

Concours d'agent de maîtrise

Spécialité « Restauration »

Mercredi 7 février 2007

Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures - Coefficient 3

Consignes à lire avant le commencement de l'épreuve

Il vous est demandé d'inscrire vos réponses directement sur le sujet joint à l'aide d'un stylo à encre bleue ou noire.
Les brouillons ne seront pas ramassés.

Vous ne devez porter sur la copie aucun signe distinctif pouvant permettre de vous identifier (nom, prénom, date de naissance, adresse, n° d'inscription ou signature).

Votre identité devra uniquement être reportée dans le coin cacheté de la copie. Merci de rabattre la partie noircie et de la coller en humectant les bords.

Documents joints : Document n°1 - Extrait de l'article « L'équilibre alimentaire : mission impossible ? » d'Agnès Mignonac - La cuisine collective - n° 189 - Mars 2006

Document n°2 - Extrait de l'article « La restauration collective très attendue » d'Agnès Mignonac - La cuisine collective - n°195 - Novembre 2006

Document n°3 - Vos repères de consommation correspondant aux objectifs du PNNS - Extrait d'une affichette du PNNS

Vous êtes cuisinier(ère) sur le grade d'agent de maîtrise dans une petite structure. Vous êtes aidé(e) par un agent de cantine pour assurer, en liaison chaude, la restauration collective pour une centaine d'enfants.
L'équilibre alimentaire des repas servis dans les restaurants scolaires étant au cœur de l'actualité, votre responsable vous demande une étude sur ce sujet et de mener des actions au quotidien en la matière.

1. Vous devez confectionner deux semaines de menus et les plannings de production correspondants. Vous commencez le matin à 7 heures 30 et le service débute à 11 heures 30.

Pour répondre à cette question vous pouvez vous référer aux documents 1 et 3.

Menus de 5 composants					
Semaine 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1					
2					
3					
4					
5					

Planning de production ou planning de remise en température

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1					
7 heures 30					
7 heures 45					
8 heures					
8 heures 15					
8 heures 30					
8 heures 45					
9 heures					
9 heures 15					
9 heures 30					
9 heures 45					
10 heures					
10 heures 15					
10 heures 30					
10 heures 45					
11 heures					
11 heures 15					
11 heures 30					

Début du service

Menus de 5 composants

Semaine 2	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1					
2					
3					
4					
5					

Planning de production ou planning de remise en température

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2					
7 heures 30					
7 heures 45					
8 heures					
8 heures 15					
8 heures 30					
8 heures 45					
9 heures					
9 heures 15					
9 heures 30					
9 heures 45					
10 heures					
10 heures 15					
10 heures 30					
10 heures 45					
11 heures					
11 heures 15					
11 heures 30					
Début du service					

2. Vous devez remplir le document de fréquences suivant. Celui-ci doit être employé pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service. Seules les cases blanches doivent être remplies. Pour répondre à cette question vous pouvez vous référer au document 3.

Feuille de contrôle des fréquences							
Période : semaine 1 à 2 (10 repas au moins)	Entrée	Plat protidique	Légume	Produit laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées ≥ 15% MG						/10	4/10 maximum
Produits à frire et pré-frits ≥ 15% MG						/10	3/10 maximum
Pâtisseries fraîches ou sèches ≥ 15%MG						/10	2/10 maximum
Plat protidique avec P/L1 ≤ (11)						/10	1/10 maximum
Crudité ou fruit cru						/10	7.5/10 minimum
Légumes autres que secs seuls ou en mélange (50% au minimum)						/10	5/10
Légumes secs ou féculent ou céréales						/10	5/10
Préparation base de poisson ≥ 70% de poisson et P/L ≥ 2 (12)						/10	2/10 minimum
Viande rouge						/10	2/10 minimum (13)
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué < 70% de matière première animale						/10	2/10 maximum
Fromage ou autre produit laitier ≥ 150 mg calcium (14)						/10	5/10 minimum
Fromage ou autre produit laitier < 150 mg calcium et ≥ 100 mg calcium (14)						/10	4/10 minimum

(11) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100g.

(12) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100g.

(13) Sauf pour le repas du soir des personnes âgées en institution.

(14) Ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie.

L'équilibre alimentaire : mission impossible ?

Agnès Mignonac, diététicienne-nutritionniste

Mars 2006

La mission, si vous l'acceptez, va être de lever vos craintes concernant les difficultés pour adopter une alimentation équilibrée au quotidien. Vous avez beaucoup à y gagner : forme, vitalité et bien-être... Prête pour la mission ?



L'équilibre alimentaire : tout le monde en parle, les journaux, les spécialistes et même notre voisine... Les avis sont partagés: pour certains, les choses sont simples, pour d'autres, elles paraissent inaccessibles... Disons que la réalité se situe au milieu : c'est à la fois simple et compliqué. Cela demande un minimum d'apprentissage, comme tout savoir. Nous avons accepté d'apprendre le code de la route... acceptons d'apprendre le code du bien manger, afin d'apporter à notre organisme tout ce dont il a besoin pour bien fonctionner. Le défi n'a rien de mineur: c'est chaque jour plus de 40 éléments nutritionnels qui doivent être fournis et ce n'est qu'en variant au plus nos aliments que nous arriverons à atteindre un résultat satisfaisant. Les "examineurs", que sont les nutritionnistes, ont travaillé pour établir des règles d'élaboration de nos repas simples à mémoriser et à mettre en pratique. La multitude des aliments que nous côtoyons quotidiennement dans nos linéaires ou sur notre marché est classée en 7 familles alimentaires au sein desquels les échanges vont être possibles pour varier les goûts et les saveurs tout en garantissant une performance nutritionnelle équivalente. Des fréquences de consommation ont été établies pour chacun d'entre eux afin d'assurer des apports nutritionnels de qualité.

Votre meilleure stratégie : le plan de menus

8 heures de travail, 1 heure de transport, les enfants, le ménage... occupent l'essentiel de notre temps quotidien. Difficile dans ce contexte d'anticiper efficacement les repas. Certes, les courses du samedi ou le marché du mercredi nous donnent globalement une idée de ce que nous ferons... Mais au final, nos menus sont davantage liés à la rapidité d'exécution qu'au souci d'équilibre. Les enfants courent autour de la table hurlant avec force leur faim et il faut faire des miracles en peu de temps. Pour sortir de cette "urgence", il existe un outil fabuleux: le plan de menus. Il s'élabore sur 7 ou 15 jours. Cette technique, déjà appliquée au sein de vos collectivités, permet de valider une variété suffisante et de répondre aux contraintes budgétaires.

Bâtissez votre cartographie des plaisirs... alimentaires

Amusez-vous à lister avec votre mari et vos enfants le plus d'aliments possibles pour chaque famille, ainsi que les préparations culinaires que vous aimez le plus. Pour vous aider, sachez que:

Le groupe des produits laitiers se compose des fromages (il en existe plus de 300 aujourd'hui...), les laits fermentés, les yaourts, les fromages blancs...

Le groupe des viandes/poissons/ œufs comprend toutes les viandes rouges (bœuf, agneau...) les viandes blanches (veau, porc, volaille...), les poissons, crustacés et coquillages, les œufs et la charcuterie...

Le groupe des fruits et légumes comprend tous les fruits et tous les légumes frais.

Le groupe des féculents comprend les céréales et les produits dérivés (semoule, pâtes, les pains, les biscottes...), les féculents (pommes de terre, lentilles...).

Le groupe des corps gras comprend les huiles (attention, il n'y en pas une moins calorique qu'une autre!), les margarines, le beurre, la mayonnaise ainsi que leur version allégée.

Le groupe des boissons est composé de l'eau (robinet, source, minérale), des jus de fruits (100 % pur jus, nectar, boisson aux fruits), des sodas, et des boissons alcoolisées. Le groupe des produits sucrés se compose du sucre et des produits dérivés (confiserie, confiture...), du chocolat, du miel...

Pour bien remplir votre mission, voici quelques astuces clés

- Elaborez vos menus en fonction de ceux prévus par l'école.
- Chaque semaine, accordez-vous un quart d'heure pour élaborer vos menus. Attention, cela ne doit pas être une corvée, sachez trouver le cadre qui vous motivera : échange avec les enfants, regarder les émissions culinaires, livres de cuisine...
- Limitez les préparations riches en matières grasses et évitez les cumuls malheureux: frites et tarte le même jour!

Halte aux scrupules...

Ne vous posez pas trop de questions sur le choix des légumes: surgelés, en boîte ou frais : tous se valent, l'important étant que vous en mangiez suffisamment... Ne culpabilisez pas si vous n'êtes pas une " aficionado " du marché... Certes, celui-ci permet des contacts privilégiés et de ritualiser les achats dans un contexte ambiant des plus agréables, mais il existe d'autres alternatives... Osez être vous-même et adaptez vos achats à votre mode de vie! Bravo d'avoir accepté la mission... Encore une fois vous prouverez combien vous savez mettre en œuvre, avec brio, les différentes obligations qui jalonnent votre quotidien !

Programme National de Nutrition Santé 2 (P.N.N.S. 2)

Agnès Mignonac, diététicienne nutritionniste

Novembre 2006

La restauration collective très attendue

Faisant suite au P.N.N.S. 1, le Programme National Nutrition Santé 2 a pour vocation de compléter et d'amplifier les actions initiées depuis 2001. Ce renforcement s'explique par une progression des maladies liées à la nutrition (cancers, diabète, maladies cardiovasculaires...) et de l'obésité. Celle-ci concerne de plus en plus de jeunes puisque 1 enfant sur 6 est en surpoids contre 1 sur 20 en 1980, chiffres concernant plus particulièrement les populations défavorisées. La restauration collective est un acteur clé souvent cité et fortement attendu pour aider le consommateur à une meilleure alimentation.

Le Plan National Nutrition Santé repose sur 4 axes stratégiques dont voici quelques extraits.

1. Jouer sur la qualité de l'offre alimentaire

L'accent est mis sur les partenariats sous forme de chartes d'engagement avec l'industrie agroalimentaire et les restaurants collectifs. Pour les premières, les efforts porteront sur la formulation des produits (moins de sucres, de matières grasses et de sel), la taille des portions, la communication et la promotion. Un Observatoire de la qualité alimentaire des produits sera créé avant la mi-2007, et reposera sur l'expertise scientifique de l'AFSSA et de l'INRA. Il publiera, sur la base d'indicateurs spécifiques, un rapport annuel de l'état nutritionnel de l'offre alimentaire et suivra particulièrement les questions de prix des fruits et légumes. Pour les seconds, l'attente se situe à la fois dans le choix des produits et dans l'élaboration des menus, la qualité nutritionnelle à l'école, à l'hôpital, dans les entreprises et dans les maisons de retraites étant un champ prioritaire: " La France peut et doit se situer au premier plan en matière de restauration collective ". Opérations d'informations, d'éducation et de découverte, mise à disposition permanente de fruits et légumes (corbeilles ou distributeurs automatiques de fruits et légumes), inclusion du pain « farine 80 » dans le cahier des charges de la restauration collective font partie des actions présentées. Des normes nutritionnelles communes à l'ensemble de la restauration scolaire seront définies par voie réglementaire d'ici le 1er mars prochain. Agir tôt, dès l'école, est essentiel car c'est dès le plus jeune âge que les bonnes habitudes se prennent. C'est pourquoi le Ministère de la santé va travailler avec le Ministère de l'Education Nationale pour faire entrer la nutrition à l'école. Parmi les mesures évoquées, citons l'installation de fontaines d'eau et la diffusion d'outils d'éducation :

- Le guide "Ados " diffusé à tous les élèves de 5e par l'intermédiaire des professeurs des Sciences et vie de la terre. Cette opération sera répétée chaque année,
- L'outil d'intervention en éducation pour la santé au collège, sur l'alimentation et l'activité physique intitulé " Fourchettes et baskets ",

- L'envoi à l'ensemble des écoles maternelles et primaires d'un kit d'animation constitué d'une affiche " repères P.N.N.S. " spécialement conçue pour les enfants, d'un guide nutrition pour les parents.

2. Un plan de dépistage précoce et prise en charge de l'obésité

La politique est axée sur la mise en place de réseaux multidisciplinaires et la formation des professionnels de santé (médicale et paramédicale) à la nutrition. Les réseaux (regroupant les médecins, nutritionnistes, diététiciens, psychologues, kinésithérapeutes...) associeront la médecine de ville, la médecine hospitalière, les collectivités et les associations. Ces réseaux, destinés aux enfants, adolescents et adultes seront développés dans les villes sièges de CHU sous un délai de deux ans. Un hôpital pôle de référence destiné à l'accueil des obèses sera équipé dans chaque région. Si l'accent est fortement mis sur l'obésité, la dénutrition est également prise en compte par la généralisation d'ici 2010 des Comités de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN) dans les établissements de santé.

3. Des plans spécifiques pour les personnes défavorisées et les personnes en situation de précarité et un dispositif de soutien aux actions locales

Ceux-ci ont pour vocation de proposer une offre alimentaire de qualité et de renforcer la formation des bénévoles. Ainsi, les bénéficiaires de l'aide alimentaire recevront plus de fruits et légumes issus des stocks retirés du marché au titre de la régulation des prix de marchés agricoles. Les personnes défavorisées profiteront d'un accompagnement et d'une sensibilisation par les réseaux sociaux pour apprendre à équilibrer leur alimentation avec de petits budgets, reposant notamment sur un outil créé par l'INPES: "Alimentation atout prix".





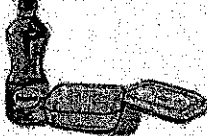


4. Initier une réflexion sur l'image du corps

Un groupe de travail sera mis en place fin 2006 pour mesurer l'impact de la publicité sur l'image du corps et les troubles du comportement alimentaire. Ce travail inclura la lutte contre les discriminations (stigmatisation des obèses). Pour mener à bien ces 4 axes, dès 2007, ce sont 47 millions d'euros qui seront consacrés à la politique de nutrition en France.

Avis de la diététicienne

Le P.N.N.S. 2 repose sur une stratégie globale dans laquelle la restauration collective peut jouer un rôle déterminant. Vous avez là l'opportunité de créer une véritable dynamique autour des repas que vous servez. Osez les animations thématiques qui permettent à vos convives de découvrir le talent de tel ou tel aliment, et dans quelle quantité et fréquence il est souhaitable de le consommer. Créez des rendez-vous culinaires pour réapprendre ou tout simplement apprendre des gestes simples pour préparer les aliments (parer une viande pour retirer le gras visible...). Invitez boulangers et autres professionnels à venir parler de leur produit et animer des séances de dégustation. Pour stimuler la consommation de fruits et légumes, impliquez les producteurs que vous connaissez, ou créez des concours de recettes. Capitalisez sur les actions déjà initiées dans les écoles pour donner encore plus d'ampleur au message ainsi diffusé. Et n'hésitez pas à vous former pour à votre tour délivrer des messages simples et faire évoluer vos gestes culinaires. Ainsi, petit à petit, vos convives découvriront qu'équilibre se conjugue avec plaisir au quotidien.

Vos repères de consommation
correspondant aux objectifs du PNNS

<p>Fruits et légumes</p> 	<p>Au moins 5 par jour</p> <ul style="list-style-type: none"> • A chaque repas et en cas de petit-déjeuner (gouter, collation) • Frais, surgelés ou en conserve
<p>Pain et autres aliments céréaliers, pommes de terre et légumes secs</p> 	<p>A chaque repas et selon l'appétit</p>
<p>Lait et produits laitiers (yaourts, fromage blanc, fromage...)</p> 	<p>3 ou 4 par jour</p> <ul style="list-style-type: none"> • Privilégier leur variété
<p>Viandes, poissons et produits de la pêche, œufs</p> 	<p>2 fois par jour</p>
<p>Matières grasses ajoutées</p> 	<p>Sans en abuser</p>
<p>Produits sucrés</p> 	<p>Sans en abuser</p>
<p>Boissons</p> 	<p>1 litre à 1,5 litre d'eau par jour</p>

Concours d'agent de maîtrise
Spécialité « Restauration »

Mercredi 7 février 2007

Corrigé - Résolution d'un cas pratique exposé dans un dossier portant sur les problèmes susceptibles d'être rencontrés par un agent de maîtrise territorial dans l'exercice de ses fonctions, au sein de la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt.

Durée : 2 heures - Coefficient 3

Consignes à lire avant le commencement de l'épreuve

Il vous est demandé d'inscrire vos réponses directement sur le sujet joint à l'aide d'un stylo à encre bleue ou noire.
Les brouillons ne seront pas ramassés.

Vous ne devez porter sur la copie aucun signe distinctif pouvant permettre de vous identifier (nom, prénom, date de naissance, adresse, n° d'inscription ou signature).

Votre identité devra uniquement être reportée dans le coin cacheté de la copie. Merci de rabattre la partie noircie et de la coller en humectant les bords.

Documents joints : Document n°1 - Extrait de l'article « L'équilibre alimentaire : mission impossible ? » d'Agnès Mignonac - La cuisine collective - n° 189 - Mars 2006

Document n°2 - Extrait de l'article « La restauration collective très attendue » d'Agnès Mignonac - La cuisine collective - n°195 - Novembre 2006

Document n°3 - Vos repères de consommation correspondant aux objectifs du PNNS - Extrait d'une affichette du PNNS

Vous êtes cuisinier(ère) sur le grade d'agent de maîtrise dans une petite structure. Vous êtes aidé(e) par un agent de cantine pour assurer, en liaison chaude, la restauration collective pour une centaine d'enfants.
L'équilibre alimentaire des repas servis dans les restaurants scolaires étant au cœur de l'actualité, votre responsable vous demande une étude sur ce sujet et de mener des actions au quotidien en la matière.

1. Vous devez confectionner deux semaines de menus et les plannings de production correspondants. Vous commencez le matin à 7 heures 30 et le service débute à 11 heures 30.

Pour répondre à cette question vous pouvez vous référer aux documents 1 et 3.

Les catégories d'aliments à retrouver dans un menu équilibré

Semaine 1	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
1	Crudité légume + MG	Légume cru ou cuit ou féculent	Crudité légume + MG	Légume cru ou cuit ou féculent	Crudité légume + MG
2	Viande/poisson/œuf + MG	Viande/poisson/œuf + MG	Viande/poisson/œuf + MG	Viande/poisson/œuf + MG	Viande/poisson/œuf + MG
3	Féculent	Légume cuit	Féculent	Légume cuit	Féculent
4	Produit laitier	Fromage 45% mg	Produit laitier	Fromage 45% mg	Produit laitier
5	Fruit cuit ou cru	Crudité fruit	Fruit cuit ou cru	Crudité fruit	Fruit cuit ou cru

Planning de production ou planning de remise en température

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 2					
7 heures 30					
7 heures 45					
8 heures					
8 heures 15					
8 heures 30					
8 heures 45					
9 heures					
9 heures 15					
9 heures 30					
9 heures 45					
10 heures					
10 heures 15					
10 heures 30					
10 heures 45					
11 heures					
11 heures 15					
11 heures 30					
Débit du service					

2. Vous devez remplir le document de fréquences suivant. Celui-ci doit être employé pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service. Seules les cases blanches doivent être remplies. Pour répondre à cette question vous pouvez vous référer au document 3.

Feuille de contrôle des fréquences							
Période : semaine 1 à 2 (10 repas au moins)	Entrée	Plat protidique	Légume	Produit laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées ≥ 15% MG						/10	4/10 maximum
Produits à frire et pré-frits ≥ 15% MG						/10	3/10 maximum
Pâtisseries fraîches ou sèches ≥ 15% MG						/10	2/10 maximum
Plat protidique avec P/L1 ≤ (11)						/10	1/10 maximum
Crudité ou fruit cru						/10	7.5/10 minimum
Légumes autres que secs seuls ou en mélange (50% au minimum)						/10	5/10
Légumes secs ou féculents ou céréales						/10	5/10
Préparation base de poisson ≥ 70% de poisson et P/L ≥ 2 (12)						/10	2/10 minimum
Viande rouge						/10	2/10 minimum (13)
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué < 70% de matière première animale						/10	2/10 maximum
Fromage ou autre produit laitier ≥ 150 mg calcium (14)						/10	5/10 minimum
Fromage ou autre produit laitier < 150 mg calcium et ≥ 100 mg calcium (14)						/10	4/10 minimum

(11) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100g.

(12) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100g.

(13) Sauf pour le repas du soir des personnes âgées en institution.

(14) Ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie.

3. Quelles sont les principales recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS et PNNS 2) et quel est son intérêt ?

Pour répondre à cette question vous pouvez vous référer aux documents 1, 2 et 3.

Les objectifs du PNNS

Le programme national de nutrition santé, établi sur 5 ans, se fixe comme objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition. Ce programme fixe des objectifs prioritaires (au nombre de neuf) ainsi que des axes d'action. Il a ainsi permis d'établir un socle de repères nutritionnels.

C'est un programme complet de santé publique : il est en effet démontré qu'une mauvaise alimentation peut participer au développement de certaines pathologies (maladies cardiovasculaires, tumeurs malignes, obésité, diabète...). A contrario, un équilibre nutritionnel permet de préserver un bon état de santé et une bonne qualité de vie.

Consciente de ces enjeux, la France a fait de la nutrition une de ses priorités. Le Premier Ministre a donc annoncé le lancement, en janvier 2001, de ce programme, pour une durée de 5 ans (2001-2005), complété par le PNNS 2 (2006-2010).

Le PNNS associe l'ensemble des acteurs privés et publics impliqués (recherche, formation, promotion, information, prévention...).

Les neuf objectifs :

1. Augmenter la consommation de fruits et légumes,
2. Augmenter la consommation de calcium,
3. Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux,
4. Augmenter la consommation de glucides,
5. Réduire l'apport d'alcool,
6. Réduire de 5% la cholestérolémie moyenne,
7. Réduire de 10 mm de mercure la pression artérielle systolique chez les adultes,
8. Réduire de 20% la prévalence de surpoids et de l'obésité,
9. Augmenter l'activité physique.

Les axes stratégiques :

1. Informer et orienter les consommateurs et éduquer les jeunes,
2. Prévenir, dépister et prendre en charge les troubles nutritionnels dans le système de soin,
3. Impliquer les industriels de l'agro alimentaire et la restauration collective,
4. Mettre en place des systèmes de surveillance alimentaire et nutritionnelle de la population,
5. Développer la recherche en nutrition humaine,
6. Engager des mesures et actions de santé publique complémentaires destinées à des groupes spécifiques de population (jeunes, défavorisés...).

L'intérêt du PNNS

La population doit pouvoir bénéficier d'actions concrètes et visibles permettant, en améliorant l'état nutritionnel, de réduire le risque de maladies et d'optimiser l'état de santé et la qualité de vie, à tous les âges de la vie.

L'évolution vers le PNNS 2

Le PNNS est un outil vivant. Et preuve en est : face à l'accroissement constant de l'obésité et des pathologies liées à une mauvaise nutrition, il apparaît encore nécessaire aujourd'hui de refonder la politique nutritionnel en lui donnant de nouvelles ambitions notamment en matière de prévention, de dépistage, de ciblage des populations défavorisées et dans une situation précaire... Le deuxième programme national de nutrition santé (2006-2010) insiste particulièrement sur l'activité physique et sur la consommation des fruits et légumes.

Les nouveaux axes

1. Améliorer la qualité de l'offre alimentaire,
2. Un plan de dépistage précoce et la prise en charge de l'obésité,
3. Des plans spécifiques pour les populations défavorisées et les personnes en situation de précarité et un dispositif de soutien aux actions locales,
4. Initier une réflexion sur l'image du corps.