

Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes

Nous vous donnons rendez-vous chaque mois

Vous avez reçu, par voie électronique, la première lettre du syndicat mixte "Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes". Je vous invite à un rendez-vous mensuel. Chaque lettre sera l'occasion de vous tenir informés de nos actions et des projets que nous engageons, et pour lesquels nous pouvons être partenaires.

Nous vous présentons les différents domaines d'intervention de notre syndicat : la restauration collective, avec la "méthode MNA PC" pour aborder l'équilibre alimentaire, au travers d'une étude conduite pour l'Agglomération Royan Atlantique ; la formation à l'alimentation, auprès des assistantes maternelles agréées du Conseil général des Deux-Sèvres ; des interventions pédagogiques, comme au Pays des Six Vallées.

Les "Journées Découverte" poursuivent une double finalité : présenter le potentiel d'une filière aux acheteurs de la restauration collective, à l'instar de la "Journée Découverte du Lapin" ; ou mettre en relation des producteurs locaux avec les gestionnaires et cuisiniers de la RHD. La mise en place de ces Journées peut ainsi intervenir sur tous les territoires (région, département, pays, commune...), quelle que soit leur échelle.

Jean-Luc DRAPEAU, président

Au sommaire

- Pour favoriser l'approvisionnement, il faut une **démarche globale**. Exemple de l'Agglomération Royan Atlantique avec les fruits et légumes
- La Mission participe à la formation initiale des **assistantes maternelles** agréées du Conseil général des Deux-Sèvres
- Le **Lapin** au menu de la **Journée Découverte**
- Comment on **apprend à bien manger** à l'école maternelle de Nieuil-l'Espoir



Pour favoriser l'approvisionnement de proximité, il faut une démarche globale Exemple de l'Agglomération Royan Atlantique avec les fruits et légumes

Pour la seconde phase de son projet « Restauration hors domicile » 2007-2008, la communauté d'Agglomération Royan Atlantique a confié à la MNA PC la réalisation de l'état des lieux de l'approvisionnement en

fruits et légumes des restaurants scolaires de 20 communes de son territoire. L'objectif est d'organiser l'approvisionnement en produits frais de ces restaurants par les producteurs locaux (circuit court).

Pour répondre à la problématique, la MNA PC a appliqué sa méthode d'investigation qui se veut *globale* et se déploie sur trois axes : 1) volumes de produits achetés, 2) organisation des cuisines, 3) étude des menus.

1) Les achats de l'ensemble des fruits et légumes ont été recensés, à savoir produits frais, mais aussi surgelés, en boîte et sous vide en 2006. Les volumes ont été déterminés : par collectivité, par mois et par produit.

Au terme de l'étude, les données ont permis à la Chambre d'agriculture de Charente-Maritime, partie au projet, d'évaluer les quantités à planter. Ainsi, les producteurs locaux sont mis en mesure d'adapter leurs productions à la demande de la RHD. La spirale est vertueuse : les enfants mangent des produits frais et les producteurs sont assurés de trouver des débouchés, ce qui contribue au maintien de leur activité.

2) En lien avec la consommation de fruits et légumes

frais, un état des lieux du fonctionnement des cuisines a été conduit portant sur l'organisation générale et le matériel disponible. Cette étude a révélé que le matériel n'est pas toujours adapté à l'effectif. Exemples d'inadaptation : une essoreuse à salade « ménagère » pour 140 convives ou une seule grosse poêle pour 120 couverts, ou l'inverse : des matériels surdimensionnés et donc d'un fonctionnement difficile.

Le matériel est important dans la confection des repas, tout particulièrement pour la préparation des produits frais. Une liste du matériel ad hoc, prenant en compte le nombre de convives à servir et la préparation de fruits et légumes frais, a été fournie pour chaque cuisine.

L'hétérogénéité des formations des personnels de cuisine a été pointée. La mise en place de formations a été préconisée sur les techniques culinaires, sur l'hygiène et sur les marchés publics (= gérer au mieux les achats par l'adoption de règles, appliquer le nouveau code des marchés publics, entre autres).

3) L'étude des menus proposés aux enfants débouche sur un constat qui recoupe les constatations sur l'inadaptation des matériels et l'hétérogénéité de la formation des personnels : on note de fortes disparités dans l'équilibre alimentaire. Il a été décidé la réalisation d'un plan alimentaire pour chaque collectivité.

L'étude a permis de mettre en phase les objectifs poursuivis et les moyens à mettre en œuvre. L'expérience conclut à une corrélation entre achats des denrées, matériel utilisé, formation du personnel et élaboration des menus. Si, en dernière analyse, on veut privilégier la qualité des repas servis aux enfants, il faut, dans un même mouvement, poser les règles en matière d'achats de produits, que le personnel soit bien formé à sa mission et qu'il ait à sa disposition le matériel pour travailler les produits. La réponse est *globale*.



La Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes est intervenue dans le cadre d'une formation initiale organisée par l'École normale sociale de l'Ouest (ENSO) pour le Conseil général des Deux-Sèvres. Cette action à destination de l'ensemble des assistantes maternelles agréées du département comporte plusieurs modules couvrant tous les champs de la petite enfance : développement global de l'enfant, rythmes et besoins fondamentaux, santé, alimentation, relations entre parents et professionnels...

Entre novembre 2007 et février dernier, des diététiciennes de la Mission ont animé le volet « Alimentation du jeune enfant » (l'évolution du comportement et des sens de l'enfant, les familles d'aliments, les besoins nutritionnels) sur tout le territoire du département.

La formation est conduite à partir de supports élaborés par la Mission Nutrition et Alimentation, qui portent sur l'équilibre et les besoins nutritionnels des enfants de la naissance à trois ans. L'émission « Les Maternelles » de la chaîne France 5 est également diffusée, mettant en scène une famille avec de jeunes enfants et une assistante maternelle à domicile. Les situations présentées sont autant d'occasions de faire surgir les questionnements et réflexions des participantes.

De façon ludique, les assistantes maternelles sont mises en « situation de bébés ». Elles goûtent « en aveugle » successivement trois boissons (salée, acide et sucrée) sans voir ce que contient le verre, donc sans faire intervenir le sens qu'est la vue. Ce procédé permet de saisir de quelle façon les goûts sont appréhendés et de montrer que la connaissance de ce que nous mangeons se fait par l'expérience et repose sur nos acquis. C'est aussi ce qui explique les « *j'aime pas* » de l'enfant...

En fin d'intervention, un bilan est dressé pour vérifier si les réponses ont été apportées aux questions que se posaient les assistantes maternelles et qu'elles ont exprimées en début de séance.

Des documents leur sont remis, dont le *Guide Nutrition des enfants et ados pour tous les parents : La santé vient en mangeant et en bougeant* édité par le « Programme National Nutrition et Santé » (PNNS) auquel se référer.

Comment on apprend à bien manger à l'école maternelle de Nieuil-l'Espoir



Une diététicienne de la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes est intervenue à l'école maternelle de Nieuil-l'Espoir, dans le cadre d'une convention signée avec le syndicat mixte du Pays des Six Vallées (Vienne) pour 2007 et 2008. Les objectifs en sont le développement de l'approvisionnement local en restauration collective et l'information nutritionnelle auprès des jeunes publics.

Le projet du jour : fabriquer du pain avec les 27 élèves d'une classe de moyenne et grande section, âgés entre 5 et 6 ans. Au préalable, la diététicienne leur a déroulé les différentes opérations nécessaires au processus de fabrication, une visite in situ chez le boulanger local ayant été effectuée la semaine précédente. Pétrin, four et pâtons n'ont plus aucun mystère pour eux ! La présentation a été suivie d'une mise en pratique. Et c'est avec un évident plaisir qu'ils ont pétri le pain à pleines mains. Certains ont jugé que la levure, « *berk, ça pue* », d'autres s'en sont léchés les doigts, en attendant la dégustation.

Une prochaine intervention est prévue autour de l'équilibre nutritionnel du petit déjeuner. Pour l'occasion, ce repas, essentiel pour les jeunes enfants, sera pris à l'école. Autour de ce petit déjeuner sera organisé l'apprentissage des groupes d'aliments qui permettent d'élaborer des repas équilibrés. Pour les très jeunes enfants qui ne possèdent pas encore la lecture, le repérage des groupes est réalisé par couleur.

Le Lapin au menu de la Journée Découverte

La Région Poitou-Charentes développe une action de sensibilisation à la nutrition et de développement de repas de qualité (consommation de produits bio et de proximité notamment) dans la restauration collective.

Dans ce cadre, la Mission Nutrition et Alimentation Poitou-Charentes, en partenariat avec le Bureau régional interprofessionnel des producteurs de lapins de chair (BRILAP), a invité les professionnels et les gestionnaires de la restauration collective des lycées de la région à une Journée Découverte du lapin « signé Poitou-Charentes » le 30 janvier.

L'ensemble de la filière (production, transformation, produits, commercialisation) a été présenté. La journée a débuté par la visite de l'élevage Bois-Richard, chez M^{me} et M. Roy à Clazay, engagés dans une démarche de production de viande de qualité « Signée Poitou-Charentes ». Les participants se sont ensuite rendus sur le site de l'entreprise Loetul et Piriou, à Thouars, leader européen sur le marché du lapin. M. Philippe Rigaudy, responsable des achats, a guidé les visiteurs dans les ateliers : abattage, découpe et conditionnement de la viande.

Une dégustation de produits à base de lapin a clos la visite. Un nouveau produit savoureux, prochainement sur le marché, a retenu l'attention : viande de lapin confite à poêler, à servir sur un lit de salade, qui constitue une excellente entrée protidique.



Cette Journée Découverte du Lapin a permis aux professionnels, cuisiniers et gestionnaires de la restauration collective, de largement s'informer sur l'approvisionnement en viande de lapin à mettre dans l'assiette des lycéens de Poitou-Charentes : une bonne opportunité de varier les menus.