 4,1% sont en situation d'obésité.

L'enquête menée en grande section de maternelle en 2005-2006 dans toutes les régions de France permet de trouver un pourcentage d'enfants de six ans en surcharge pondérale proche de leurs aînés (14,9%).

Le Baromètre santé jeunes 2010 permet également d'appréhender l'activité physique des 15-34 ans. Ainsi, plus de trois jeunes sur cinq ont déclaré pratiquer une activité physique de manière hebdomadaire, et ce plus souvent pour les hommes (70,7% contre 58,9% pour les femmes), sans différence avec le niveau national.

L'enquête *Jesais* permet de dénombrer les élèves de cours préparatoire, sixième et seconde pratiquant un sport en dehors de l'école.

En 2006-2007, en cours préparatoire, plus d'un garçon sur deux pratique un sport en dehors de l'école, les filles étant un peu moins nombreuses. Les sports pratiqués diffèrent suivant le genre : football, judo et natation pour les garçons, danse, équitation et natation pour les filles. En 2010-2011, en sixième, 64,1% des garçons déclarent pratiquer un sport contre 53,4% des filles. Durant la même année scolaire, la différence entre les genres est également observée pour les élèves de seconde générale : plus de deux garçons sur trois déclarent pratiquer un sport (70,0%) contre plus d'une fille sur deux (52,5%).

L'enquête *Jesais*, renseignée par les infirmières de l'Education nationale et exploitée par l'OR2S de Picardie, repose sur le fait que les caractéristiques anthropométriques proviennent de mesures, et non de la déclaration du jeune.

Résultats enquête CESC 2011-2012 :

<i>Sensibilisation en lycée – Thématique Nutrition</i>			
	LGT	LP	Total
Aisne	600	534	1134
Oise	2002	574	2576
Somme	552	1012	1564
Académie	3154	2120	5274
<i>Sensibilisation en collège – Thématique Nutrition</i>			
	Total	% élèves collèges	
Aisne	7852	31%	
Oise	7157	19%	
Somme	7010	32%	
Académie	22388	27%	

En 2011-2012, 27% des collégiens et 9 % des lycéens ont été sensibilisés à la thématique de la nutrition en dehors des enseignements dispensés par les enseignants.

ANNEXE 2 : Actions et dispositifs

✓ **Ecole Primaire :**

Dans ce cadre :

- Développer l'action éducative les « classes du goût ».
- Développer le programme de formation - sensibilisation territoriale (villes-communauté de communes ; communauté d'agglomération) intitulé « Manger bio et durable en petite enfance » auprès des personnels de restauration scolaire.
- Poursuivre le programme Manger-Bouger de l'Association PASSERELLES.INFO.
- Etendre le programme « 1.2.3 Manger, Bouger, Grandir » de la Mutualité Française de Picardie.
- Développer l'action éducative « L'école des céréales : le blé, la farine, le pain ».
- Développer l'opération « un fruit pour la récré ».
- Développer le programme « Ecole 21 » en collèges piloté en région par l'IREPS en encourageant la dimension « qualité alimentaire », circuits courts et durables et jardins agricoles pédagogiques.

✓ **Au collège :**

Dans ce cadre :

- Poursuivre le programme « BOUGE, une priorité pour ta santé » porté par la Mutualité Française de Picardie (ICAPS).
- Développer l'opération « un fruit pour la récré ».
- Etendre le dispositif de formation « plaisir à la cantine ».
- Développer le programme « Ecole 21 » en collèges piloté en région par l'IREPS en encourageant la dimension « qualité alimentaire », circuits courts et durables et jardins agricoles pédagogiques.

✓ **Au lycée :**

Dans ce cadre :

- Développer l'opération « un fruit pour la récré ».
- Etendre le dispositif de formation « Plaisir à la cantine ».
- Développer le programme « Ecole 21 » en collèges piloté en région par l'IREPS en encourageant la dimension « qualité alimentaire », circuits courts et durables et jardins agricoles pédagogiques.

Annexe 3 – OUTILS (Fiches)

Fiche n°1 : «Les classes du goût »

Porteur	L'association « Les sens du goût
Descriptif et contexte	<p>Dans les années 1970, Jacques Puisais (Institut Français du Goût) faisait un constat simple mais évident :</p> <p><i>« comment donner à nos enfants l'envie de découvrir notre patrimoine alimentaire et culinaire si nous ne leur donnons pas les bonnes clefs de compréhension ? »</i></p> <p>Les enfants doivent en effet apprendre à déguster, à goûter les aliments dès leur plus jeune âge. Quarante ans après, ce constat est toujours d'actualité.</p> <p>C'est pourquoi le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, ainsi que le Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative ont fait le souhait de relancer les « Classes du goût » dans les écoles élémentaires dès l'année 2011</p> <p>Ce dispositif de formation constitue une des actions-phares du Programme national pour l'alimentation à l'attention des enseignants et personnels de santé scolaire qui souhaitent développer une approche éducative et sensorielle de l'alimentation et fait partie intégrante du plan Santé à l'école.</p> <p>« Les classes du goût » permettent de développer les compétences psychosociales des élèves, d'encourager la verbalisation des perceptions sensorielles et de proposer un support aux apprentissages fondamentaux.</p> <p>L'action de formation est référencée sur le plan interrégional au catalogue de l'association « Les sens du goût » basée au Quesnoy (Nord) co-auteur du guide national. Une première présentation de l'action a été réalisée le 14 février 2012 dans le cadre d'une journée d'échanges du PRALIM.</p>
Objectifs de l'action	<p><u>Formation des enseignants de l'Education nationale en écoles primaires selon les territoires académiques et de santé définis avec pour objectifs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Objectif général</u> : favoriser le déploiement des programmes d'éducation sensorielle, en classe de CE2 en transférant les connaissances, les expériences et les outils en matière d'éducation sensorielle des enfants de 9 à 11 ans auprès des enseignants. ▪ <u>Objectifs spécifiques</u> : <ul style="list-style-type: none"> - de permettre aux enseignants de travailler sur eux-mêmes, et de reconsidérer leur relation l'alimentation et à leur environnement - d'accompagner les enseignants dans la définition de leurs lignes de conduite et des valeurs communes, défendues par leur école, autour de l'alimentation - de comprendre le comportement alimentaire humain - de développer et valoriser la culture culinaire - de permettre aux enseignants d'acquérir une confiance dans leur capacité à animer des programmes d'éducation sensorielle - d'appréhender la question de l'alimentation de façon globale et transversale en pédagogie. ▪ <u>Objectifs pédagogiques</u> : <ul style="list-style-type: none"> - de faire vivre des émotions gustatives et sensorielles pour permettre une appropriation et une implication des enseignants - de mettre en évidence la participation des cinq sens dans la dégustation, isoler chacun des sens et mettre en place le vocabulaire qui s'y rapporte : le sens, les organes sollicités, leur fonctionnement physiologique, les actions, les sensations - de faciliter l'appropriation du projet et son intégration dans les différents champs disciplinaires

<p>Contenu de l'action</p>	<p>Pour une séance collective (binôme de treize à quinze enseignants et professionnels de la santé scolaire), la formation est composée de trois journées consacrées à l'éducation sensorielle auxquelles est associée 1 journée complémentaire sur le patrimoine alimentaire et les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) par un intervenant de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Journée 1 : Module 1 : autour des représentations des personnes en formation - Journées 1 et 2 : Module 2 : vivre des séquences sensorielles, verbaliser, analyser, construire - Journée 3 : Le terroir raconté par nos sens (formation assurée par l'INAO) - Journée 4 : Module 2 : vivre des séquences sensorielles, verbaliser, analyser et construire (suite de la journée 2); - Module 3 : construire son projet de classe <p>A l'issue des quatre journées de formation. Enseignants et professionnels de la santé scolaire sont suivis par le référent « Classes du Goût ». Une journée d'accompagnement collectif par groupe permettra de revenir et de faire le bilan des interventions réalisées en classes.</p> <p>Les enseignants formés (accompagnés des infirmiers-ères scolaires) peuvent alors animer les 8 séances d'éducation au goût dans leur classe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Séance n°1 : LES CINQ SENS dans la dégustation - Séance n°2 : LE GOÛT, la ronde des saveurs - Séance n°3 : L'OLFACTION ou la mémoire des odeurs - Séance n°4 : LA VUE, première barrière sensorielle - Séance n°5 : LE TOUCHER, L'OUÏE : sensations tactiles, thermiques et auditives - Séance n°6 : Le GOÛT au sens large - Séance n°7 : LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE – Les produits de terroir - Séance n°8 : L'étiquetage, les SIQO
<p>Public cible</p>	<p>Les enseignants et infirmiers-ères scolaires des classes élémentaires (CE2) de chaque territoire investi.</p>
<p>Partenaires nationaux - régionaux</p>	<p>MAAF et Ministère de l'Education, La DRAAF Picardie, l'ARS, les professionnels de l'Education Nationale (enseignants et relais, dont santé scolaire), les collectivités locales (Villes/départements PNNS, CLS,...), l'association « les sens du goût » ; l'INAO.</p>
<p>Outils</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Un guide national de formation de l'enseignant sur « les classes du goût ». - Des kits olfactifs en accompagnement des séances élèves - Evaluations (Activité du programme, impact sur les cibles).

Fiche n°2 : « Manger bio et durable en petite enfance »

Porteur	L'association ABP (Agriculture biologique en Picardie)
Descriptif et contexte	<p>L'un des axes du PNA dès l'année 2011 en région Picardie (AXE II.5 « Encourager les modes de production durables ») vise à favoriser le développement de produits alimentaires certifiés AB ou à faible impact sur l'environnement issus de producteurs locaux en direction de la restauration scolaire. A partir d'un cadre de formation des personnels de restauration scolaire en petite enfance initié en région Poitou-Charentes par l'association « Régalade » et développé au niveau régional et national (DRAAF-Poitou-Charentes- CENA (1) - MAAF/ DGAL) sous le vocable « Bien manger en petite cantine », il a été réfléchi une formation régionale de trois jours à connotation bio et développement durable (2) à l'attention de ces mêmes publics mais en y intégrant l'information et la sensibilisation des élus locaux, l'échange avec un producteur et l'accompagnement des personnels d'encadrement lors des repas.</p> <p>Cette formation fait suite à une première initiative réalisée en 2010-2011 par l'ABP auprès d'un certain nombre d'établissements scolaires du territoire de Château- Thierry. A la faveur d'un intérêt des municipalités (en régie directe) et communautés de communes ou d'agglomérations, elle a pour objectif de se réaliser en expérimentation sur des territoires circonscrits où la dynamique d'engagement de produits bio et locaux à faible impact sur l'environnement en restauration scolaire est confirmée ou en cours de l'être notamment dans le cadre des projets de Territoires ou de Pays des collectivités concernées.</p> <p>(1) Club d'Experts Nutrition et Alimentation (2) Cette dernière étant en cours de conception</p>
Objectif de l'action	Favoriser la formation professionnelle des personnels de restauration petite enfance notamment par rapport à la nouvelle réglementation GEM RCN liée aux décret et arrêté ministériels du 30 septembre 2011; sensibiliser les personnels et élus à l'introduction de produits AB ou issus de modes de production durables à partir d'une rencontre et visites de producteurs locaux.
Contenu de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - 1 demi-journée de sensibilisation des élus et personnels concernant l'introduction de produits biologiques ou issus de modes de production durables en petites cantines et de repérage des clés de réussite pour l'intégration de produits bio et locaux en restauration collective; - 2 demi-journées de pratiques nutritionnelles concernant les personnels et encadrant « petites cantines » intégrant les spécificités des produits bio ou issus de modes de production durables, la gestion d'un plan alimentaire et la réglementation GEM RCN comprenant les nouvelles directives relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (décret n°2011-1227 et arrêté du 30 septembre 2011) ; - 1 demi-journée de cuisine pratique ; - 1 demi-journée concernant l'environnement du repas - 1 demi-journée consacrée à une rencontre à la ferme permettant de découvrir le quotidien d'un producteur sur son exploitation.
Public cible	Personnels de restauration scolaire petite enfance (crèches-écoles élémentaires et primaires) , élus locaux.
Partenaires nationaux - régionaux	<p>ARS – Direction de la santé- Sous direction de la promotion et de la prévention de la santé ; Rectorat et Directions des services départementaux de l'Education nationale– infirmières conseillères techniques des CESC (Comités d'Education à la santé et la Citoyenneté); CENA NPC-Picardie; IREPS, ABP; Chambres d'agriculture Picardie; CC et Ville de Château-Thierry, Ville de Crépy-en-Valois, CA du Beauvaisis, Ville d'Abbeville, Institut polytechnique Lasalle Beauvais ...</p> <p>Modalités de suivi et pilotage régional : Ateliers d'échanges collectifs et Comité de liaison DRAAF ; IREPS, ARS ; Rectorat.</p>

Convention de partenariat pour la conduite concertée du Programme National Nutrition Santé, du Plan Obésité et du Plan National de l'Alimentation en Région Picardie

Outils	<ul style="list-style-type: none">- Guide référentiel de formation « Manger bio en petite enfance » conçu par l'ABP- Guide référentiel de formation « Manger durable en petite enfance » à concevoir en ateliers collectifs (Chambre d'agricultures, CA Beauvaisis, Institut Lassalle Beauvais)- Fiches d'évaluation par module et fiche de capitalisation de l'expérimentation régionale par territoire d'expérimentation à concevoir
---------------	--

Fiche n°3 : « MANGER, BOUGER POUR MA SANTE »

Porteur	L'Association PASSERELLES.INFO
Descriptif et contexte	Participer à la diminution de la prévalence du surpoids, de l'obésité et des pathologies associées (Hypertension artérielle, diabète et certains types de cancers) en éduquant, dès le plus jeune âge les élèves des écoles élémentaires à la nutrition et en les incitant à développer des pratiques d'activité physiques et/ou sportives.
Objectifs de l'action	Le programme Manger, Bouger pour ma santé a pour objectif principal de favoriser, pour les jeunes générations dès l'école primaire, l'éducation nutritionnelle et l'incitation à développer des pratiques sportives. Il vise prioritairement les territoires géographiques les plus touchés par les problèmes de santé liés au surpoids et à l'obésité (ZEP, REP, RAR...). Ses principaux leviers d'action sont : <ul style="list-style-type: none"> - La sensibilisation, la mobilisation et la formation d'enseignants - La conduite d'activités par les enseignants - La sensibilisation et l'information des parents et autres membres de la famille
Contenu de l'action	<u>Formation des professionnels de l'Education Nationale (enseignants, relais, santé scolaire,...) :</u> Mise en place d'une session de formation des enseignants et relais. Objet : information sur les enjeux sanitaires liés à l'alimentation et à la pratique d'activités physiques et sportives, information sur le programme et contribution au développement des nouvelles inscriptions, et formation à la mise en œuvre dans les classes, des activités pédagogiques proposées dans le guide de l'enseignant. <u>Diffusion gratuite, sur inscription des guides de l'enseignant « Manger, Bouger pour ma santé » :</u> Après information et/ou formation des enseignants et relais et leur inscription sur la base de données dédiée au programme, envoi gratuit à chacun, du guide de l'enseignant permettant la mise en œuvre du programme dans les classes. Objet : Développer le taux de mise en œuvre du programme et le nombre d'élèves touchés. <u>Mobilisation et participation actives des enseignants pour l'éducation des enfants des cycles 1 et 2 et l'information des familles, en priorité sur les zones économiquement faibles :</u> Faire mettre en œuvre par les enseignants inscrits, les activités pédagogiques proposées dans le guide et informer/impliquer les familles. Objet : développer le nombre d'enfants touchés et faire participer les familles en créant du lien.
Public cible	Les élèves des cycles 1 et 2 (maternelles à CE1 – enfants de 3 à 8 ans) des écoles élémentaires de la Région.
Partenaires nationaux - régionaux	L'ARS de Picardie, Les professionnels de l'Education Nationale (enseignants et relais, dont santé scolaire), les collectivités locales (Villes/départements PNNS, CLS,...), les comités départementaux des associations investies sur cette thématique (Ligue contre le Cancer, Mutualité Française,...), la DRAAF, ONCOPIC
Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Un guide de l'enseignant pour les professeurs des écoles des cycles 1&2, (progression pédagogique, arrière- plans scientifiques et pédagogiques, fiches d'activité, suggestions de prolongements possibles de l'action, bibliographie, grille d'évaluation). - Une base de données dédiée aux inscriptions et au suivi du programme, - 2 sites web relais : www.passerelles.info et www.lamap.fr (inscriptions, évaluations, échanges et accompagnement des enseignants et relais) - Questionnaires en ligne (évaluation, suivi opérationnel du programme) - Evaluations (Activité du programme, impact sur les cibles).

Fiche n°4 : « 1, 2, 3 MANGER, BOUGER, GRANDIR »

Porteur	Mutualité française de Picardie
Descriptif et contexte	1,2,3 Manger, bouger, Grandir est réalisé durant l'année scolaire et consiste en une co-construction d'outils pédagogiques (mallettes selon les différents cycles) et de séquence ayant pour vocation d'aborder la thématique de la nutrition en milieu scolaire. L'action doit répondre aux attentes de l'équipe éducative tout en respectant le projet d'école. Cette action permet d'associer les élèves, les enseignants et les parents.
Objectifs de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Donner les bases de la nutrition et d'une alimentation équilibrée, - Eveiller le sens des enfants (goût, odorat...) et leur faire acquérir une autonomie, - Développer le sens critique des élèves vis-à-vis de la publicité des industries agroalimentaires, - Inciter les élèves à pratiquer une activité physique régulière, - Développer les compétences des enseignants dans le domaine de la nutrition, - Sensibiliser les parents à cette thématique.
Contenu de l'action	<p>Cette action représente un soutien à la prévention des maladies cardio-vasculaires, à destination des élèves des écoles primaires. Elle permet en effet d'éveiller les sens des enfants, de leur faire acquérir une autonomie "nutrition, de les inciter à pratiquer une activité physique régulière mais aussi de développer les compétences des enseignants dans le domaine de la nutrition.</p> <p>1.2.3 Manger, Bouger, Grandir est adapté à l'année scolaire : en septembre, les comités de pilotage se réunissent pour définir les besoins spécifiques des circonscriptions (les participants), les objectifs et les écoles bénéficiaires.</p> <p>Une rencontre avec chaque équipe enseignante est réalisée, afin de garantir une cohérence avec les projets de classe. La diététicienne de la Mutualité Française Picardie assiste alors les professeurs des écoles dans le montage des séquences, et intervient de façon ponctuelle dans les classes. Les rencontres entre les écoles primaires sont favorisées et permettent des échanges de connaissance. Les principales thématiques développées sont le petit-déjeuner et la collation matinale, les groupes d'aliments et la découverte à travers les ateliers cuisine.</p> <p>Afin de proposer aux professeurs des écoles des outils adaptés et variés, une mallette pédagogique construite conjointement, est fournie. Cette mallette est le fruit de la collaboration entre la Mutualité Française Picardie et les équipes pédagogiques et enseignantes.</p>
Public cible	Les élèves des écoles primaires
Partenaires nationaux - régionaux	Les partenaires sont : les conseillers pédagogiques de chaque circonscription, les enseignants, la santé scolaire, et ADOSEN (documentation)
Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Projets d'école - Classeur « Bien se nourrir et bouger » - Mutualité Française - Supports du centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle (CERIN) et de l'INPES - Jeux d'imitation - Supports pédagogiques, en rapport avec les séquences programmées, élaborés par la chargée de prévention – diététicienne en collaboration avec l'équipe pédagogique (affiches, quiz, supports imagés) - Des mallettes composés : Livres, chansons, jeux, matériels d'imitation sont donc disponibles sous forme de prêt.

Fiche n°5 : « L'école des céréales: le blé, la farine, le pain »

Porteur	L'Association « Passion céréales »
Descriptif et contexte	<p>L'équilibre alimentaire, la transformation des matières premières agricoles, la découverte des métiers qui interviennent du champ à la table, les besoins de la plante ... sont des sujets inscrits au cœur des apprentissages des nouveaux programmes d'histoire, de géographie, de sciences et d'éducation à la citoyenneté du cycle 3.</p> <p>L'interprofession céréalière (par l'intermédiaire de l'association « Passion céréales ») en partenariat avec l'Observatoire du pain et le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) ont conçu un parcours de découverte pédagogique sur l'origine des aliments de la production du blé à la fabrication du pain à l'attention des élèves de cycle 3 (CE2-CM1-CM2).</p> <p>Après une première expérience réussie menée en Ile de France (partenariat DRIAAF et rectorat) sur l'année scolaire 2011-2012, ce parcours élaboré à partir d'une mallette pédagogique est offert à l'ensemble des académies et des enseignants des classes considérées par l'intermédiaire d'une plate-forme internet accessible sur le site : www.lecoledescereales.fr/ble-farine-pain où de nouveaux supports et compléments d'information seront mis progressivement à disposition.</p>
Objectifs de l'action	<p>L'objectif de cette mallette est de sensibiliser les enfants à toute la chaîne de transformation qui mène « du champ à la table », de donner du sens au territoire (occupation du territoire par les différents opérateurs de la chaîne alimentaire, lien entre le monde urbain et le monde rural), de faire découvrir les lieux de production d'un aliment et les différents métiers des filières alimentaires. Le contenu de la mallette peut aussi donner lieu à des temps d'échanges avec les parents d'élèves, par exemple dans le cadre de la fête annuelle de l'école ou à l'occasion d'un événement dans l'accueil de loisirs.</p> <p>Une découverte et prise en main de ce parcours est envisagé lors d'une présentation collective auprès des enseignants par l'association « Passion céréales » à laquelle est d'ores et déjà associée en région Picardie la Chambre régionale d'agriculture et les réseaux professionnels travaillant également dans le cadre éducatif.</p>
Contenu de l'action	<p>Parcours de découverte sous forme de mallette pédagogique contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un kit pédagogique « Il y a de la vie dans les céréales » pour le cycle 3; - un guide de l'enseignant; - une lettre pour les parents d'élèves (à dupliquer) pour expliquer la démarche; - un certificat de participation au parcours pédagogique pour les élèves (à dupliquer) - quatre affiches « Les céréales cultivées en France »; « les étapes de fabrication du pain »; « les pains de nos régions »; du blé tendre au pain » ; - un dépliant « Deviens un parfait petit mitron »; - un livre de recettes « Les céréales pour les p'tits chefs »; - trois sachets de graines à semer (blé tendre, orge et maïs); - sept sachets de mouture différente de farine de blé tendre; - des dépliants « C'est à partir du blé tendre qu'on fabrique le pain » pour chaque élève; - des cahiers d'activités « Dis moi tout sur le blé, la farine, le pain » pour chaque élève.
Public cible	<p>Élèves du cycle 3 et leurs enseignants ; professionnels relais en santé scolaire; professionnels et réseaux agricoles des filières pain et céréales.</p>

Convention de partenariat pour la conduite concertée du Programme National Nutrition Santé, du Plan Obésité et du Plan National de l'Alimentation en Région Picardie

<p>Partenaires nationaux - régionaux</p>	<p><u>Partenariat national :</u> MAAF/DGAL; Association « Passion céréales »; Observatoire du Pain ; DRIAAF Ile de France</p> <p><u>Partenariat régional :</u> ARS – Direction de la santé- Sous direction de la promotion et de la prévention de la santé ; Rectorat et Directions des services départementaux de l'Education nationale– infirmières conseillères techniques des CESC (Comités d'Education à la santé et la Citoyenneté); Chambre régionale d'agriculture de Picardie</p> <p><u>Modalités de suivi et pilotage régional :</u> Ateliers collectifs et Comité de liaison DRAAF ; ARS ; Rectorat ; Association « Passion céréales » et Chambre régionale d'agriculture, membres de réseaux professionnels etc. à constituer.</p>
<p>Outils</p>	<p>Malette pédagogique « le blé, la farine, le pain » ; outil pédagogique transdisciplinaire sur l'origine des aliments pour les classes de cycle 3.</p>

Fiche n°6 : « Un fruit pour la récré »

Porteurs	Associations territoriales (en cours de référencement) agréées France Agrimer accompagnées par l'association « Passerelles.info » et la chambre régionale d'agriculture (réseau « Bienvenue à la ferme »)
Descriptif et contexte	<p>« Un fruit pour la récré » est un programme touchant l'ensemble des écoles : élémentaires, collèges et lycées, dont la finalité est d'initier au plaisir de consommer et de découvrir les fruits.</p> <p>Il s'appuie sur plusieurs objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - inciter les élèves à consommer davantage de fruits et en faire une habitude alimentaire quotidienne ; - faire connaître les variétés de fruits, leurs saveurs, leurs bénéfices pour la santé et faire le lien avec le territoire en faisant découvrir la diversité des filières de production et de distribution des fruits. <p>Il s'organise autour d'une distribution régulière mais hors restauration scolaire d'un fruit frais ou transformé à la pause du goûter et d'un accompagnement de cette distribution par une séance pédagogique initialement à minima une fois par trimestre à partir d'une mallette pédagogique fournie par le MAAF/DGAL.</p> <p>L'engagement du porteur via un dossier d'agrément à trois ans délivré par l'organisme France Agrimer se fait pour un ou plusieurs trimestres et pour 6 distributions min de fruits par trimestre moyennement un cofinancement à 51% par l'union européenne.</p> <p>Face aux contraintes relevées par bon nombre d'établissements quant à la mise en place de l'opération depuis septembre 2009 (1) la DRAAF/SRAL Picardie appuyée de l'ARS, du rectorat d'Amiens, de l'association Passerelle.info - accompagnateur en région du programme « Manger, bouger pour ma santé » en écoles élémentaires – et des collectivités territoriales partenaires, se propose d'élaborer une nouvelle approche de déploiement et de déroulement de l'opération permettant une implication plus efficace des équipes enseignantes et des contraintes moindres sinon nulles pour l'établissement d'accueil.</p> <p>(1) distribution de fruits bruts (sans élaboration et accompagnement pédagogique adéquate) qui n'intéresse pas forcément les élèves ; participation difficile des personnels de restauration en collèges qui ne sont plus en service ; peu ou pas d'accompagnement et engagement des personnels enseignants ; pas de lien existant avec les programmes scolaires et d'implication (en amont et aval) des enseignants en relais etc.</p>
Objectifs de l'action	<p>Pour ce faire et sur un ou plusieurs territoires d'intervention donnés (Villes ; communauté de communes ou d'agglomérations...) , l'objectif 1er est de créer un binôme d'animateur association-producteur(s) en capacité de concevoir « un produit éducatif » à composante gustative et pédagogique s'intégrant dans les programmes scolaires (histoire, géographie, agriculture durable et raisonnée, nutrition , saveurs et santé, SVT , vergers conservatoires et biodiversité etc.) sur la base d'un protocole d'intervention et de contenus d'animation pédagogique à concevoir.</p> <p>L'objectif second est de déployer et de faire connaître ce nouveau dispositif d'intervention auprès des structures et établissements demandeurs ou susceptibles de l'être.</p>
Contenu de l'action	Protocole d'intervention expérimental en cours d'élaboration par les associations « Passerelles.info » et « ETS »
Public cible	Élèves en écoles primaires, collèges et lycées, associations territoriales porteuses et producteurs associés, personnels et équipes enseignantes des écoles considérées, élus territoriaux

<p>Partenaires nationaux - régionaux</p>	<p>ARS – Direction de la santé- Sous direction de la promotion et de la prévention de la santé ; Rectorat et Directions des services départementaux de l'Education nationale– infirmières conseillères techniques des CESC (Comités d'Education à la santé et la Citoyenneté); associations « Passerelles.info » et « ETS », ABP; Chambres d'agriculture Picardie; CC et Ville de Château-Thierry, Ville et CA du Beauvaisis, Ville d'Abbeville etc...</p> <p>Modalités de suivi et pilotage régional : Ateliers collectifs et Comité de liaison DRAAF ; ARS ; Rectorat ; Associations « passerelles.info » et « ETS » etc. à constituer; accompagnement méthodologique (protocole) des associations territoriales et producteurs locaux à prévoir.</p>
<p>Outils</p>	<ul style="list-style-type: none"> - protocole d'intervention expérimental (en cours de conception) - guide d'accompagnement et séances de formation à concevoir (associations, producteurs, enseignants et personnels milieu scolaire) - outil d'évaluation (Manger-Bouger) à élargir au dispositif

Fiche n°7 : « Ecole 21 : réseau picard »

Porteur	Ireps Picardie
Descriptif et contexte	<p>Le dispositif Ecole 21 vise à mobiliser les établissements scolaires autour des enjeux de la promotion de la santé et du développement durable afin de faire évoluer les pratiques éducatives et pédagogiques dans le sens d'un plus grand respect des personnes et des locaux et pour faire de l'école un lieu de Haute qualité de vie ouvert sur la communauté.</p> <p>Ce dispositif innovant a été créé dans le cadre du projet Générations en santé et un réseau de quelque 21 écoles française et belge a été constitué.</p> <p>Le label Ecole 21 est une marque déposée. Il fait référence à l'école comme lieu de vie, au XXI^e siècle, à Santé 21 de l'OMS-Europe (Santé pour tous au XXI^e siècle) et à Agenda 21 du développement durable.</p>
Objectif de l'action	<p>Le dispositif Ecole 21 a pour objectif principal d'implanter dans les établissements scolaires des actions répondant en même temps et à la fois aux critères de la promotion de la santé et du développement durable. Les thématiques de la nutrition (alimentation, activités physiques), de la citoyenneté, de l'amélioration du climat scolaire... sont particulièrement concernées. Il vise à ce que chaque établissement scolaire, du primaire jusqu'au lycée, définisse, à partir d'un état des lieux initial, des priorités et un plan d'action calendaire. Les actions réalisées s'inscrivent aussi dans le socle de connaissances et de compétences et visent à faire de l'établissement scolaire un lieu de transformation sociale et de « haute qualité de vie » ouvert sur la communauté.</p> <p>Ses principaux leviers d'action sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La sensibilisation, la mobilisation de l'équipe de direction, des enseignants, des agents techniques et administratifs (Atos), des élèves, des parents d'élèves, des acteurs participants à la vie de l'établissement ; - La conduite d'activités par l'ensemble des personnes vivant dans l'établissement, coordonné par un référent Ecole 21 ; - L'accompagnement des établissements par des chargés de projets de l'Ireps. - Un échange de bonnes pratiques au travers du réseau Ecole 21.
Contenu de l'action	<p><u>Sensibilisation de la direction, des enseignants, des agents techniques et administratifs, des élèves, parents d'élèves, acteurs...</u></p> <p>Mise en place de réunions avec l'équipe de direction pour définir le modus vivendi Ecole 21 dans l'établissement et d'assurer de l'ancrage d'Ecole 21 dans le CESC, le projet d'établissement et de manière pérenne.</p> <p>Création d'un groupe projet avec identification d'un référent Ecole 21 et formation à la démarche de projet en inter-établissement.</p> <p>Actions de communication vers les autres parties prenantes du projet (réunions de sensibilisation, affiches, prospectus...)</p> <p>Objet : créer les conditions à l'implantation du dispositif Ecole 21, identifier et former les référents, communiqués sur Ecole 21.</p> <p><u>Conduite d'activités</u> : Le diagnostic Ecole 21 sera réalisé sous la conduite du groupe projet. Il pourra être mené par le groupe projet en lien avec la direction, les enseignants et les élèves et parents d'élèves. Il est en lien avec les thématiques de grands programmes d'action : nutrition, obésité, activités physiques, lutte contre les violences</p> <p>Le groupe projet définit les priorités d'action et les actions à mettre en œuvre selon un calendrier annuel ou pluriannuel.</p> <p>Objet : Réaliser des actions au sein de l'établissement de promotion de la santé et de développement durable, incluant les acteurs de l'école. Les actions ressortent des registres éducatifs, pédagogiques mais aussi d'aménagement des locaux (bâtiments, cour...). Une action de communication permet de valoriser les actions réalisées.</p> <p><u>Accompagnement des établissements par des chargés de projets de l'Ireps</u></p> <p>L'Ireps de Picardie met à disposition de chaque établissement un chargé de projet dont le rôle est d'accompagner le groupe projet et de suivre l'évolution du dispositif. Les chargés de projet n'ont pas pour mission « de faire à la place » mais bien de faciliter et d'assurer un suivi de la mise en œuvre du dispositif. Ils s'appuient sur les acquis de l'école, sur son réseau d'acteurs et peuvent</p>

Convention de partenariat pour la conduite concertée du Programme National Nutrition Santé, du Plan Obésité et du Plan National de l'Alimentation en Région Picardie

	<p>faire appel à d'autres intervenants. Objet : Accompagner et suivre la réalisation des actions liées à Ecole 21 et s'assurer de leur succès. <u>Echange de bonnes pratiques au travers du réseau Ecole 21</u> Le réseau Ecole 21, constitué d'établissements de France et de Belgique, est une ressource pour la mise en œuvre du dispositif qu'il offre via son site internet ou par des rassemblements qu'il peut organiser. Objet : Faciliter les échanges entre les établissements, voire les jumelages.</p>
Public cible	Les établissements scolaires du primaire au lycée de la région.
Partenaires nationaux - régionaux	L'ARS de Picardie, l'Education nationale, la DRAAF, les collectivités locales (conseil régional, conseils généraux, villes), les associations de promotion de la santé, les associations du développement durable, le Réseau Ecole 21
Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Le référentiel Ecole 21 (disponible début 2013) - Le site web Ecole 21 : www.ecole21.eu (en cours de reconstruction) - Le formulaire du diagnostic Ecole 21 - L'évaluation du dispositif 2008-2012 (disponible début 2013) - Le réseau Ecole 21 - Les réalisations 2008-2012 de la phase expérimentale

Fiche n°8 : « BOUGE, une priorité pour ta santé »

Porteur	Mutualité française de Picardie
Descriptif et contexte	<p>« Bouge ... une priorité pour ta santé ! » est un programme national de prévention primaire et d'éducation à la santé pour les enfants. Il s'adresse aux chefs d'établissements, aux enseignants des classes de 6ème et 5ème ainsi qu'à la médecine scolaire.</p> <p>Il propose des ressources humaines et matérielles pour accompagner les actions d'éducation à la santé et/ou de promotion de l'activité physique et sportive conduites par les équipes pédagogiques dans des cadres divers : projet d'établissement, comités d'éducation à la santé et à la citoyenneté, accompagnement éducatif ...</p>
Objectifs de l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Encourager l'activité physique chez les jeunes de 11 à 14 ans - Accompagner les adolescents dans la découverte de nouvelles activités, - Adapter l'alimentation et les activités physiques selon les saisons, les conditions climatiques, - Favoriser l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires équilibrées, - Favoriser l'acquisition des notions d'hygiène de vie, - Développer les compétences des enseignants dans le domaine de la nutrition.
Contenu de l'action	<p>« Bouge ... une priorité pour ta santé » est une action qui s'articule autour de 15 établissements sur une année scolaire. Les collèges sont sélectionnés par le Rectorat suite à un appel à candidature et en respect avec le cahier des charges défini par le comité de pilotage. Sont favorisés les établissements dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les indicateurs en termes de prévalence de faible activité physique, de surcharge pondérale et de précarité sociale sont les plus défavorables, - la thématique s'inscrit dans le volet santé-citoyenneté du projet d'établissement au sein du CESC, - les équipes éducatives sont impliquées et volontaires. <p>Chaque établissement bénéficie d'un accompagnement de la Mutualité Française Picardie pour la construction du programme et la mise en place des actions. Un blog, créé et géré par l'union régionale, est également à disposition du corps enseignant pour échanger sur leurs pratiques. Ainsi, durant l'année scolaire (de septembre à juin), différents ateliers et exercices seront proposés aux élèves.</p> <p>Parallèlement à ces ateliers, les élèves auront la possibilité de participer à des rencontres sportives. Un partenariat avec les ligues sportives permettra aux élèves non licenciés de bénéficier d'une journée découverte et d'échanges au sein d'un club ou d'une association.</p> <p>Enfin, un rassemblement régional est organisé en juin afin de valoriser les projets d'établissement, de permettre un échange entre élèves et de tester de nouvelles disciplines sportives.</p>
Public cible	Adolescents de 11 à 14 ans scolarisés en 6 ^{ème} et en 5ème 15 collèges sélectionnés par le Rectorat sur la région Picardie
Partenaires nationaux - régionaux	<ul style="list-style-type: none"> - Comité régional olympique et sportif et les Comités départementaux - Conseils généraux Aisne, Oise, Somme - Conseil régional - Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale - Groupe Santé Rectorat - Inspections académiques Aisne, Oise, Somme - Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé - Médecine scolaire - Observatoire régional de la santé et du social en Picardie - Union Nationale du Sport Scolaire Picardie

Outils	<ul style="list-style-type: none">- Mallette Bouge- Logiciel Bougeval- Planche anatomique- Coffret « Fourchettes et baskets » - INPES- Jeu « A tâtons la nutrition » - IREPS- Support vidéo « Réflexes Ados Santé » - IREPS- Fiches activités thématiques « Boire, Manger, Bouger » - IREPS
---------------	---

Fiche n°9 : « PLAISIR A LA CANTINE »

« Faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif au sein des collèges et lycées »

Porteur	L'association IREPS (Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé) en collaboration avec le CENA (Club d'experts en Nutrition et Alimentation) et la DRAAF Picardie
Descriptif et contexte	<p><u>Contexte national :</u></p> <p>L'ex-DRASSIF (Direction régionale des affaires sanitaires et sociales en Ile de France) aujourd'hui ARS, en partenariat avec la DRIAAF (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) d'Ile de France, a développé à partir de 2009, sur la base d'une expérimentation conduite avec 67 personnes volontaires issues de 37 collèges de 4 départements d'Ile de France, un dispositif d'accompagnement valorisant le temps, le contenu et la convivialité du repas au sein des établissements, évalué favorablement par le Centre Edgar Morin.</p> <p>L'action « Plaisir à la cantine » se compose d'un programme complet de formation auquel ont été associés les principes de développement d'une charte d'engagement à l'attention des Conseils généraux et collèges et d'ateliers destinés aux élèves. Cette action est la déclinaison opérationnelle du premier axe du programme national pour l'alimentation, intitulé : « <i>faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité</i> », (point 1.2 : <i>prendre de bonnes habitudes alimentaires dans le cadre scolaire ou périscolaire</i>) »</p> <p>Cette formation est constituée de différents modules coordonnés par un diététicien – référent membre du CENA et de l'AFDN – animés par des professionnels et experts dans leur domaine (cuisine, diététique, éveil sensoriel, comportement alimentaire, gestion, communication,...). Elle permet d'aborder les conditions de réussite d'un projet de restauration scolaire : culinaires, sensorielles, économiques, nutritionnelles, comportementales, au cœur du projet d'établissement.</p> <p><u>Contexte régional :</u></p> <p>Sur la base d'un partenariat avec les Conseil généraux de l'Oise et de l'Aisne cette formation est en expérimentation pour la première fois en région Picardie pour l'année scolaire 2012-2013 à partir du volontariat de trois collèges par département et une MFREO (Maison familiale rurale d'éducation et d'orientation). L'objectif pour la rentrée 2013 et les suivantes est d'assurer son déploiement auprès des trois départements picards ainsi qu'une ouverture à l'ensemble des lycées académiques (dont lycées agricoles).</p>
Objectif de l'action	Favoriser la formation professionnelle et l'approche sensorielle des personnels de restauration auxquels on été associés les gestionnaires, principaux de collèges et équipes CESC dans l'objectif de renforcer la qualité, l'environnement et la diversité alimentaires en milieu scolaire et leur prise en compte en projets d'établissement.
Contenu de l'action	<p><u>Douze journées de formation et d'échanges :</u></p> <p>- Mod. A : Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi? Ce module d'une journée permet aux stagiaires de s'interroger sur les missions de leur service de restauration. Ils déclineront en fin de journée un projet pour le service de restauration de leur établissement.</p> <p>- Mod. B : Des repas équilibrés au juste prix! Ce module de 2 jours est une réflexion sur la mission sociale et de santé publique du temps du repas. Les aspects économiques et nutritionnels de la prestation y sont développés notamment au travers des nouveaux décrets et arrêtés du 30 septembre 2011.</p> <p>- Mod. C : Sensorialité & cuisine Les participants dans ce module expérimentent leurs propres sensations vis à vis des aliments puis sont invités à exprimer leurs émotions pour réussir ensuite à les partager avec les convives (2</p>

	<p>jours)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mod. D : Le collégien, ce mangeur Qui est-il ce mangeur collégien, que savons-nous de son comportement alimentaire, et comment peut-on réagir face à lui pour l'encourager, l'éduquer et l'aider à devenir ce mangeur « idéal », curieux et attentif. (1 jour). - Mod. E : Saveurs & cuisine, valoriser sa cuisine Ce module de 2 jours est une véritable mise en situation puisqu'il s'agit d'ateliers pratiques autour d'aliments souvent difficiles à mettre en œuvre: poisson, légumes, viandes rouges non hachées, céréales...qui sont cuisinés, valorisés, présentés pour devenir des incontournables. - Mod. F : Savoir faire et faire savoir Cette journée est consacrée aux techniques de communication, car animer une commission de restauration, argumenter autour d'un plat n'est pas inné. Le jeu de rôle, la mise en situation sont proposés pour apprendre à mieux communiquer. - Mod. G : Module complémentaire régional AB Cette journée par département est réfléchiée dans l'objectif de favoriser la rencontre des équipes avec un producteur en agriculture biologique et d'apporter un éclairage sur l'introduction de produits certifiés AB en restauration collective. - (Mod. H) : 1 Journée d'échanges-bilan et d'analyse des premiers impacts en termes de changements et d'orientations mis en place ou envisagés en établissements.
Public cible	Personnels de restauration scolaire, gestionnaires, principaux de collèges, équipes CESC dont infirmières et CPE, délégués élèves et parents d'élèves, producteurs agricoles participant à l'opération, les responsables restauration scolaire des Conseils généraux, les coordonnateurs CESC académiques ...
Partenaires nationaux - régionaux	<p><u>Pilotage et Co-partenaires nationaux :</u></p> <p>Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt (Direction Générale de l'Alimentation); Ministère de la Santé; Ministère de l'Education nationale; AFDN - Association Française des Diététiciens Nutritionnistes et CENA (Club d'experts en Nutrition et Alimentation)</p> <p><u>Partenariat régional :</u></p> <p>ARS – Direction de la santé- Sous direction de la promotion et de la prévention de la santé ; Rectorat et Directions des services départementaux de l'Education nationale– infirmières conseillères techniques des CESC (Comités d'Education à la santé et la Citoyenneté); Conseils généraux (02-60) Services des collèges et restauration scolaire et services de la formation; Conseil régional de Picardie (Service de l'agriculture et du développement rural et Direction de l'éducation); CENA ; IREPS.</p> <p><u>Modalités de pilotage régional :</u></p> <p>Instance de suivi (amont, pendant et aval formation) : Comité de liaison DRAAF ; IREPS, ARS ; Rectorat ; Conseils généraux (02-60) ; CENA ; Conseil régional, Intervenants professionnels...</p>
Outils	<ul style="list-style-type: none"> - Guide référentiel de formation MAAF, Ministères de la santé et de l'éducation nationale. - Livret stagiaires - Document de présentation de l'action « grand public » - Conventions de partenariat entre l'ARS, le Rectorat, la DRAAF, et les Conseils généraux impliqués. - Fiches d'évaluation par module et fiche de capitalisation de l'expérimentation régionale