



CIRCULAIRE N° 1297

DU 05/12/2005

Objet : Politique de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques pour les enfants et adolescents de la Communauté française.

Réseaux : Tous

Niveaux et services : Fondamental et secondaire ordinaire et spécial

Période : 2005-2006

- A Madame et Messieurs les Gouverneurs de Province;
- A Mesdames et Messieurs les Bourgmestres ;
- Aux Pouvoirs de tutelle des Communes ;
- Aux Pouvoirs Organisateurs des établissements d'enseignement fondamental primaire et secondaire ordinaire et spécial subventionnés par la Communauté française ;
- Aux Chefs des établissements d'enseignement fondamental primaire et secondaire ordinaire et spécial organisés ou subventionnés par la Communauté française;
- Aux Organes de représentation et de coordination des pouvoirs organisateurs ;
- Aux Directions des centres psycho-médico-sociaux organisés ou subventionnés par la Communauté française.

Pour information :

- Aux organisations syndicales représentant le personnel enseignant ;
- Aux associations de parents ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire de la Communauté française ;
- Aux membres de l'Inspection pour l'enseignement fondamental et l'enseignement secondaire subventionné ;
- Aux vérificateurs de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire ;
- Aux équipes des Services PSE ;
- Aux équipes des Centres Locaux de Promotion de la Santé ;

Autorités : Ministre-Présidente en charge de l'enseignement obligatoire et de promotion sociale

Signataire : Marie ARENA

Gestionnaires : Direction générale de l'Enseignement obligatoire

Personne ressource : Christelle LADAVID, 02/690.83.59, christelle.ladavid@cfwb.be

Le Gouvernement de la Communauté française a souhaité mobiliser ses compétences pour mettre en œuvre une politique de promotion des attitudes saines à destination des enfants et adolescents.

Cette initiative a été largement médiatisée et débattue. Nous avons donc jugé utile de repreciser les modalités et enjeux de la **Politique de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques pour les enfants et adolescents de la Communauté française**. Ce plan s'inscrit en totale cohérence avec le plan national nutrition santé belge (PNNS b), ce dernier fixant le cadre scientifique grâce à son comité d'experts et la Communauté française mettant en œuvre les recommandations délivrées.

A tous les niveaux d'expertise (mondial, européen, national, régional et local), les professionnels de santé constatent les effets néfastes des nouveaux modes de vie sur la santé de la population.

Chez les jeunes, ce constat est d'autant plus frappant que les problèmes de santé associés se manifestent précocement. A ce jour, près d'un enfant sur cinq est en surpoids en Belgique et près d'un adulte sur deux.

Ces nouveaux modes de vie se caractérisent notamment par :

- une sédentarisation excessive, marquée au niveau du choix de loisirs inactifs (télévision, jeux vidéos, PC, etc.) ;
- des pratiques alimentaires déstructurées souvent liées aux modifications de l'organisation familiale ;
- une vulnérabilité accrue aux campagnes marketing, souvent agressives et **insidieuses**.

Il existe de fortes interdépendances entre ces différentes caractéristiques.

Un des principes du plan de politique des attitudes saines est de promouvoir auprès du jeune des comportements favorables à sa santé. Les mesures prises dans ce cadre ne visent donc pas à interdire, réprimer ou punir mais bien à sensibiliser, inciter, accompagner. Il s'est avéré également nécessaire de donner des repères fiables en matière d'alimentation et de santé.

Nous sommes conscients des nombreuses initiatives et projets qui existent déjà et souhaitons vivement les valoriser et les encourager. Pour ce faire, des mesures de facilitation et d'appui sont prévues dans le plan de politique des attitudes saines.

De plus, ces initiatives seront évaluées et coordonnées pour contribuer à l'atteinte des objectifs de la politique des attitudes saines.

Le Gouvernement est conscient que cette politique ne pourra aboutir sans la mobilisation des acteurs.

Sont impliqués : le milieu scolaire, extra-scolaire, les milieux d'accueil de la petite enfance et le niveau familial.

Concrètement, suit une synthèse des différentes étapes et mesures qui seront mises en œuvre : pour chacune, nous sollicitons votre soutien, votre implication et votre participation. En effet, nous sommes tous responsables et acteurs du changement vers un mieux-être pour les jeunes qui nous sont confiés.

1^{ère} ETAPE :

Etat des lieux des pratiques culinaires et de l'organisation des cantines et autres restaurants des établissements scolaires, organismes et centres d'accueil.

Pour établir celui-ci avec précision, nous vous demandons de compléter le questionnaire ci-joint. Ce dernier est un document crucial pour la prise de décision par rapport aux améliorations à apporter aux pratiques et infrastructures culinaires.

Ce questionnaire devra nous être renvoyé pour le 16 janvier 2006 au plus tard à l'adresse suivante : Direction générale de l'Enseignement obligatoire (à l'attention de Christelle Ladavid) – rue Adolphe Lavallée 1 – 1080 Bruxelles

2^{ème} ETAPE :

- Campagnes de promotion d'attitudes saines dans les écoles et les autres organismes.
- Octroi de labels « Attitudes saines » pour valoriser les écoles et organismes travaillant au mieux-être des jeunes sur les plans alimentaires et activités physiques.
- Soutien aux CPMS et PSE dans leurs missions de promotion de la santé des jeunes.
- Edition actualisée d'un cahier de conseils techniques à destination des cantines.
- Mise à disposition d'un site internet, sources d'informations tant au niveau de l'évolution du plan que des initiatives émergentes ou de documentation validée en terme d'attitudes saines.

3^{ème} ETAPE :

- Sensibilisation et formation des intervenants des cantines.
- Campagnes de promotion des attitudes saines vers les familles.
- Diffusion d'outils pédagogiques et de guides référentiels au niveau alimentaire.

4^{ème} ETAPE, LE BILAN (2007) :

- Evaluation du plan et de ses actions.
- Décisions selon les résultats de l'évaluation, quant aux actions à entamer, à poursuivre et/ou à réorienter.

Soulignons qu'au terme de ces deux années d'actions coordonnées, nous attendons des évolutions favorables dans les représentations et les comportements en matière de santé.

Nous vous remercions d'avance de votre engagement à nos côtés pour la réussite de ce plan (en commençant par compléter et renvoyer rapidement le questionnaire sur les pratiques alimentaires).

Nous sommes convaincus qu'en y travaillant ensemble, nous obtiendrons rapidement des résultats encourageants pour un mieux-être de tous.

**MARIE ARENA,
Ministre-Présidente, en
charge de l'Enseignement
obligatoire et de Promotion
sociale**

**CATHERINE FONCK,
Ministre de la Santé, de
l'Enfance et de l'Aide à la
Jeunesse**

**CLAUDE EERDEKENS,
Ministre de la Fonction
publique et des Sports**

Etat des lieux des pratiques culinaires et restaurants scolaires

1) Identification

Etablissement scolaire :

Adresse :

Téléphone :

E-mail :

Personne contact :

N° FASE :

Implantation - siège administratif ¹ (précisez le nombre d'implantations)

Population scolaire au 01-10-2005 :

Organisez-vous un restaurant scolaire ? OUI - NON ¹

Si vous êtes un siège administratif, dans combien de vos implantations ?

2) Données quantitatives

2.1 Servez-vous des repas chauds le midi ? OUI – NON ¹

2.2 Combien d'élèves fréquentent quotidiennement votre restaurant scolaire ?

Repas chauds :

Sandwiches :

Repas tartines :

3) Données qualitatives

3.1 Avez-vous déjà reçu la visite d'un conseiller en diététique ? OUI - NON ¹

3.2 Qui établit les menus ? ²

- Directeur
- Econome
- Cuisinier(s)
- Autre(s), à spécifier :

¹ Biffez les mentions inutiles.

² Cochez les éléments qui vous concernent.

3.3 Qui rédige la liste des courses ? ²

- Directeur
- Econome
- Cuisinier(s)
- Autre(s), à spécifier :

3.4 Qui est chargé de la préparation des repas ? ²

- Contractuels de l'établissement

Votre cuisinier est-il porteur d'un diplôme approprié ? OUI - NON *

- Société externe à l'école

A préciser :

- Autre(s), à spécifier :

3.5 Quelles sont les boissons servies lors des repas ? ¹

Eau ? toujours - parfois - jamais

Sodas ? toujours - parfois - jamais

Lesquelles ?

3.6 Servez-vous les aliments suivants et combien de fois par semaine : ²

- Fruits :

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ou plus

- Légumes :

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ou plus

- Soupe

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ou plus

- Hamburger, pizza,... (plats de type restauration rapide)

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ou plus

- Frites :

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ou plus

- Pâtes :

1 - 2 - 3 - 4 - 5 ou plus

3.7 Mettez-vous à disposition des élèves des collations en dehors des repas ? OUI - NON¹

Si oui, de quels types :

- Candy bar
- Produits laitiers
- Fruits
- Chips
- Gaufres, biscuits
- Autre(s), à spécifier :

Les enfants ont-ils le choix de leur collation ? OUI – NON ¹

3.8 Votre restaurant est-il équipé d'un :

Self-service ? OUI - NON ¹

Salad bar? OUI - NON ¹

3.9 De l'eau gratuite est-elle mise à disposition des élèves ?

Lors des repas ? OUI - NON ¹

En journée ? OUI - NON ¹

3.10 Portez-vous une attention particulière à l'équilibre nutritionnel et diététique des menus ?

OUI - NON ¹

3.11 Précisez 3 critères que vous appliqueriez pour une alimentation saine ?

-
-
-

3.12 Votre cuisine et votre restaurant scolaire sont-ils :

- En bon état ? OUI - NON ¹

- A améliorer ? OUI - NON ¹

Que faudrait-il améliorer ?

.....
.....

3.13 Avez-vous été contrôlé par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire ?

OUI – NON ¹

Si oui à quelle date ? / /

Conclusion du contrôle ?

.....
.....

3.14 Votre restaurant scolaire est-il suffisamment grand pour accueillir tous les élèves qui souhaitent prendre un repas chaud ? OUI - NON ¹

En cas de réponse négative, quelles solutions adoptez-vous ?

.....
.....

3.15 Avez-vous des projets pédagogiques en cours ou en préparation concernant le domaine de l'alimentation ? OUI – NON ¹

Si oui, lesquels ? (joindre une copie)

.....
.....

Ces projets sont-ils en partenariat avec les Centres PMS ? OUI - NON ¹

3.16 Il vous est demandé d'annexer au présent questionnaire les menus des deux dernières semaines.

4. Aspects budgétaires

4.1 Prix moyen pour un repas chaud :

Élève de l'enseignement maternel :

Élève de l'enseignement primaire :

Élève de l'enseignement secondaire :

4.2 Quel budget consacrez-vous par année scolaire à l'achat de matières premières pour la préparation des repas ?

4.3 Combien de personnes employez-vous quotidiennement pour votre restaurant scolaire ?
(préparation des repas, service, remise en ordre) :

4.4 Combien d'heures de personnel cela représente-t-il quotidiennement ?

4.5 D'où proviennent vos matières premières pour vos repas chauds ?

- Centrale d'achats
- Fournisseur
- Grande surface
- Autre (à préciser)

Ce questionnaire devra nous être renvoyé pour le 16 janvier 2006 au plus tard à l'adresse suivante : Direction générale de l'Enseignement obligatoire (à l'attention de Christelle Ladavid) – rue Adolphe Lavallée 1 – 1080 Bruxelles