



Promouvoir l'équilibre et la qualité nutritionnelle dans l'alimentation collective des enfants

**Programme expérimental d'intervention
auprès de petites communes de Rhône alpes**

Claude Bouchet CRAES CRIPS
Sébastien Goudin ADES 69
Marie line Beaupoil ADES 26

CRAES CRIPS - ADESR 69 - ADES 26
Réseau éducation pour la santé Rhône-Alpes



Promouvoir l'équilibre et la qualité nutritionnelle dans l'alimentation collective des enfants

Programme expérimental d'intervention auprès de petites communes de Rhône Alpes

Claude Bouchet CRAES CRIPS
Sébastien Goudin ADES 69
Marie line Beaupoil ADES 26

Introduction

La préoccupation des pouvoirs publics dans ce domaine n'est pas nouvelle : déjà dans une recommandation de l'O.N.U, adressée aux " ministères de l'instruction publique des différents pays ", (numéro 33 du 18 juillet 1951), on pouvait lire : " **l'importance que les cantines scolaires offrent des menus rationnellement composés, de manière à favoriser la croissance et le développement physiologique de l'enfant** ".

Plus tard, en France, le Conseil National de l'Alimentation, (CNA), a périodiquement donné des avis et l'Education nationale a diffusé en juin 2001 une circulaire sur ce thème qui établit des recommandations sur la nutrition des enfants scolarisés autour de 3 axes : **besoins nutritionnels, éducation au goût et sécurité alimentaire**.

Cette question a été reprise dans le cadre de la préparation du SREPS en Rhône Alpes, la DRASS ayant souhaité la mise en place d'un groupe régional autour des problèmes d'alimentation collective en cohérence avec le PNNS.

Ce groupe de travail a confié au CRAES CRIPS et à l'ORS, la réalisation d'une étude représentative sur l'application de la circulaire de juin 2001 concernant la restauration scolaire. Une demande de financement a alors été faite dans le cadre d'un appel à projets PNNS.

L'étude a été réalisée auprès d'un échantillon représentatif de collèges et de communes de Rhône-Alpes, elle a analysé le niveau d'application des différentes recommandations et leurs disparités selon les caractéristiques des établissements.

Le rapport d'étude et sa synthèse sont disponibles sur le site du CRAES CRIPS :

<http://www.craes-crips.org/pge.asp?sel=4&link=publications/publication.asp>

Ce travail a mis en évidence les difficultés que rencontrent en particulier les petites communes dans la connaissance de la circulaire du 25 juin 2001 et dans son application.

Il a donc été convenu avec la DRASS d'élaborer et de mettre en œuvre un programme expérimental ciblé sur les petites communes dans le but d'étudier de manière plus fine leurs difficultés et d'expérimenter des solutions pour les prendre en compte.

Ce programme a été financé dans le cadre de la mission d'appui du CRAES CRIPS à l'application du PNNS.

1/ première phase du programme " alimentation collective et petites communes "

Proposition et réalisation d'un conseil à distance sur un échantillon de communes de moins de 5000 habitants

Ce programme a été présenté lors de la journée régionale réalisée le 12 janvier 2005 par le CRAES CRIPS sur la restauration collective (actes disponibles sur le site du CRAES CRIPS), lors des formations ISTNA PNNS du 10/11 2005 à Lyon et de novembre 2005 à Valence, dans le cadre des rencontres de l'Association des Diététiciennes de Rhône Alpes (ADRA) en juin 2006.

La méthodologie d'action s'est basée sur les techniques de " phoning " et d'enquêtes à distance.

- Un diététicien, Sébastien Goudin, a été engagé 15h par mois dans le cadre d'une convention avec l'ADES 69. La connaissance de la circulaire de juin 2001, des arrêtés de 1995 et 1997 (règles d'hygiène en restauration collective), de la démarche HACCP, du milieu de la restauration collective faisaient partie de ses compétences ainsi que la maîtrise de la confection des menus, la connaissance des besoins nutritionnels des publics comme les principes de l'éducation nutritionnelle.
- Le tirage d'un échantillon de 100 communes a tout d'abord été réalisé. Cet échantillon a permis de prendre un premier contact avec les maires des communes dans le but d'obtenir leur implication dans le projet. Une fiche contact a été réalisée :
 - pour informer de la proposition les communes sélectionnées,
 - pour avoir des renseignements sur la gestion de la cuisine (municipale ou sous-traitance à un prestataire privé), leur connaissance de l'existence de la circulaire, les coordonnées du responsable de la restauration et leur engagement.

Les résultats

Cette première consultation a fourni des indications :

- sur l'organisation de la restauration scolaire

sur les services internes de restauration scolaire (14 sur 53), sur les associations gestionnaires (20 sur 53), sur la concession à des sociétés privées (18 sur 53)

- sur l'intérêt pour la proposition de conseil à distance

53 maires se sont déclarés intéressés pour travailler sur la circulaire, mais plusieurs freins ont réduit le nombre de communes pouvant être contactées. L'existence de prestataires privés, ayant donc un cahier des charges précis de modalités d'action avec les communes, ne nous permettait pas d'agir avec les gérants des cantines. En ce qui concerne les associations, elles sont souvent gérées par des parents d'élèves difficiles à joindre et ceux-ci ne s'occupent généralement que de la partie financière des repas servis, la cuisine étant réalisée par un prestataire privé. Enfin, les priorités des maisons de retraite dont les cuisines servent aussi les cantines scolaires sont ciblées sur l'alimentation des personnes âgées.

Ceci a donc réduit les possibilités de deuxième prise de contact à 11 communes.

Elargissement de l'échantillon

Un deuxième échantillon de 100 communes a été sélectionné avec comme variable supplémentaire un nombre minimum de 1 000 habitants dans la commune. Des communes avec plus d'habitants laissaient supposer un plus grand nombre de cuisines autogérées.

A la suite de ce second tirage, nous n'avons gardé que les communes intéressées en excluant les prestataires privés, ce qui a rapporté le nombre de communes pouvant être accompagnées à 54.

Un deuxième contact a été nécessaire pour impliquer les responsables de la cuisine et obtenir plus de données sur la cantine.

L'analyse de ces contacts a fait apparaître les éléments suivants :

En matière de contact, le maire n'est pas nécessairement la première personne à appeler (lors de l'entretien avec le responsable de la restauration, celui ci n'avait en général pas été mis au courant du premier appel). Deux personnes doivent être informées du projet. D'abord le responsable de la restauration (engagement technique) puis le maire (engagement institutionnel). Le premier peut appuyer la demande auprès du deuxième.

A la suite de ce deuxième entretien, 8 communes ont accepté à différents niveaux d'implication de participer à un accompagnement à distance. Les freins pour obtenir l'accord des autres communes ont été :

- Refus du gérant de la cuisine ou du responsable restauration.
- Difficultés pour contacter les responsables (surtout les associations gérées par des bénévoles).
- Gestion uniquement financière et sous-traitance de la confection des repas (surtout les associations).
- Existence d'un projet interne à la commune (en lien avec la circulaire) pour améliorer les conditions de repas.

Les demandes spécifiques issues de ces contacts

- demandes de fiches techniques supports

L'accompagnement a montré l'intérêt de créer des outils d'aide à l'application de la circulaire.

- plan alimentaire
- tableau de grammages recommandés avec illustrations
- résumé de la circulaire
- recommandations du PNNS
- diminution du bruit
- partenariats institutionnels (ex : DIREN 1000 cantines)
- ...

- demandes d'aide par rapport aux principales difficultés rencontrées

Les réponses au second contact (connaissance et utilisation de la circulaire, caractéristiques techniques de la cuisine et de la salle à manger, gestion des repas, nombre de convives, plan de la cuisine...) les entretiens téléphoniques (demandes et attentes des responsables), nous ont permis de mieux préciser les demandes donc les enjeux :

- Travail sur l'environnement du repas
- Aide à la compréhension de la circulaire (diffusion, résumés, simplification...)
- Création de plans alimentaires pour faciliter la confection de menus équilibrés en rapport avec les recommandations de la circulaire
- Mise à jour des connaissances (diffusion du guide PNNS " La santé vient en mangeant et en bougeant)
- Création d'un visuel des quantités recommandées par âge permettant de mieux adapter le service des enfants
- Aide à la création de protocoles de prise en charge des enfants allergiques ou des interdits religieux

Les réalisations complémentaires

En terme de formation

Pendant cette première phase, une formation expérimentale du personnel de service des restaurants scolaires autour de la circulaire a été réalisée. Elle a été organisée avec le canton de Monsol et de Lamure en partenariat avec l'association Vivre en Haut Beaujolais en juin 2006 (15 communes concernées). Cette formation a permis d'impliquer les cantines gérées par des cuisines centrales.

En terme de documentation

Nous avons acquis et analysé la norme AFNOR NF X50-220 relative à la qualité nutritionnelle et environnementale des repas.

En terme d'outils

Nous avons créé les outils suivants (présentés en annexe).

L'évolution du programme

Cette première phase du programme a montré ses limites quand à la faisabilité d'un conseil à distance. Le besoin d'une relation de proximité est une réalité forte, manifestée dans la formation comme au téléphone. Comment répondre à ce besoin pour des petites communes qui ont souvent peu de moyens financiers, où le maire peut estimer qu'il a fait le nécessaire après s'être mis aux normes d'hygiène qui lui paraissent engager sa responsabilité plus que des notions souvent théoriques pour lui d'équilibre nutritionnel ?

En réfléchissant à cette situation, nous avons dégagé une nouvelle piste de travail que nous avons discutée et validée avec le médecin inspecteur référent nutrition de la DRASS, ainsi qu'avec nos partenaires permanents dans le cadre de notre accompagnement du PNNS.

Nous avons pris en compte les éléments suivants :

- la montée en charge de la question de l'obésité en santé publique a un effet certain de sensibilisation de tous les responsables politiques à cette question, y compris les élus communaux,
- l'intercommunalité devient une réalité croissante au niveau territorial, avec une logique de financement de services partagés et sa déclinaison en syndicats intercommunaux (y compris les nouveaux syndicats intercommunaux à vocation scolaire),
- la formation de diététicien (en particulier dans la logique européenne de licence en 3 ans) est amenée à intégrer de manière croissante les contenus éducatifs, psychosociologiques, environnementaux ...et le problème récurrent de l'insertion professionnelle des diététiciens hors du système de soins.

Sur ces bases, nous avons conçu un programme nouveau susceptible de répondre à ce besoin d'accompagnement des petites communes en s'appuyant sur l'intervention de diététiciens en proximité, (installés en libéral).

1/ seconde phase du programme " alimentation collective et petites communes "

Conception d'une offre de service de proximité

L'évolution du contexte

L'attention mise à l'amélioration de la restauration collective s'est renforcé ces dernières années du fait des recommandations du Conseil National de l'Alimentation, les deux derniers ont en particulier fortement pris en compte l'obésité et le surpoids dans les préconisations, l'avis 47 demandait déjà un changement de statut de la circulaire de juin 2001, afin de rendre son application obligatoire et donc soumise à contrôle, il est repris dans l'avis 55, (article 61) du fait du PNNS 2 (2006-2010) qui prend fortement en compte les dimensions collectives, la responsabilité des collectivités, des entreprises.

Il renforce le focus sur la restauration scolaire, en vue d' " améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire dans les restaurants scolaires en établissant des référentiels minimaux obligatoires ", il demande ainsi " l'adoption d'un arrêté interministériel définissant les exigences pour la restauration scolaire ", suivant la proposition du CNA.

Un nouvel objectif

Nous avons donc décidé de travailler la faisabilité d'une offre de service de proximité s'appuyant sur le réseau existant et à venir de diététiciens sur les territoires.

Nous avons établi un nouveau partenariat entre le CRAES-CRIPS et l'ADES 26.

L'objectif devenant le suivant : élaborer les conditions institutionnelles, économiques et organisationnelles et " psychosociologiques " susceptibles de porter une offre de service de proximité en matière d'accompagnement de l'application de la circulaire dans les petites communes.

Une nouvelle démarche de travail

Atteindre ce nouvel objectif supposait de mieux connaître

- les différents modèles d'organisation de la restauration collective
- le positionnement des différents acteurs (élus, techniciens, enseignants, parents...)
- les principaux besoins / enjeux : coûts, santé, qualité ...

en s'appuyant sur

- un travail documentaire et des entretiens qualitatifs avec des professionnels, décideurs, responsables associatifs, institutionnels... en lien avec la restauration scolaire, susceptibles d'enrichir l'analyse.

Le travail documentaire a exploité un fond de revues destinées aux élus, au personnel de cuisine, aux professionnels de la restauration ainsi que des sites internet divers, en lien avec le sujet et le fond documentaire du CRAES-CRIPS.

L'enquête a été l'occasion d' interviews en face à face ou par téléphone :

- des parents d'élèves bénévoles dans des associations gérant la cantine,
- une élue, secrétaire d'une communauté de commune ayant la compétence restauration scolaire,
- des diététiciens libéraux,
- une diététicienne embauchée par le centre de gestion de la Charente,
- une responsable d'un service de restauration municipale,
- l'association nationale des directeurs de restauration municipale, l' ANDRM, par le biais du délégué régional,
- la DDASS de la Drôme, référent local du projet rebaptisé 500 cantines. (Direction Régionale de l'Environnement, projet 1000 cantines),
- les responsables des Laboratoires Départementaux d'analyses de la Drôme et de l'Ain,
- des responsables de trois communautés de commune, par rapport à leur connaissance des structures locales,
- l'Association des maires de la Drôme et l'Association des maires ruraux,
- les responsables des Espace santé de Vénissieux et de Villeurbanne,
- un professeur d'IUT en charge des cours de diététique à Lyon,
- la diététicienne de MEYZIEU, ville EPODE,
- des membres d'Associations d'Education Pour la Santé, (CODES 88, CRES lorraine),
- des parents d'élèves,
- le responsable du Centre de gestion de la Drôme.

Les entretiens avaient pour but

- de mieux percevoir les réalités de terrain, pour affiner les besoins,
- de faire un état des lieux des difficultés,
- d'envisager les axes d'intervention,
- d'étoffer l'argumentation par rapport aux élus.

Éléments d'analyse construits à partir de ces différentes sources d'information

La restauration scolaire municipale : un monde contradictoire

Un problème d'identification

Il y a sur la région 2880 communes, 208 communautés de communes dont 2683 communes de moins de 5000 habitants. Il n'existe pas de listing référençant les communes ayant une cantine scolaire. Les services pouvant en avoir besoin (laboratoires, DSV) ont bâti des listes par sondage téléphonique, ou recoupement de fichiers. La situation n'est pas transposable d'un département à l'autre. Ces listes sont de toute façon parcellaires.

Un enjeu important

Au niveau national, un enfant sur deux mange à la cantine, et plus d'un milliard de repas sont servis à 6 millions d'élèves, tous âges confondus.

Un enjeu politique

De plus en plus de mairies développent des services pour les habitants de leur commune : cantine, garderie périscolaire...La restauration scolaire locale fait partie des services rendus à la population, sont une composante de l'accueil des enfants, contribuent à construire l' image de marque de la commune.

Des textes

Une réglementation applicable en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. (arrêtés de 95, et de 97)

Des circulaires émanant du ministère de l'éducation nationale, concernant l'accueil des enfants allergiques, et ceux atteints de troubles de santé, (18 septembre 03), concernant " la sécurité des aliments : les bons gestes (janvier 2002)

Pour l'équilibre alimentaire, on trouvera la circulaire de juin 2001. Elle peut être considérée comme un outil de référence pour les professionnels, et un but à atteindre pour acquérir un certain niveau de qualité.

Il existe aussi depuis peu la Norme AFNOR ...Issue d'un travail de plusieurs années de l'ANDRM, en lien avec le CNPT et AFNOR.

Par un arrêté du 5 octobre 1984, le Conseil d'Etat a confirmé que la création d'une cantine n'était pas une obligation pour une commune.

Dans la mesure où c'est un service rendu, **aucun cadre législatif n'entoure cette prestation.**

Une responsabilité finale claire

Quand ils existent, les services de restauration scolaire relèvent de la responsabilité de la municipalité. (locaux, matériel, fonctionnement)

Que la restauration scolaire soit déléguée ou en gestion directe, les communes sont concernées par différents aspects : qualité et organisation des repas, hygiène, nutrition et sécurité alimentaire, surveillance des élèves, confort et services, information des familles.

Différentes organisations

La régie directe

la commune gère directement le ou les restaurant(s) scolaire(s) dont les responsables sont les élus et dont les agents font partie de la fonction publique territoriale : c'est une régie directe.

La délégation

L'organisation et la gestion du service peuvent être déléguées à des organismes privés : concession à une entreprise privée de restauration collective, ou bien délégation de service public à une association (constituée de parents d'élèves).

La mairie peut parfois faire appel à un traiteur local, qui fournira les repas prêts à consommer, (si par exemple les installations ne permettent pas de fabriquer les repas dans de bonnes conditions).

Des liens complexes

Dans le cas d'une délégation de service public, il y a toujours des liens entre association et municipalité :

Lien financier, car subventionnée, ou bien, par le partage dans l'embauche des salariés, (la cuisinière est payée par l'association et le personnel de surveillance reste municipal par exemple), il y a toujours de toute façon un partenariat "immobilier : les locaux scolaires sont municipaux (le maire fera partie du Conseil d'administration de l'association).

En cas de gestion déléguée, (ou en sous traitance) :

Il y a un prestataire de service qui prend en charge la fourniture des repas et refacture à la ville un coût par repas ; le personnel de surveillance, lui, reste municipal. C'est la société de restauration qui devient responsable des repas préparés.

Une tendance récente : la remunicipalisation

La responsabilité pour les associations gestionnaires tend à devenir trop importante à endosser, en particulier du fait de l'importance que prend l'alimentation dans les paramètres de santé publique.

Les associations gestionnaires ont parfois en charge plus que les repas scolaires.

Peuvent venir s'y greffer les repas du CLSH, les mercredis et vacances scolaires.

Cela peut faire un nombre de repas annuel conséquent.

Les associations ont parfois plusieurs casquettes, avec d'autres mandats que l'école : le sport, la culture.

Elles sont souvent fragiles, car basées sur le volontariat et le bénévolat, avec des changements fréquents au niveau des bénévoles, et une difficulté dans le suivi des actions.

La responsabilité intercommunale, encore rare

Une communauté de commune peut avoir dans son giron la restauration scolaire, s'il y a eu transfert de compétences, mais cela reste rare en Rhône-Alpes.

On peut y voir là le signe que cette mission peut représenter un enjeu politique pour une commune, cela relève des affaires sociales, et en règle général, les transferts concernent d'abord l'économique, les déchets, la voirie. La gestion du restaurant scolaire constitue " une vitrine " potentielle de l'équipe municipale. Les choix de gestion seront évalués et jugés par les administrés au même titre que toute autre décision de politique locale. Il y a aussi à contrario le fait que si la communauté de communes prend en charge la restauration, elle prend aussi en charge tous les problèmes inhérents à ce service : gestion du personnel, cahier des charges fournisseurs...!

Dans le fonctionnement d'une communauté de communes, les maires désignent des élus pour les représenter. Chaque commune choisit sa compétence.

Le débat autour des coûts

Prime à la gestion directe

En fonction des documents lus et des rencontres, c'est la gestion directe, à condition qu'elle soit performante, qui reste la moins chère. Au coût d'un repas vendu par le sous-traitant doit s'ajouter celui du personnel communal qui va surveiller et servir les enfants, plus l'investissement des locaux et du matériel utilisés, le coût des produits de nettoyage...Un technicien de restauration municipale estime que l'on peut multiplier par 2 ou 3 le prix d'un repas vendu par un sous- traitant, une fois posé sur la table. La gestion directe permet de faire une cuisine " familiale ". Elle permet la maîtrise du processus : de la denrée de base à l'assiette, et permet la qualité du contenu. A l'inverse de la sous-traitance, plus axée sur les produits industriels. Une gestion directe permet de faire appel aux fournisseurs locaux, alors que la sous-traitance fonctionne avec des groupements d'achat nationaux ou régionaux.

Sous conditions

La gestion directe suppose de donner au personnel : une formation et des outils, les moyens nécessaires.

La formation du personnel reste un incontournable.

Une évolution difficile

On voit sur le terrain beaucoup de situations complexes, offrant une grande hétérogénéité dans les fonctionnements.

Les retours des entretiens laissent entendre " un renvoi permanent des décisions d'un interlocuteur à l'autre ", en ce qui concerne les changements, les actions à entreprendre...

Des personnels en souffrance

Les postes de travail dans la filière restauration collective sont peu reconnus et peu valorisés.

Des mécanismes de dévalorisation...

Le personnel peut avoir obtenu des diplômes professionnels reconnus par l'état, ils ne seront pas reconnus lors de leur embauche dans la fonction publique. C'est l'exemple d'un cuisinier avec un CAP cuisine qui sera embauché sans qu'il soit tenu compte de son niveau d'études, il devra passer les concours internes de la fonction publique pour accéder à un niveau de rémunération correspondant au diplôme qu'il avait en entrant.

...aggravés pour les petites communes.

Le personnel embauché dans les petites communes n'a pas forcément la compétence requise, même si la bonne volonté est présente. Le poste peut être de plus à temps partiel, ou saisonnier... On peut trouver sur le site du CNFPT un répertoire de fiches métier, établi en lien avec l'ANDRM, mais ces fiches ne sont pour l'instant utilisées que dans les grosses structures, quand il existe plusieurs salariés en cuisine, avec la nécessité de hiérarchiser les postes. Les professionnels, techniciens de terrain, paraissent parfois désabusés devant le manque de reconnaissance de leurs élus pour le travail engagé. C'est une mission ingrate et peu valorisée, bien souvent en butte aux critiques.

Un cadre insuffisant

Il n'existe pas de réelle législation, ce sont surtout des réglementations concernant l'hygiène et l'accueil des enfants ayant des problèmes de santé que l'on retrouve. Les responsabilités peuvent se trouver diluées. Les Collectivités peuvent se trouver démunies devant la complexité de la tâche. On a souvent une certaine difficulté à entrer en contact avec le bon interlocuteur, que ce soit dans les mairies ou les associations. La circulaire de 2001 est une circulaire éducation nationale qui a donc encore moins d'effet contraignant pour une commune.

Des facteurs limitant

Une grande diversité de points de vue et de préoccupations

L'approche des différents protagonistes est complexe : on rencontre des gens ayant des logiques et des objectifs différents, (cuisiniers, élèves, parents, personnel de service, service de santé scolaire...). La motivation des bénévoles n'est pas centrée forcément sur la problématique nutritionnelle, selon l'objet de l'association, (sou des écoles, caisse des écoles...)

des élus insuffisamment intéressés

Les décideurs municipaux rencontrés ont été en général unanimes à dire que beaucoup de leurs " collègues " n'ont pas la fibre nutritionnelle, et qu'il est impératif qu'il y ait une volonté municipale pour faire évoluer le dossier. Pour l'ANDRM, la sensibilisation des élus reste un gros problème, surtout avec les petites communes. Il nous a été difficile de rencontrer des élus, même par le biais de l'association des maires.

Sur quelles dynamiques s'appuyer pour construire ce nouveau projet, quels leviers actionner ?

L'intérêt de nombreux techniciens...

En général, dans la commune, ce sont les techniciens qui sensibilisent les élus, plus éloignés du terrain. Suite de la deuxième phase du projet global : un nouveau contact téléphonique, (à 6 mois), avec les restaurants scolaires qui avaient été partie prenante du premier programme (conseil à distance par téléphone) montre qu'ils ont vraiment apprécié ces temps d'échanges et les documents envoyés. Ils avaient pour certains déjà commencé à travailler sur le sujet, avant le premier contact. Ils ont pu continuer à évoluer vers une amélioration de l'équilibre alimentaire de leurs menus. Ils ont essayé de faire évoluer la qualité de leur prestation, par le biais de formations, voire de contact avec des diététiciens libéraux. La sensibilisation croissante autour de la nutrition renforce le désir de s'impliquer professionnellement.

...confirmés par les nouveaux contacts

Les équipes et professionnels rencontrés sont en général très intéressés par notre projet.

Une sensibilisation des décideurs qui n'est pas hors de portée

Pour certains, les motivations qui les poussent à s'intéresser à la thématique sont leur responsabilité par rapport à l'obésité, le respect des enfants, l'apprentissage de la convivialité.

Pour d'autres, c'est le rôle éducatif qu'ils pensent avoir car ils se sont aperçus que les habitudes données à la cantine pouvaient être transposées à la maison, surtout si c'était relayé par les enseignants sous forme d'actions d'éducation nutritionnelle.

Ils prennent conscience que leur personnel de cuisine manque de bases, que la transmission se fait par " passage de témoin", sans formation, et cela ne leur semble plus suffisant. Ils ressentent le manque de formation du personnel de surveillance, municipal et ont souvent eu des problèmes avec les parents, par exemple au sujet des allergies alimentaires qui est un problème récurrent.

Des attentes des personnels de cantine

Ils paraissent tranquilisés et se culpabilisent moins dans leur travail quand ils ont pu bénéficier de formations. Ils sont toujours en attente de "trucs pratiques", d'idées nouvelles, se rendent compte de leur routine mais ne savent pas comment en sortir.

Ont beaucoup d'idées reçues, ont besoin de coup de pouce extérieur, sont souvent seuls à tout gérer, ils constatent les difficultés de goût des enfants, voudraient faire évoluer la situation.

Quand ils connaissent la circulaire, ils ne la comprennent pas toujours bien.

Le CNFPT

Les communes ont la possibilité de former le personnel territorial par le biais des formations élaborées et proposées par le Centre National de Formation des Personnels Territoriaux (CNFPT).

Mais aussi par :

Les centres de gestion

qui gèrent le personnel territorial sur une base départementale et qui ont une mission de formation également de leur personnel.

Mais une des limites est que ces formations ne concernent que le personnel territorial, or de nombreuses cantines sont gérées par des associations qui salarient le personnel de cuisine.

Centre de gestion, CNFPT et associations départementales des maires peuvent être des partenaires dans la mise en place de ce projet. Les contacts pris localement ont été très fructueux.

Il nous faudra impliquer les 2 directions de Rhône Alpes pour ce qui est du CNFPT.

Par exemple, la thématique nutritionnelle pourrait être incluse dans les priorités régionales, pour pouvoir décliner l'offre de formation sur les territoires.

Le CNFPT peut aussi relayer l'information autour de cette action.

Différents montages financiers locaux peuvent être envisagés : subventions des communautés de communes, postes à temps partagé créés sur plusieurs communes...tout est imaginable, puisque rien n'existe !

Comment avancer ?

Compte tenu de ces différents points, des difficultés mais aussi des leviers, il nous est apparu important de modéliser un certain nombre de dimensions pour faciliter la réalisation concrète d'un projet expérimental

- un programme type de formation action par le diététicien au sein de la commune ou de la communauté de communes,
- une présentation du rôle et des compétences d'un diététicien permettant de s'éloigner de l'image stéréotypée du professionnel " contrôlant ",
- un programme de formation pour les diététiciens susceptibles de participer au projet.

Nous avons par ailleurs proposé un projet d'intervention dans le cadre de l'appel à projet du GRSP de 2007 permettant de prévoir un financement relais pour un cycle d'interventions évalué dans quatre communautés de communes de trois départements : la Loire, le Rhône, la Drôme. Ces interventions nous permettant de valider le modèle, de construire l'adhésion concrète des acteurs institutionnels et de prévoir l'autofinancement et l'élargissement de ce type d'intervention dans une étape ultérieure.

Première phase : conseil téléphonique à distance

Fiches communications

- Fiche contact individuelle 1
- Fiche contact individuelle 2

Fiches diffusées

- Plan alimentaire
- Résumé de la circulaire
- Tableau simplifié des fréquences
- Tableau sur les grammages

Seconde phase : conception d'une offre de service de proximité

- Formation action du diététicien
- Rôle du diététicien
- Protocole allergie
- Aménagement des locaux
- Les interdits religieux

Adresse :
Tel :
Fax :
Nom du maire :
Nombre d'habitants
Mail ou site Internet :
Horaires auxquelles on peut joindre le maire :

Bonjour,

J'interviens pour le centre régional de prévention santé sur un projet qui touche les communes de moins de 500 habitants de la région Rhône Alpes. Ce projet est soutenu par le ministère de la santé dans le cadre du programme national nutrition santé ; Nous travaillons sur la restauration scolaire et plus précisément sur la mise en place de la circulaire ministériel du 25 juin 2001 (relative à la composition des plats servis en restauration collective et la sécurité des repas). A ce sujet, nous vous avons envoyé une lettre d'information au mois de juin dernier.

1. Connaissez-vous le projet ?

Oui → Question n°2

Non → Rappel sur les grandes lignes du projet.

Les objectifs sont de mettre en place et évaluer un dispositif de conseil à distance visant à améliorer la qualité nutritionnelle de la restauration scolaire des petites communes.

Nous souhaitons accompagner un groupe de 100 communes via la mise en place d'une adresse e-mail et d'une permanence téléphonique à partir desquelles les communes pourront obtenir des réponses personnalisées → Question n°2.

2. Sous-traitez-vous la restauration à un prestataire de services ?

Oui → Est-ce un prestataire privé ?

→ Oui → Lequel ? _____

→ Non → Vous ne rentrez malheureusement pas dans les critères du projet. Néanmoins, êtes-vous intéressés par nos actions ?

→ Oui → **Nous reprendrons contact avec vous. Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir.**

→ Non → **Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir.**

Non → Question n°3

3. Etes-vous intéressés par le projet ?

Oui → Puis-je vous poser des questions sur l'organisation de la cuisine ?

→ Oui → Remplir la fiche détaillée ``cuisine``

→ Non → Prendre uniquement les coordonnées du responsable habilité à répondre. **Aller à Conclusion.**

Non → **Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir**

Conclusion : Nous attendons une confirmation écrite de votre part quand à votre mobilisation sur ce sujet. Nos coordonnées sont les suivantes : CRAES 9, quai Jean Moulin 69001 LYON. Tel : 04.72.00.55.70. Mail : contact@craes-crips.org. Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir.

Fiche détaillée cuisine

Aagrafer avec la fiche contact.

Responsable de cuisine

Nom : _____
Tel : _____
Mail : _____

Fonctionnement de la cuisine

- Liaison chaude
 Liaison froide

Nombre de repas servis par jours _____

Connaissance du GPEM/DA par le service cuisine

- Oui
 Non
-

Fiche détaillée cuisine

Aagrafer avec la fiche contact.

Responsable de cuisine

Nom : _____
Tel : _____
Mail : _____

Fonctionnement de la cuisine

- Liaison chaude
 Liaison froide

Nombre de repas servis par jours _____

Connaissance du GPEM/DA par le service cuisine

- Oui
 Non
-

Fiche détaillée cuisine

Aagrafer avec la fiche contact.

Responsable de cuisine

Nom : _____
Tel : _____
Mail : _____

Fonctionnement de la cuisine

- Liaison chaude
 Liaison froide

Nombre de repas servis par jours _____

Connaissance du GPEM/DA par le service cuisine

- Oui
 Non

Horaires auxquelles on peut joindre le maire :

Bonjour,

J'interviens pour le centre régional de prévention santé sur un projet qui touche les communes de moins de 500 habitants de la région Rhône Alpes. Ce projet est soutenu par le ministère de la santé dans le cadre du programme national nutrition santé ; Nous travaillons sur la restauration scolaire et plus précisément sur la mise en place de la circulaire ministérielle du 25 juin 2001 (relative à la composition des plats servis en restauration collective et la sécurité des repas). A ce sujet, nous vous avons envoyé une lettre d'information au mois de juin dernier.

1...Connaissez-vous le projet ?

Oui → Question n°2

Non → Rappel sur les grandes lignes du projet.

Les objectifs sont de mettre en place et évaluer un dispositif de conseil à distance visant à améliorer la qualité nutritionnelle de la restauration scolaire des petites communes. Nous souhaitons accompagner un groupe de 100 communes via la mise en place d'une adresse e-mail et d'une permanence téléphonique à partir desquelles les communes pourront obtenir des réponses personnalisées → Question n°2.

2...Sous-traitez-vous la restauration à un prestataire de services ?

Oui → Est-ce un prestataire privé ?

→ Oui → Lequel ? _____

→ Non → Vous ne rentrez malheureusement pas dans les critères du projet. Néanmoins, êtes-vous intéressés par nos actions ?

→ Oui → **Nous reprendrons contact avec vous. Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir.**

→ Non → **Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir.**

Non → Question n°3

3...Êtes-vous intéressés par le projet ?

Oui → Puis-je vous poser des questions sur l'organisation de la cuisine ?

→ Oui → Remplir la fiche détaillée "cuisine"

→ Non → Prendre uniquement les coordonnées du responsable habilité à répondre. **Aller à Conclusion.**

Non → **Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir**

Conclusion : Nous attendons une confirmation écrite de votre part quand à votre mobilisation sur ce sujet. Nos coordonnées sont les suivantes : CRAES 9, quai Jean Moulin 69001 LYON. Tel : 04.72.00.55.70. Mail : contact@craes-crips.org. Merci d'avoir répondu à nos questions, au revoir.

Fiche détaillée cuisine

Aagrafer avec la fiche contact.

Responsable de cuisine

Nom : _____

Tel : _____

Mail : _____

Fonctionnement de la cuisine

Liaison chaude

Liaison froide

Nombre de repas servis par jours _____

Connaissance du GPEM/DA par le service cuisine

Oui

Non

Fiche détaillée cuisine

Aagrafer avec la fiche contact.

Responsable de cuisine

Nom : _____

Tel : _____

Mail : _____

Fonctionnement de la cuisine

Liaison chaude

Liaison froide

Nombre de repas servis par jours _____

Connaissance du GPEM/DA par le service cuisine

Oui

Non

Fiche détaillée cuisine

Aagrafer avec la fiche contact.

Responsable de cuisine

Nom : _____

Tel : _____

Mail : _____

Fonctionnement de la cuisine

Liaison chaude

Liaison froide

Nombre de repas servis par jours _____

Connaissance du GPEM/DA par le service cuisine

Oui

Non

PLAN ALIMENTAIRE

(sur 20 repas soit 5 semaines de quatre jours ou 4 semaines de 5 jours)

	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10
Entrée	<i>Crudités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Crudités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Charcuterie</i>	<i>Crudités</i>
Plat chaud	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>
VPO	<i>Viande 2^e catégorie</i>	<i>Poisson</i>	<i>Volaille</i>	<i>Œufs</i>	<i>Viande 2^e catégorie</i>	<i>Poisson</i>	<i>Viande 1^{ère} catégorie</i>	<i>Viande 2^e catégorie</i>	<i>Poissons</i>	<i>Viande 2^e catégorie</i>
Produit laitier	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>
Dessert	<i>Entremet</i>	<i>Crudités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Crudités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>

	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19	J20
Entrée	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Entrée protidique</i>	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Crudités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Crudités</i>
Plat chaud	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Féculents</i>	<i>Cuidités</i>
VPO	<i>Œufs</i>	<i>Viande 1^{ère} catégorie</i>	<i>Viande 2^e catégorie</i>	<i>Volaille</i>	<i>Viande 1^{ère} catégorie</i>	<i>Poisson</i>	<i>Viande 2^e catégorie</i>	<i>Volaille</i>	<i>Viande 1^{ère} catégorie</i>	<i>Poisson</i>
Produit laitier	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage</i>
Dessert	<i>Féculents</i>	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Tarte</i>	<i>Crudités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Cuidités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Crudités</i>	<i>Féculents</i>

Féculents : pain riz, pâtes, pommes de terre, légumes secs, blé, boulgour, semoule, quinoa, pizzas, friands, crêpes fourrées, croque monsieur, beignets, gâteau, entremets (riz au lait, gâteau de semoule).

Crudités : ce sont tous les fruits et légumes consommés crus en entrée ou en dessert.

Cuidités : ce sont tous les fruits et légumes cuits consommés froid ou chaud en entrée, en plats d'accompagnement ou en dessert.

Fromages : tous les fromages secs

Laitages : yaourts, fromages blancs, petits suisses, faisselles, desserts lactés (à limiter du fait de sa forte teneur en sucres et matières grasses).

Entrées protidiques : entrée composée principalement d'œuf, de viande ou de poisson.

RESUME DE LA CIRCULAIRE

ORAL :

Cette circulaire ministérielle est relative à la composition des plats servis en restauration collective et à la sécurité des repas. C'est un texte d'application incitative et non obligatoire. Elle a pour but de donner aux professionnels de la restauration collective les bases permettant d'assurer à tous les enfants, une alimentation saine, équilibrée, favorable à leur épanouissement et à l'apprentissage du goût.

Elle aborde d'abord les besoins nutritionnels recommandant notamment de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium. Le deuxième axe abordé est l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût car l'école peut assurer une formation élémentaire au goût. Il y a ensuite une partie sur les recommandations générales en matière de nutrition et sur l'accueil des enfants ayant des allergies alimentaires. Enfin, les deux dernières parties concernent surtout l'hygiène que nous n'aborderons pas dans ce projet. Et vous disposez de fiches outils en annexes.

RESUME ECRIT

Cette circulaire ministérielle est relative à la composition des plats servis en restauration collective et à la sécurité des repas. C'est un texte d'application incitative et non obligatoire. Cette circulaire a pour but de donner aux professionnels de la restauration collective les bases permettant d'assurer à tous les enfants, une alimentation saine, équilibrée, favorable à leur épanouissement et à l'apprentissage du goût. Elle est organisée autour de trois axes : les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents, l'éducation au goût et la sécurité alimentaire.

Composition des repas et sécurité des aliments

L'alimentation des enfants doit être composée de quatre repas par jour.

L'environnement doit être plaisant et le temps du repas doit être au minimum d'une demi-heure. L'apport énergétique du déjeuner permet de couvrir 40 % de l'apport énergétique de la journée.

1-Les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium. En ce qui concerne les protéines, il convient de ne pas dépasser à midi 50 % de l'apport quotidien de référence. Les besoins énergétiques étant variables d'un enfant à l'autre, l'appétit de chacun est à prendre en compte lors de la distribution des repas. Il importe également que tout soit mis en œuvre pour que les repas proposés, tout en répondant à ces recommandations nutritionnelles, conviennent aux élèves et soient effectivement consommés.

2-L'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût

L'école peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découverte et une éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire et ce dès le plus jeune âge.

3-Les recommandations en matière de nutrition

a) Recommandations générales

- l'augmentation des apports de fibres et de vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales)
- l'augmentation des apports de fer (poisson, viande rouge)
- l'augmentation des apports calciques (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion)
- la diminution des apports lipidiques

En règle générale, les besoins sont couverts, quelle que soit la formule du repas, par : des crudités (légumes crus, salades ou fruits), des denrées animales (viandes, œufs ou poissons), des produits laitiers (lait, laitages, fromages), des légumes, des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs, sans oublier le pain et l'eau.

cf. annexe A

b) Les régimes spécifiques

Un self-service permet quelquefois de prévoir des menus spécifiques pour les élèves dont l'état de santé nécessite un régime particulier. Dans les autres cas, les paniers repas fournis par la famille sont autorisés (allergie alimentaire). Lors de la rédaction

du projet d'accueil individualisé, les points suivants sont à prendre en compte : la famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas, tous les aliments sont parfaitement identifiés et la chaîne du froid doit être respectée. L'annexe C de la directive donne l'exemple d'un protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances.

4-La sécurité des aliments

a) Aspects généraux

Des démarches complémentaires ont été mises en place. Il s'agit de l'évaluation scientifique des risques sanitaires et nutritionnels des produits et technologies alimentaires, la réglementation, l'utilisation volontaire de pratiques sécuritaires par les professionnels et la vérification effective du résultat par les pouvoirs publics.

Les différents types de risque

La maîtrise des agents biologiques est de la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Le personnel de restauration scolaire doit être sensibilisé aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.

L'évaluation des risques : principes et organisation

Chaque responsable de restaurant collectif doit identifier tout aspect de son activité qui est déterminant pour la salubrité des aliments afin de mettre en place les procédures de sécurité appropriées. La première étape concerne l'identification et la caractérisation du "danger". La deuxième étape consiste à évaluer le risque. Il faut analyser les facteurs d'exposition aux différents dangers et la probabilité que les consommateurs ont d'atteindre par voie alimentaire un niveau de consommation les exposant à une probabilité non négligeable d'atteindre leur santé.

b) Réglementation applicable en matière de restauration scolaire

Les textes de référence

Les principaux textes et documents de référence applicables en restauration scolaire sont, pour la restauration proprement dite, l'arrêté du 29 septembre 1997 et le guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social, en cours de validation.

Les fondements juridiques français

Il s'agit du code rural, du code de la consommation et du code de la santé publique. Les principes de ces codes ont été complétés par des décrets. Des arrêtés ont été pris en application de ces décrets. Ils décrivent les résultats à atteindre mais aussi les moyens.

L'arrêté du 29 septembre 1997

Cet arrêté correspond à la transposition en droit français de la directive européenne pour le secteur de la restauration collective.

Deux obligations nouvelles : autocontrôles et formation

Ce texte responsabilise les professionnels de la restauration collective par la réalisation d'autocontrôles fondés sur les principes de la méthode HACCP et la formation continue de leur personnel à l'hygiène.

L'agrément vétérinaire sanitaire

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le responsable doit s'assurer que les fournisseurs qui doivent l'être sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité. (L'annexe B de la directive donne des précisions sur la sécurité de la viande bovine).

Les déchets

L'emploi des protéines d'origine animale présentes dans les restes de repas et les déchets de cuisine est suspendu pour l'alimentation et la fabrication des aliments

destinés à certaines espèces animales.

Le guide des bonnes pratiques hygiéniques

Ce guide (à paraître) a pour but d'aider les responsables de la restauration collective à respecter les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997.

c) La réglementation en matière d'étiquetage et d'information

Les principales dispositions communautaires

La réglementation en matière d'étiquetage poursuit un double objectif : protéger et informer le consommateur. L'étiquetage comporte des mentions obligatoires permettant de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient les confondre. Les mentions non obligatoires ont pour rôle de mettre en avant certaines caractéristiques (nutrition,...).

La traçabilité des denrées alimentaires

Dans la pratique, la traçabilité permet, soit de retrouver la destination des produits à partir d'une anomalie constatée à un point donné de la fabrication, soit de retrouver l'historique et l'origine d'un produit. C'est un élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire.

La traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés

Un décret pour réglementer la traçabilité des produits contenant des produits issus ou dérivés d'organisme génétiquement modifiés (OGM) est en préparation.

Les nouveaux aliments, ingrédients et procédés

La réglementation impose pour la mise sur le marché d'aliments ou d'ingrédients nouveaux une évaluation scientifique préalable des risques que peuvent engendrer ces nouveaux produits pour la santé publique et pour l'environnement.

5-La mise en œuvre dans les écoles et établissements scolaires

a) Les cahiers des charges et les contrôles

Les services vétérinaires départementaux veillent au respect des dispositions relatives aux conditions d'hygiène applicables en restauration scolaire. Les DDCCRF (directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) veillent à la qualité des aliments et le respect, par les fournisseurs, des cahiers de charges établis par les acheteurs.

b) Les personnels

La formation

La formation continue des personnels de restauration est une obligation. Elle est adaptée aux conditions d'exploitation. Chaque établissement a l'obligation d'élaborer annuellement un plan de formation global du personnel de restauration, notamment en matière d'hygiène alimentaire.

Le suivi médical des personnels manipulant des denrées alimentaires

Il vise à protéger d'une part, la santé du salarié et d'autre part, celle du consommateur. Les chefs d'établissement doivent veiller à faire assurer une surveillance médicale de tout agent manipulant des denrées alimentaires : à l'entrée dans la profession, après une interruption de travail de plus de six mois et annuellement.

c) Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Il s'agit de maladies à déclaration obligatoire. Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Parallèlement tous les "repas-témoins" disponibles, les restes des denrées servies aux convives et, le cas échéant, les restes des matières premières correspondantes, devront

être consignés sur place, entre 0 et 3°C, à disposition des services qui procéderont aux investigations prévues dans ce cas.

d) Pôle de compétence sur la sécurité alimentaire

Ce pôle existe dans de nombreux départements. Il est constitué par la DDASS, les services vétérinaires départementaux, la DGCCRF auxquels peut être associé tout autre service et organisme assurant une mission de service public dans le domaine de la sécurité des aliments. Il a pour mission, grâce à la coordination des actions des différents services concernés, de mettre en place une politique concertée de communication et d'information du public à chaque fois qu'elle est utile pour faire cesser un risque ou l'exposition à un risque.

e) Les modalités d'information

Une information des élèves et des parents d'élèves Le service public de l'éducation se doit d'avoir une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes. C'est une réponse essentielle à apporter à une demande de communication et de dialogue de la part des élèves et de leurs parents. Les différentes structures concernées et les circuits d'information Un schéma précise la coordination de l'ensemble des acteurs pour favoriser une gestion optimale des situations de crise (TIAC ou rappels de produits non conforme).

Résumé de la circulaire du 28 juin 2001

La restauration scolaire dispose d'une circulaire ministérielle (publiée au bulletin officiel) non obligatoire abordant la composition des repas, les besoins nutritionnels des enfants, l'éducation au goût, la sécurité alimentaire, l'accueil des enfants allergiques...



la source privilégiée des nutriments essentiels à leur croissance et à leur développement. Le repas de midi doit représenter 40% de l'apport énergétique total journalier. L'alimentation des enfants doit être composée de quatre repas par jour. L'environnement doit être plaisant et le temps de repas doit être au minimum d'une demi-heure.

Quels besoins nutritionnels :

4 objectifs. La circulaire propose de prendre en compte 4 critères essentiels à atteindre pour la santé publique

Réduire le taux de lipides

Maintenir le taux de protéines

Augmenter la teneur en fer

Augmenter la teneur en calcium

Pour un certain nombre d'élèves,

Le déjeuner pris à la cantine reste

Des besoins très variables :

Toutes les enquêtes le montrent : la consommation des enfants peut varier du simple au double, voire du simple au triple chez les adolescents. Une variabilité extrême dont les plans de menus doivent tenir compte afin de satisfaire l'appétit de tous et de limiter le gaspillage.

CE QUE LE REPAS DE MIDI DOIT APPORTER :

En maternelle	- 8 g de protéines de bonne qualité (lait, viande, poisson, œufs, légumineuses) - 180 mg de calcium - 2,4 mg de fer
Ecole élémentaire	- 11 g de protéines de bonne qualité - 220 mg de calcium - 2,8 mg de fer
Adolescents	- 17 à 20 g de protéines de bonne qualité - 300 à 400 mg de calcium - 4 à 7 mg de fer

Pour une éducation nutritionnelle :

L'aspect éducatif du repas est peut être trop souvent oublié ou négligé. Quelques axes à développer pour qu'alimentation rime toujours avec récréation :

- éduquer le goût en proposant aux élèves des produits de bonne qualité gustative et en les initiant au patrimoine culinaire
- aider à l'identification des sensations organoleptiques en utilisant un vocabulaire précis des saveurs
- éveiller la curiosité culinaire en organisant des dégustations de spécialités, en expliquant les recettes...

Comment atteindre ces objectifs :

Quelques principes de base facilitent la mise en place d'un plan alimentaire équilibré sur 1 mois (20 repas successifs). Il s'agit de respecter les recommandations de la circulaire concernant :

- les fréquences d'apparition et de rotation des produits en fonction de leur qualité nutritionnelle
- la taille des portions servies en fonction de l'âge des convives.

QUELQUES EXEMPLES DE FREQUENCES :

Des apports en fibres et vitamines :

- crudités ou fruits crus : 15/20 minimum
- légumes autres que secs, seuls ou en mélange : 10/20
- légumes secs ou féculents ou céréales : 10/20

Des apports en fer :

- poisson (préparation avec 70% poisson et plus ; P/L ≥ 2) : 4/20 minimum
- viande rouge : 4/20 minimum

Des apports calciques :

- fromages ou autres produits laitiers ≥ 150 mg de calcium par portion : 10/20 minimum

Diminution des apports lipidiques :

- produits à frire et préfaits $\geq 15\%$ de MG : 6/20 maximum
- plat protidique avec P/L < 1 : 2/20 maximum

En règle générale, pour couvrir les besoins, quelle que soit la formule du repas, il faut :

- des crudités (légumes crus, salades ou fruits)
- des denrées animales (viandes, œufs, poissons)
- des produits laitiers (lait, laitages, fromages)
- des légumes cuits, des féculents ou des légumes secs

Sans oublier le pain et l'eau !

Les régimes spécifiques :

La circulaire propose des protocoles de prise en charge d'élèves dont l'état de santé nécessite un régime particulier. Ou bien encore, elle propose de rédiger entre la famille et la restauration un protocole d'accueil individualisé (PAI). Ceci peut se traduire par une adaptation des menus ou par l'autorisation d'apporter des paniers repas fournis par la famille.



Période du au (20 repas au moins)	Entrée	Plat protidique	Légume	Produit Laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées > 15 % MG						/ 20	8/20 maximum
Produits à frire et préfaits > 15% M G						/ 20	6/20 maximum
Crudité ou fruit cru						/ 20	15/20 minimum
Fromage ou autre produit laitier						/ 20	18/20 minimum
Légumes sec ou féculents ou céréales						/ 20	10/20 minimum
Légumes autres que secs seuls ou en mélange (5 0 % au minimum)						/ 20	10/20 minimum
Pâtisseries fraîches ou sèches 15% M G						/ 20	4/20 maximum
Viande poisson, œuf à faible taux de MG (<15%)						/ 20	8/20 minimum
Viande, poisson, œuf riche en MG (>15%)						/ 20	6/20 maximum

Annexe 3

GRAMMAGES MINIMAUX

Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes (10)

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Pain	40	50	80 à 100	40
Crudités assaisonnées				
Avocat	1/2	1/2	1/2 à 1 petit calibre	1/2
Carottes et autres racines râpées	50	70	90 à 120	70
Choux	40	60	80 à 100	80
Concombres	60	80	90 à 100	80
Endives	40	60	80 à 100	80
Melon	120	150	150 à 200	150
Pamplemousse	1/2	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100	60
Salade verte	25	30	40 à 60	30
Tomate	50	60	100 à 120	80
Salade composée	40	60	80 à 100	80
Champignons crus	40	60	80 à 100	80
Fenouil	40	60	80 à 100	80
Cuidités assaisonnées				
Potage	1/8 litre	1/6 litre	1/4 litre	1/4 litre
Artichaut entier	1/2	1/2	1	1/2
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100	70
Betteraves	50	70	90 à 120	80
Choux fleurs	50	70	90 à 120	80
Haricots verts	50	70	90 à 120	80
Macédoine	50	70	100 à 120	80
Mais	50	70	90 à 120	80
Poireaux	50	70	90 à 120	80
Riz niçois	60	80	100 à 120	80
Salade composée à base de féculent	60	80	100 à 120	80
Soja	50	70	90 à 120	70
Taboulé	40	60	100 à 120	80
Champignons à la grecque	60	80	100 à 120	80
Asperges	40	60	80 à 100	80
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100	70
Complément protidique hors-d'œuvre	10	10	20	10
Terrine de légumes	30	30	30 à 50	30

(10) Cette annexe propose des valeurs minimales pour les tailles des portions à servir en fonction de 4 catégories de population. Ces catégories sont larges et des sous-ensembles de population ayant des besoins énergétiques plus importants (population pénitentiaire, population militaire, sportifs en institution) devront voir leurs apports augmentés afin de correspondre à leurs besoins.

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Hors-d'œuvres protidiques divers				
Coquille de poisson (grammage poisson)	30	40	40 à 60	40
Crevettes grises	-	40	40 à 60	40
Hareng/garniture	-	40	40 à 60	40
Maquereau	30	30	40 à 50	40
Euf dur	-	1	1 à 1,5	1
Pâté	30	30	30 à 50	30
Pâté en croûte	45	45	65	45
Rillettes	30	30	30 à 50	30
Sardines	1	1	2	1
Friand	60 à 70	60 à 70	90 à 120	60
Crêpes	50	50	100	50
Tarte salée	70	70	90	70
Salami - saucisson - mortadelle	20	30	40 à 50	40
Fromage de tête assaisonné	30	40	50 à 60	40
Jambon cru de pays	30	35	40	40
Jambon blanc	30	40	50	50
Viandes sans sauce				
Bœuf				
Bœuf braisé	60	70	100 à 120	100
Rôti	40	60	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Steak haché - hamburger	50	70	80 à 100	80
Boulettes (30 g cru)	2	3	4 à 5	3
Bolognaise viande	50	70	100 à 120	100
Steak	50	70	80 à 100	80
Veau				
Sauté	60	70	100 à 120	100
Rôti	40	60	80 à 100	80
Hamburger - rissolette	60	80	80 à 100	80
Paupiette	60	70	100 à 120	100
Agneau - Mouton				
Gigot	40	60	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Boulettes (30 g pièce)	2	3	4 à 5	3
Merguez (50 g pièce)	1	2	2 à 3	2
Porc				
Rôti	50	70	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Côte de porc	-	80	100 à 120	100
Grillade	50	70	80 à 100	80
Jambon DD	50	70	80 à 100	80
Saucisse				
- chipo - francfort (50 g pièce)	1	2	2 à 3	2
- toulouse	50	70	100 à 120	100

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Volaille				
Rôti de dinde	50	70	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Escalope de dinde ou blanc de poulet	50	70	80 à 100	80
Jambon de dinde	50	70	80 à 100	80
Cordon bleu	80	90	100 à 120	90
Cuisse de poulet	100	140	140 à 180	140
Brochette	60	70	100 à 120	100
Paupiette de dinde	60	70	100 à 120	100
Finger - beignets - nugget's (20 g. pièce)	3	4	5	4
Escalope panée	80	90	100 à 120	90
Lapin	-	-	140 à 180	140
Paupiette de lapin	60	70	100 à 120	100
(Eufs (plat principal))				
Durs	1	2	2 à 3	2
Omelette	60	90	90 à 130	90
Poissons sans sauce				
Filet et poissons divers	60	80	80 à 100	80
Rôti	50	70	80 à 100	80
Saumonette	70	90	100 à 120	90
Steak non pané	60	80	80 à 100	80
Beignets divers et poissons panés	60 à 80	80 à 100	100 à 120	100
Aile de raie	-	-	120 à 150	120
Croquette de poisson	80	100	150 à 200	150
Paupiette	60	70	100 à 120	100
Dame	-	-	120 à 150	120
Plats divers	(*) poids minimum d'aliment protidique de:			
Plats composés				
Choucroute, paëlla, etc...	50 *	70 *	100 à 120 *	100*
Hachis parmentier - brandade	50 *	60 *	80 à 100 *	80*
Légumes farcis (poids ration)				
Raviolis - cannellonis - lasagnes	250	300	350 à 400	300
Charcuterie pâtissière				
Quiche - croque-monsieur	100	150	150	150
Pizza	80	120	120	120
Quenelle	80	80	120 à 160	120
Abats				
Rognons	-	-	100 à 120	100
Boudin	-	-	100 à 120	100

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Légumes cuits Minima	80	100	100 à 200	100
Ces grammages seront adaptés à chaque type de légumes				
Féculents cuits				
Riz - Pâtes - Pommes de terre	100	150	150 à 200	150
Frites	80	100	100 à 150	100
Légumes secs	80	100	120 à 150	100
Fromages				
Pâte dure	25	30	35	35
Pâte molle	30	30	40	40
Portion	1	1	1 à 2	1
Fromage blanc	60	80	100	100
Yaourt	1	1	1	1
Petit-suisse	60	60	60	60
Desserts				
Gélifié	1	1	1	1
Crème dessert - entremets	60	80	100 à 125	100
Fruits au sirop et salade de fruits	60	80	100 à 120	100
Compote	60	80	100 à 120	100
Crudité (fruits crus - poids adapté à chaque type de fruits)	50	50	100	100
Pâtisseries fraîches et surgelées Selon la pâtisserie, le grammage minimum	45	45	60	60
Pâtisserie sèche				
Pâtisserie sèche emballée	25	25	25	25
Biscuits d'accompagnement	15	15	15	15

Formation/action du diététicien au sein de la commune ou de la communauté de communes

Objectifs généraux :

Renforcer les compétences et les savoir-faire des personnels de cuisine en terme de nutrition.
Renforcer les liens entre les personnes intéressées de près ou de loin à la restauration scolaire et créer une dynamique en vue d'améliorer la qualité globale de la pause méridienne.

Objectif opérationnel : organiser une série de rencontres entre les différents acteurs de la restauration scolaire et un technicien de la nutrition.

Contenu pédagogique et déroulement :

Premier temps

Réunion de présentation de l'action globale avec les différentes personnes de la commune, qui sont liées à la restauration scolaire :

Elus, association gestionnaire s'il y a lieu, parents, personnel de cuisine, de service, d'animation de la pause méridienne, traiteur...

Présentation de la circulaire de juin 2001, identification des attentes et des besoins du public ciblé par rapport à leur service de restauration

(Travail sur les représentations de chacun sur l'acte alimentaire)

Ce temps devra se positionner en soirée, sur 2 heures environ.

Il peut être pour plusieurs communes

Il pourra faire l'objet d'une suite, par exemple un temps de réflexion sur « les relations autour de l'alimentation », si le groupe le désire

Deuxième temps

Visite sur site pendant une demi journée afin de se présenter, faire connaissance avec le personnel et les locaux, les conditions de travail et de prise des repas...

Troisième temps

Formation théorique, en deux fois 3 heures, abordant les règles de base de l'équilibre des menus, la réalisation des plans de menus, et des menus.

Cette formation sera réalisée en fonction du niveau de connaissances déjà acquis par le public, et évalué pendant la visite sur site.

Il peut lui aussi être pour plusieurs communes.

20 participants maximum

Quatrième temps

Demi journée sur site pour la mise en pratique de la théorie.

Un des buts serait que ce premier temps de formation débouche sur la mise en place, par exemple :

D'une commission de menus,

D'une formation en hygiène et sécurité alimentaire si besoin

D'actions d'éducation nutritionnelle en lien avec les enseignants,

D'un travail avec la maison de retraite ou le multi accueil existants...

Tout dépendra des spécificités locales.

Précision :

En vue de proposer une formation cohérente, nous avons réfléchi à un contenu apportant à la fois des éléments théoriques et des conseils pratiques sur site.

Pour appréhender dans leur totalité les conditions matérielles et humaines, il est nécessaire de passer du temps.

La première réunion avec l'ensemble des intéressés va permettre une présentation du diététicien à toute l'équipe.

Elle va permettre aussi une mise à plat de la situation, la confrontation des avis de chacun sur le sujet, la prise de conscience du besoin d'un travail d'équipe sur le long terme, avec le rôle que chacun peut avoir dans l'amélioration du service rendu.

Rôle du diététicien

La formation initiale du diététicien lui permet de travailler sur différents aspects liés à la restauration scolaire, et semble bien être le technicien idéal pour la mise en place des préconisations de la circulaire de juin 2001.

Ses compétences en hygiène alimentaire et en nutrition lui permettent de concilier à la fois des objectifs de qualités sanitaire, nutritionnelle, et organoleptique.

A coté du travail de réalisation de menus, il pourra participer à la rédaction des cahiers des charges.

Il a un rôle de conseil, et travaille en équipe avec le personnel de cuisine

Il peut, par les outils mis en place, permettre une meilleure gestion, car un plan de menus par exemple ou le respect des grammages, optimisent les coûts.

Il peut intervenir dans la formation des personnels, de cuisine, de surveillance.

Son expérience peut être mise au service des enseignants pour envisager des actions d'éducation nutritionnelle conjointes.

Il n'est pas anodin de penser que les enfants sont de futurs consommateurs, et que toutes les actions d'éducation nutritionnelle renforceront leur capacité à faire des choix.

Il est à l'interface parents/restaurant scolaire.

Il a un rôle de communication, en étant le trait d'union entre les utilisateurs, et leurs parents, et l'équipe de cuisine, et les décideurs.

Il permet souvent l'installation de commissions de menus qui deviennent autre chose que des règlements de comptes et des moments de doléances.

Il peut permettre l'émergence de projets ayant comme thème de l'alimentation, en lien avec d'autres partenaires, et travailler le lien intergénérationnel, avec les clubs sportifs, les aînés ruraux...

Il y a actuellement dans la circulaire de juin 2001, un certain nombre de préconisations peu ou mal connues et/ou comprises, et/ou appliquées.

Par exemple, concernant l'accueil des enfants allergiques.

Les petites communes peuvent se sentir perdues, démunies.

Plusieurs cas de figure s'offrent alors :

Ou bien c'est le refus de prendre en charge l'enfant. Avec tous les problèmes d'incompréhension de la part des parents, et les tensions qui s'installent.

Ou bien on demande un panier repas. Et là, des règles sont à établir ;

Ou bien on accepte de faire des plats spéciaux. Ce qui n'est pas sans risque s'il n'y a pas de personne compétente.

Si les enfants sont acceptés et que l'on cuisine pour eux, le diététicien sera indispensable pour le décodage des étiquettes, la liste des ingrédients....

Tout comme avec le problème de l'obésité :

Demande des parents par rapport à des actions à mettre en place.

Cela nécessite des choses à imaginer, des évolutions dans les pratiques

Exemple en cas de crise alimentaire comme celle de la vache folle ou plus récemment, celle liée à la grippe aviaire : le diététicien est là pour donner des réponses aux angoisses parentales
Il peut réajuster les menus dans l'urgence, trouver les textes de référence, (regard scientifique)

Sécurité alimentaire : même si la réglementation et les enjeux liés à cette problématique font que des dispositifs sont en place, un diététicien apporte un regard extérieur , luttant contre les effets de la routine.

On voit donc que le rôle que l'on assigne généralement au diététicien, celui de faire des menus, est bien restrictif et qu'il peut au contraire développer de multiples projets, en direction et avec l'ensemble des habitants d'une commune.



Document réalisé par l'ADES du Rhône et le CRAES-CRIPS :

ADES du Rhône
71 quai Jules Courmont
t 04 72 41 66 01 / f 04 72 41 66 02
mel info@adesr.asso.fr
site www.adesr.asso.fr

CRAES-CRIPS
Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé
Centre Régional d'Information et de Prévention du Sida
9 quai Jean Moulin 69001 Lyon
t 04 72 00 55 70 / f 04 72 00 07 53
mel contact@craes-crips.org
site www.craes-crips.org

Exemple d'un protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires

Extrait de la circulaire de juin 2001

Sommaire

Principes généraux page 5

Unicité page 7

Identification page 8

Réfrigération page 9

Modalités pratiques page 11

Préparation page 12

Transport page 12

Stockage page 12

Consommation page 13



Consommation

Il est rappelé que l'enfant fait l'objet d'une surveillance particulière spécifique prévue dans le PAI (Projet d'Accueil Individualisé).

↵ Seuls les couverts et ustensiles fournis par la famille seront utilisés.

↵ Seuls les aliments, composants et ingrédients fournis par la famille seront consommés.

↵ Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four à micro-ondes selon le protocole suivant, mis en oeuvre exclusivement par la personne en charge de la surveillance de l'enfant :

- nettoyage rapide de l'intérieur de l'appareil
(cette phase est d'autant plus importante que le four est susceptible de servir à d'autres convives)
- la boîte contenant le plat à réchauffer est couverte et placée dans le four (sans transvasement) et recouverte par une cloche plastique protectrice (ustensile à usage exclusif de l'enfant et placé dans le contenant unique).

n.b : quand le système d'operculage le permet (couverture ou film plastique adapté, etc), la boîte est réchauffée sans être ouverte.
L'endroit où l'enfant consommera le repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

Retour

Couverts, ustensiles et boîtages font l'objet d'un premier lavage sur place après le repas.

L'ensemble est replacé dans le contenant unique et repris par la famille à la fin du temps scolaire.

Déroulement chronologique des opérations et procédures spécifiques

Préparation

↯ Dès leur préparation, les composants du repas sont placés dans des boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches) susceptibles de supporter un réchauffage au four à micro-ondes le cas échéant.

↯ Chaque boîte est identifiée au nom de l'enfant.

↯ Autant que faire se peut, les couverts et ustensiles seront également identifiés.

↯ L'ensemble des éléments constitutifs de la prestation sera rassemblé dans un sac (papier, plastique ...) à usage unique, clairement identifié au nom de l'enfant placé dans un contenant capable de maintenir une température à coeur des produits ne dépassant en aucun cas +10°C (ex : glacière ou sac portable isotherme avec source de froid).

Transport

Le transport du contenant s'effectuera dans des conditions susceptibles de permettre le respect de la chaîne du froid (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre de voiture surchauffé en été).

Stockage

Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, le sac usage unique renfermant l'ensemble de la prestation sera retiré du contenant et placé sous régime du froid (chambre froide, réfrigérateur produits finis dans les locaux de la restauration scolaire, ou autre réfrigérateur). Un emplacement spécifique clairement défini et identifié lui sera réservé.

En aucun cas le sac ne sera ouvert ou manipulé avant que la personne désignée pour surveiller l'enfant au cours du repas ne vienne le retirer. Cette opération aura lieu immédiatement avant le repas.

Principes généraux



Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs :

- ↘ le choc anaphylactique (réaction allergique grave),
- ↘ la toxi-infection alimentaire.

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations consistent à :

- ↘ éviter tout contact avec les allergènes,
- ↘ éviter les contaminations,
- ↘ respecter la chaîne du froid.

Ces mesures de prévention répondent à trois principes généraux dont le respect est primordial :

- ↘ unicité,
- ↘ identification,
- ↘ réfrigération.

Modalités pratiques



Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- ↯ la totalité des composants du repas,
- ↯ les couverts et ustensiles nécessaires à la prestation,
- ↯ les boîtages destinés à contenir les composants,
- ↯ le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble.

Ils en assument la pleine et entière responsabilité.

Une prestation unique

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde, etc).

Un contenant unique

L'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant hermétique.



Document réalisé par l'ADES du Rhône et le CRAES-CRIPS :

ADES du Rhône
71 quai Jules Courmont
t 04 72 41 66 01 / f 04 72 41 66 02
mel info@adesr.asso.fr
site www.adesr.asso.fr

CRAES-CRIPS
Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé
Centre Régional d'Information et de Prévention du Sida
9 quai Jean Moulin 69001 Lyon
t 04 72 00 55 70 / f 04 72 00 07 53
mel contact@craes-crips.org
site www.craes-crips.org

Diminuer le bruit et améliorer l'accueil à la cantine : petit guide de l'aménagement des locaux

ADESDURHÔNE
ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE
D'ÉDUCATION POUR LA SANTÉ



Sommaire

Préambule	page 5
Confectionner des box	page 6
Installer des plantes vertes	page 6
Recouvrir les murs	page 6
Adapter les tables et les chaises	page 6
Attribuer des fonctions aux enfants	page 7
Décorer la salle de restauration	page 7
Instaurer des temps de pause	page 8
Mettre en place des rituels	page 8



Tous ces conseils sont donnés à titre d'exemple et n'excluent en rien d'autres possibilités, d'autres méthodes permettant d'améliorer la qualité des repas servis à la cantine.
Selon les lieux où ils sont mis en place, il porteront plus ou moins bien leurs fruits.



Instaurer des temps de pause

Si l'organisation générale de la journée s'y prête, accorder une courte récréation de 10 à 15 minutes aux enfants avant de pénétrer dans la cantine. Cela leur permet de se défouler et de libérer toutes leurs tensions.

Mettre en place des rituels

Mettre en place des rituels avant le repas contribue à apaiser les élèves (et particulièrement les enfants de maternelle).

Ces rituels peuvent être mis en oeuvre de différentes manières cependant, pour être efficaces, il est important qu'ils soient identiques et réguliers. L'élève doit pouvoir les inscrire dans ses propres habitudes.

Voici quelques exemples :

- diffuser une musique douce dans la cantine, avant le repas ;
- instaurer un temps de parole avant le repas ;
- placer les enfants debout, autour de la table, et leur demander de s'asseoir lorsque tout le monde est présent ;
- mettre en place le traditionnel 'bon appétit' avant de manger.

Les propositions qui suivent sont issues :

- d'expériences conduites sur le département du Rhône,
- d'informations données par des professionnels,
- de recherches documentaires.

La qualité des repas n'est pas uniquement liée à la composition des plats servis mais également aux conditions dans lesquelles ces repas sont pris.

L'environnement sonore et visuel est important pour permettre à l'enfant et au personnel de service de se retrouver dans un lieu calme, agréable et gai.

Voici une liste de conseils permettant d'améliorer la qualité des repas servis dans la cantine, un repas pris de manière agréable est toujours plus apprécié...

Ces conseils dépendent de divers facteurs :

- de l'ensemble du personnel de la cantine,
- du personnel de l'école,
- des enfants,
- de votre budget.

Confectionner des box

Confectionner des box permet de limiter la propagation du bruit. Décorés et/ou colorés, ils génèrent une intimité plus chaleureuse et des discussions moins bruyantes.

Installer des plantes vertes

Les espaces vides d'une pièce favorisent la prolifération du bruit. La disposition de plantes vertes, de façon pertinente, participe à le diminuer et à rendre la cantine plus accueillante.

Recouvrir les murs

Accrocher des rideaux, des tentures... réduit fortement la résonance de la salle et leurs couleurs égaiant la cantine.

Adapter les tables et les chaises

- Equiper les pieds des tables et chaises de silencieux en feutrine ou caoutchouc pour éviter des bruits 'parasites' qui amplifient le niveau sonore.
- Régler les tables et les chaises à la hauteur des enfants, ils s'approprient alors plus facilement le lieu et le respectent davantage.
- Des tables ovales réunissant 6 enfants maximum encouragent les conversations à voix basse.

Attribuer des fonctions aux enfants

Se servir ou servir les autres, mettre le couvert ou débarrasser, participer à l'élaboration des menus.... Autant d'activités qui responsabilisent les enfants et développent leur estime du travail effectué par le personnel de la cantine.

Décorer la salle de restauration

Les fêtes, les menus... sont l'occasion d'agrémenter la salle de restauration. Le personnel et/ou les élèves de l'école peuvent être sollicités pour vous aider et rendre le lieu plus agréable, plus convivial.

Couleurs des lieux (mobilier, nappes, locaux...)

De nombreuses études ont démontré l'influence des couleurs sur nos comportements :

- Les couleurs chaudes suscitent et conviennent aux atmosphères ensoleillées et calmes. Proches de la couleur de la lumière, les jaunes éclairent et participent à aérer les pièces.
- Les bleus pastels, sont utilisés pour des ambiances sereines et reposantes. En accord avec la couleur du ciel, ils apportent une sensation d'espace.
- Les rouges sont indiqués pour des ambiances toniques. Couleurs de feu, elles sont à utiliser avec parcimonie pour octroyer dynamisme et allégresse à une pièce.
- Les bruns soulignent des climats chaleureux et authentiques. Couleurs de la terre, ils ont l'avantage de parfaitement se marier entre eux et de s'adapter à tous les styles.
- Les verts apportent une certaine fraîcheur et vivifient le cadre. Couleurs de la nature, ils se mélangent et s'harmonisent tout à fait entre eux.



Document réalisé par l'ADES du Rhône et le CRAES-CRIPS :

ADES du Rhône
71 quai Jules Courmont 69002 Lyon
tel 04 72 41 66 01 / fax 04 72 41 66 02
mel info@adesr.asso.fr
site www.adesr.asso.fr

CRAES-CRIPS
Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé
Centre Régional d'Information et de Prévention du Sida
9 quai Jean Moulin 69001 Lyon
tel 04 72 00 55 70 / fax 04 72 00 07 53
mel contact@craes-crips.org
site www.craes-crips.org

Les interdits religieux

ADESDURHÔNE
ASSOCIATION DÉPARTEMENTALE
D'ÉDUCATION POUR LA SANTÉ

CRAES
Education Santé
CRIPS
Information Sida
RHÔNE-ALPES
ESPACE REGIONAL DE SANTE PUBLIQUE

- Les animaux aquatiques purs ont des nageoires et des écailles. Les autres, les mammifères marins et les fruits de mer sont impurs.
- Les produits de la terre sont tous purs sauf ceux issus d'un arbre de moins de 3 ans.
- Les boissons sont toutes autorisées, sauf les produits à base de raisin (fruit sacré dont la fabrication est ritualisée).
- L'abattage rituel
 - L'animal abattu (ni malade, ni blessé, ni castré) ne doit pas souffrir (électrocution et étourdissement sont interdits).
 - Le boucher juif tranche la trachée, l'œsophage, la veine jugulaire et la carotide en un aller-retour.
- La consommation du sang (boudin) est interdite "car le sang c'est l'âme et tu ne dois pas manger l'âme avec la chair".
 - Bête vidée de son sang (cachérisation) par salage/rinçage ou grill sur la flamme.
- Il est interdit de mélanger la viande et le lait car "Tu ne feras pas cuire un chevreau dans le lait de sa mère".
 - Nécessité de 2 vaisselles lait/viande.
 - Attente de 3h entre lait/fromage et viande.
- En cas de maladie grave voire mortelle, les interdits sont annulés.



Interdits alimentaires chez les juifs (judaïsme)

- Produits autorisés par l'Ancien Testament : des règles strictes d'abattage et de traitement des viandes sont à respecter (Produits "cacher").
- Les mammifères terrestres purs ruminent et ont des sabots fendus. Les autres sont impurs et interdits.
 - Le bœuf, le mouton, la chèvre, le cerf, la gazelle, le daim, le bouquetin, l'antilope, l'oryx et le mouflon.
 - Le lait des animaux sera pur si l'animal est pur.
 - Suif et nerf sciatique sont interdits ce qui entraîne une interdiction de consommation du quartier arrière.
 - Interdiction de consommer des graisses péri-viscérales (suppression de plats préparés et aliments industriels).
- Les oiseaux sont purs à l'exception de 24 espèces considérées impures (distinction parfois difficile).
 - Oiseaux domestiques et œufs sont autorisés
 - Oiseaux sauvages, de proie et œufs sont interdits (exemple : l'autruche, faisan, perdrix ...)

Sommaire

Interdits alimentaires chez les chrétiens	page 4
Interdits alimentaires chez les musulmans	page 5
Interdits alimentaires chez les juifs (judaïsme)	page 6

Interdits alimentaires chez les chrétiens

- Abolition des interdits juifs par Jésus
 - "Il n'est rien d'extérieur à l'homme qui, pénétrant en lui, puisse le souiller, mais ce qui sort de l'homme, voilà ce qui souille l'homme".
 - L'alimentation est plus conditionnée par des coutumes que par des interdits religieux. La coutume la plus marquante est celle de l'abstinence de la viande du vendredi.
- Le seul interdit religieux est le Vendredi Saint. Il est célébré par les chrétiens le vendredi précédant le dimanche de Pâques. A cette date, il est interdit de consommer toutes formes de viandes.

Interdits alimentaires chez les musulmans

- Le porc, le sang, la bête morte et les aliments offerts aux idoles sont les 4 aliments interdits par le Coran.
- Selon les doctrines et les juristes, les prédateurs, les rapaces, les équins, les rongeurs et le gibier sont plus ou moins interdits.
- Les boissons, la drogue et le tabac sont interdits car nocifs pour la santé.
- S'il y a nécessité vitale (maladie, allergie, risque de mort ...), les interdits sont annulés.

! Ne pas oublier que la gélatine est souvent faite à partir de porc.

Ramadan : jeûne de 2 heures avant le lever du soleil jusqu'au coucher du soleil pour toutes les personnes pubères. Cette période de jeûne dure un mois. Il est interdit de manger avant le coucher du soleil. La fin du Ramadan se traduit par la fête de l'Aïd-al-Fitr.

L'abattage rituel : l'animal doit être égorgé et saigné. (viande " halal ")

