

## Programme régional nutrition en restauration scolaire

L'Instance Régionale d'Education et Promotion de la Santé  
de Bretagne et la Maison de la Consommation et de  
l'Environnement de Rennes

### **Bien nourrir, bien accueillir au restaurant scolaire**

**Lettre pour la restauration scolaire à destination des élus**

**N° 13 // Octobre 2014**

#### **Guide : cuisinez les jardins!**



Ce guide a pour objectifs :

-d'encourager tout animateur et/ou toute(s) équipe(s) pédagogique(s) à mettre en place des ateliers associant les outils jardin et cuisine, dans un objectif d'éducation au développement durable, d'éducation nutritionnelle, d'éducation au goût...

-de démystifier, pour les éducateurs et les enseignants (de primaire en particulier), la mise en place de projets « Cuisiner les jardins ».

-de faciliter la rencontre professionnelle, pour le montage de projets éducatifs communs, entre enseignants, animateurs, jardiniers, agriculteurs, cuisiniers, professionnels de la restauration collective et tout membre d'une équipe pédagogique oeuvrant en centre de loisirs, en établissement scolaire, en centre social, en maison de retraite...

-de valoriser les expériences, les acteurs, les lieux ressources en Auvergne faisant le lien entre jardin et alimentation durable.

Collectif régional d'éducation à l'environnement et au développement durable Auvergne, Association A.N.I.S. Etoilé, CPIE Clermont-Dômes. **Cuisiner les jardins. Du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable.** Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Auvergne, 2013. 74 p.

<http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Guide-pedagogique-cuisiner-les>

#### **Un guide des restaurants collectifs engagés dans une démarche durable et de qualité**

Dans le cadre de la déclinaison régionale du plan national pour l'alimentation, la région Languedoc-Roussillon valorise des restaurants collectifs qui se sont engagés, ces dernières années, dans des démarches d'amélioration de la qualité de leur offre. Après un travail d'enquête réalisé au cours de l'année 2014, la région publie un guide des initiatives portées sur son territoire, un premier pas vers son projet alimentaire territorial. L'objectif ? Renforcer l'agriculture locale, l'identité culturelle du terroir, la cohésion sociale et la santé des populations.

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Languedoc-Roussillon. **Proposer des produits locaux et de qualité en restauration collective, ils le font ! Recueil d'expériences en Languedoc-Roussillon.** Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du Languedoc-Roussillon, 2013, 66 p.


<http://fr.calameo.com/read/003638204f772c5b638c3>

#### **Jeu Nutrissimo Junior**



Ce jeu pour les enfants scolarisés dans le primaire jusqu'à la sixième est destiné à faire connaître les bonnes habitudes et attitudes en matière d'alimentation et d'activité physique. Il s'agit de composer un plateau repas équilibré en répondant à des cartes questions qui portent sur les catégories d'aliments (Viandes/poissons/oeufs, féculents, légumes, fruits, matières grasses, produits sucrés, produits laitiers, boissons) et sur l'activité physique. Les questions prennent différentes formes : vrai/faux, question/réponse, rébus, intrus, dessin...

et portent sur des sujets aussi divers que l'origine des aliments, les recettes de cuisine, la composition ou encore les apports nutritionnels.

**Nutrissimo Junior®** . Institut Pasteur de Lille, 2013 

## Ouvrage numérique Mon enfant peut-il manger sain à l'école ?

Boris Verhaeghe, secrétaire général au lycée agricole de Blanquefort, Isabelle Farbos, docteur en génétique et biologie moléculaire, et Ragnar Weissmann, docteur en phytopathologie, ont combiné, dans le livre numérique *Mon enfant peut-il manger sain à l'école ?*, leurs approches scientifiques en gestion, santé humaine et environnementale, pour proposer une démarche permettant d'offrir une alimentation saine et durable à l'école.

Ce livre décrit, en quatre chapitres, la marche à suivre pour conduire une démarche globale qui donne toute leur importance à la santé humaine et à la préservation de l'environnement :

- Pourquoi changer d'alimentation ?
- Quelles évolutions techniques mettre en oeuvre ?
- Comment respecter les conditions réglementaires ?
- De quelle manière légitimer et pérenniser la démarche ?

Vous pouvez consulter et télécharger gratuitement le livre à partir du lien suivant : <http://mangersainalecole.org>

## Programme national pour l'alimentation : avancées réalisées

Le présent rapport dresse un bilan au terme des trois premières années de mise en œuvre du Programme national pour l'Alimentation (PNA) et a pour objectif de retracer les avancées réalisées. Le parti a été pris de ne pas réaliser un état des lieux exhaustif des actions, compte tenu de leur grand nombre et de leur diversité, mais de dresser un bilan global par thématiques (éduquer, informer et comprendre ; améliorer l'accessibilité à l'alimentation pour tous ; préserver et promouvoir le patrimoine ; améliorer la qualité ; tendre vers une alimentation durable ; promouvoir la recherche), agrémenté d'illustrations régionales.

**Le programme national pour l'alimentation (PNA) : rapport au parlement - juillet 2013.** Paris : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 09/2014. 135 p.

Document disponible sur le site de la Documentation française : <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>



## Le p'tit toqué



« Le p'tit toqué » est un jeu de société qui aborde la nutrition sous un angle ludique ; l'objectif est d'être le premier à constituer un menu équilibré et recevoir la toque du chef. « *Bien se nourrir, c'est important, et ça*

*s'apprend dès le plus jeune âge*, explique Sophie Besse, créatrice du jeu. *Ce jeu vise à promouvoir des comportements favorables à la santé en matière de nutrition et d'activité physique régulière, et à fournir aux enfants les bases d'une bonne hygiène alimentaire. Destiné aux enfants à partir de 7 ans, [...] le jeu peut également être utilisé en maternelle, pour travailler sur le vocabulaire, les groupes d'aliments, ou comme jeu de familles.* » Conçu en 2012, le jeu est aujourd'hui distribué par la mairie de Paris dans les écoles et fait partie du kit de Paris Santé Nutrition, programme d'éducation à la santé mis en place auprès des 0-12 ans pour prévenir le surpoids et l'obésité.

Plus d'informations sur : <http://www.jeu-le-ptit-toque.com>

## Un site gratuit pour élaborer des menus

Porté par la DRAAF, le CNFPT des Pays de la Loire et l'association OMCIFE, le site EMap.fr d'élaboration de menus en ligne, ouvre ses pages pour cette rentrée à tous les professionnels. Ce site permet de répondre aux contraintes nutritionnelles (plans alimentaires, élaborations de menus, fiches techniques, etc.), d'anticiper les besoins en matières premières de tous les types de restaurants collectifs (crèches, écoles, collèges, lycées, EHPAD) et de suivre les volumes de déchets produits. A terme (à partir du 2<sup>nd</sup> semestre 2014), EMap offrira des outils de gestion des stocks et suivi budgétaire, ainsi qu'un outil logistique pour l'approvisionnement et la distribution des repas.

<http://emapp.fr>

### Contacts :

Lucie RIGAUDIERE (diététicienne, chargée de projet)  
Flora CARLES-ONNO (documentaliste)  
IREPS Bretagne, Antenne 29  
9-11, rue de l'île d'Houat - 29000 QUIMPER.  
[restaurationscolaire@irepsbretagne.fr](mailto:restaurationscolaire@irepsbretagne.fr)