



MANGE
Maison de l'Alimentation
et de la Nutrition
en Grand Est

**Comment mettre la santé,
ses enjeux, ses acteurs,
au cœur des PAT ?**

Intervenante

Justine PIERRARD

Directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est depuis 2006 (association de prévention de l'excès de poids)

Master 2 pro développement des territoires Université de Dijon 2005

2021-2023: Master recherche Université de Tours → mémoire: *Vers une politique transversale et territorialisée de l'alimentation santé ? L'exemple au travers un contrat local de santé et un plan alimentaire territorial*

QUI SOMMES NOUS ?

1995

**Création de la Maison
du diabète par le
Pr LEUTENEGER**

*« Faire de l'éducation de
masse et de proximité, là
où l'offre de service était
inexistante »*

2010

Pr Éric BERTIN
Président

2013

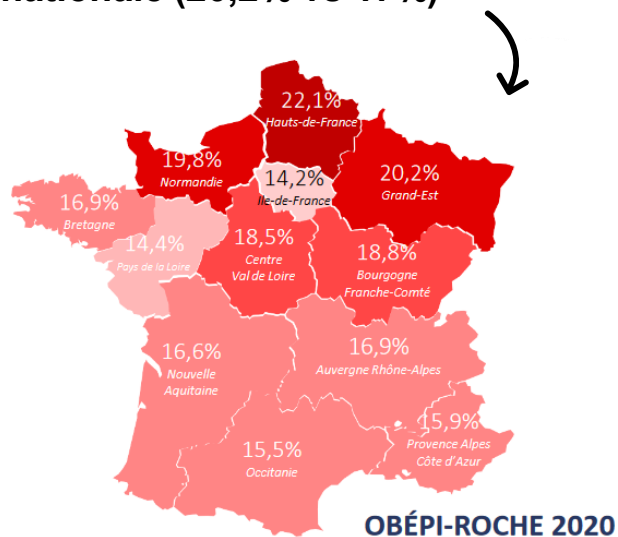
**Maison
de la Nutrition**

2024

MANGE - Maison de
l'**Alimentation** et de la
Nutrition en Grand Est

MISSION

Grand Est : prévalence de l'obésité au-delà de la moyenne nationale (20,2% vs 17%)



Transversalité (approche holistique)

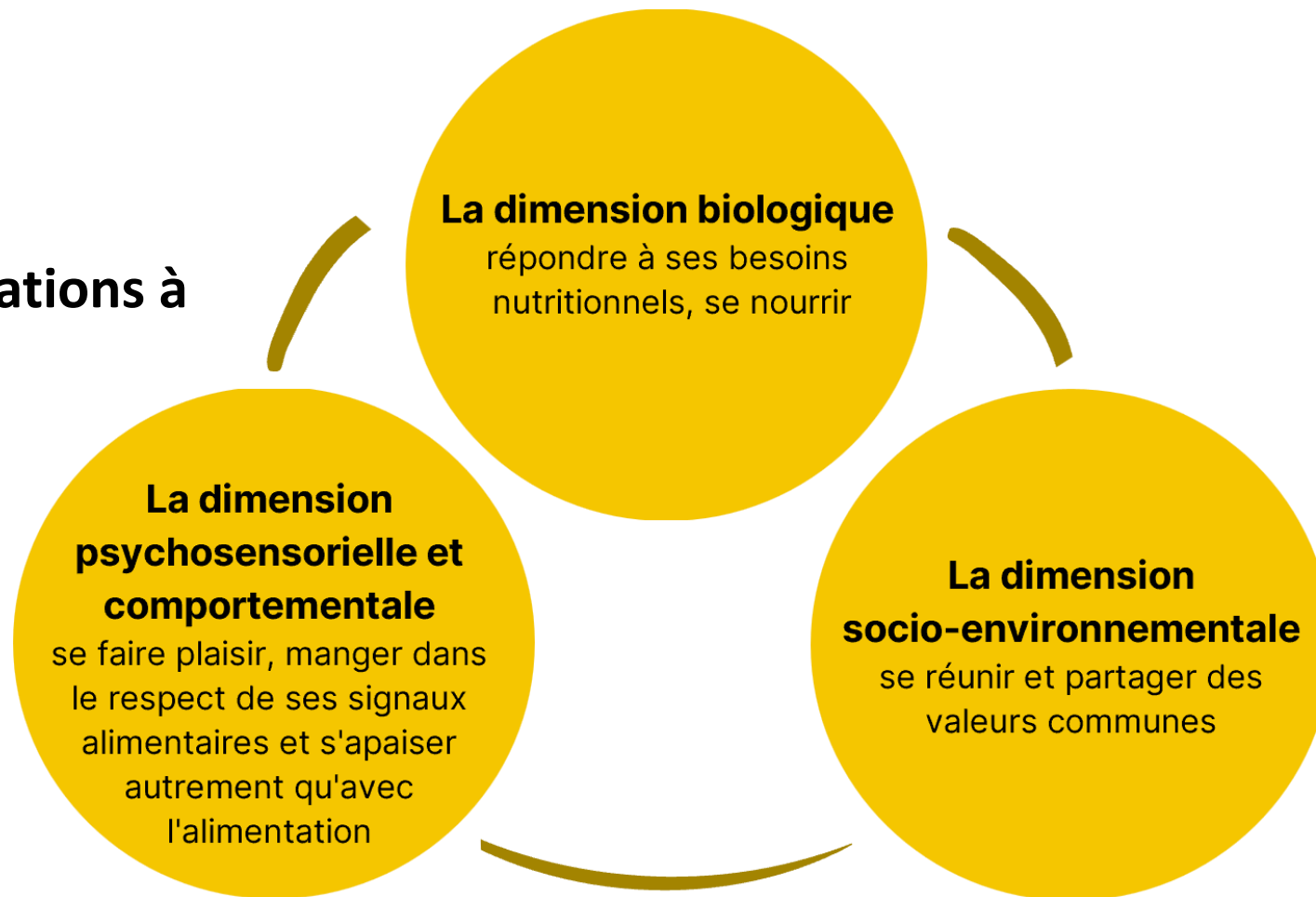
Articuler et mettre en œuvre les priorités :

- du ministère de la Santé (PNNS)
- du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – MASA (PNA)
- de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC)

→ Prévenir l'excès de poids en veillant à réduire les inégalités sociales et territoriales en santé.

APPROCHE

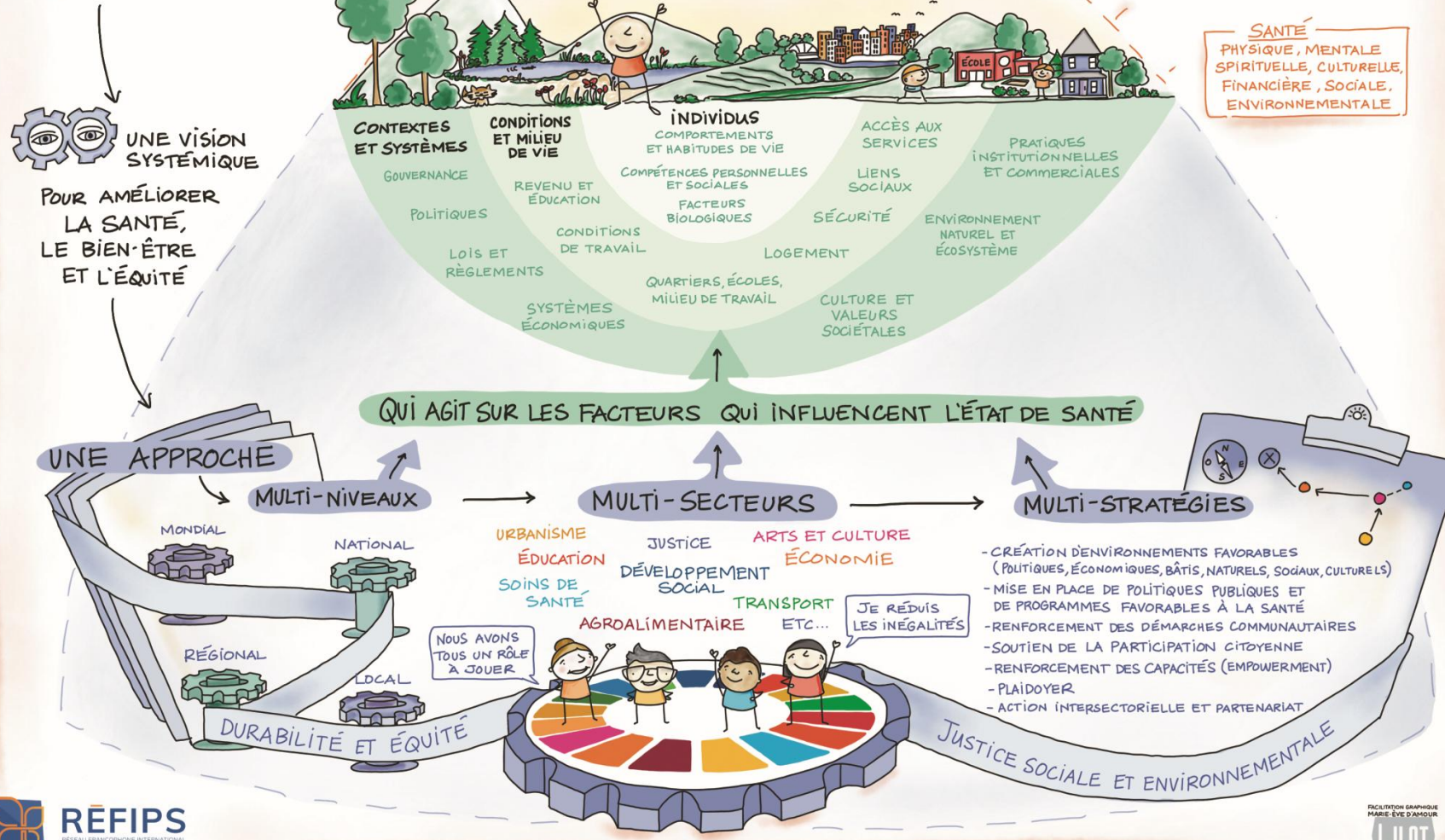
Chaque action intègre la
**tridimensionnalité des éducations à
l'alimentation**



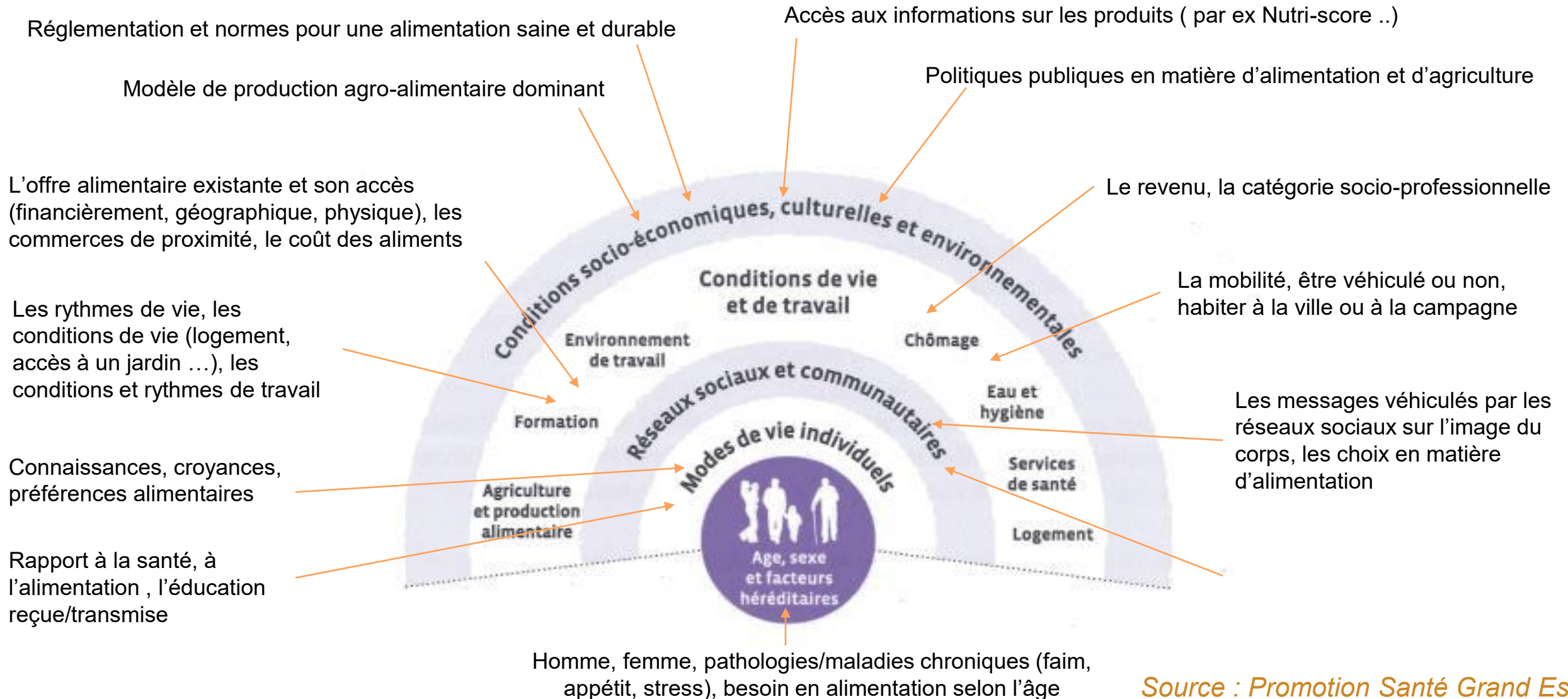
→ Lire l'article

E. BERTIN, *Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation*, Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2020.

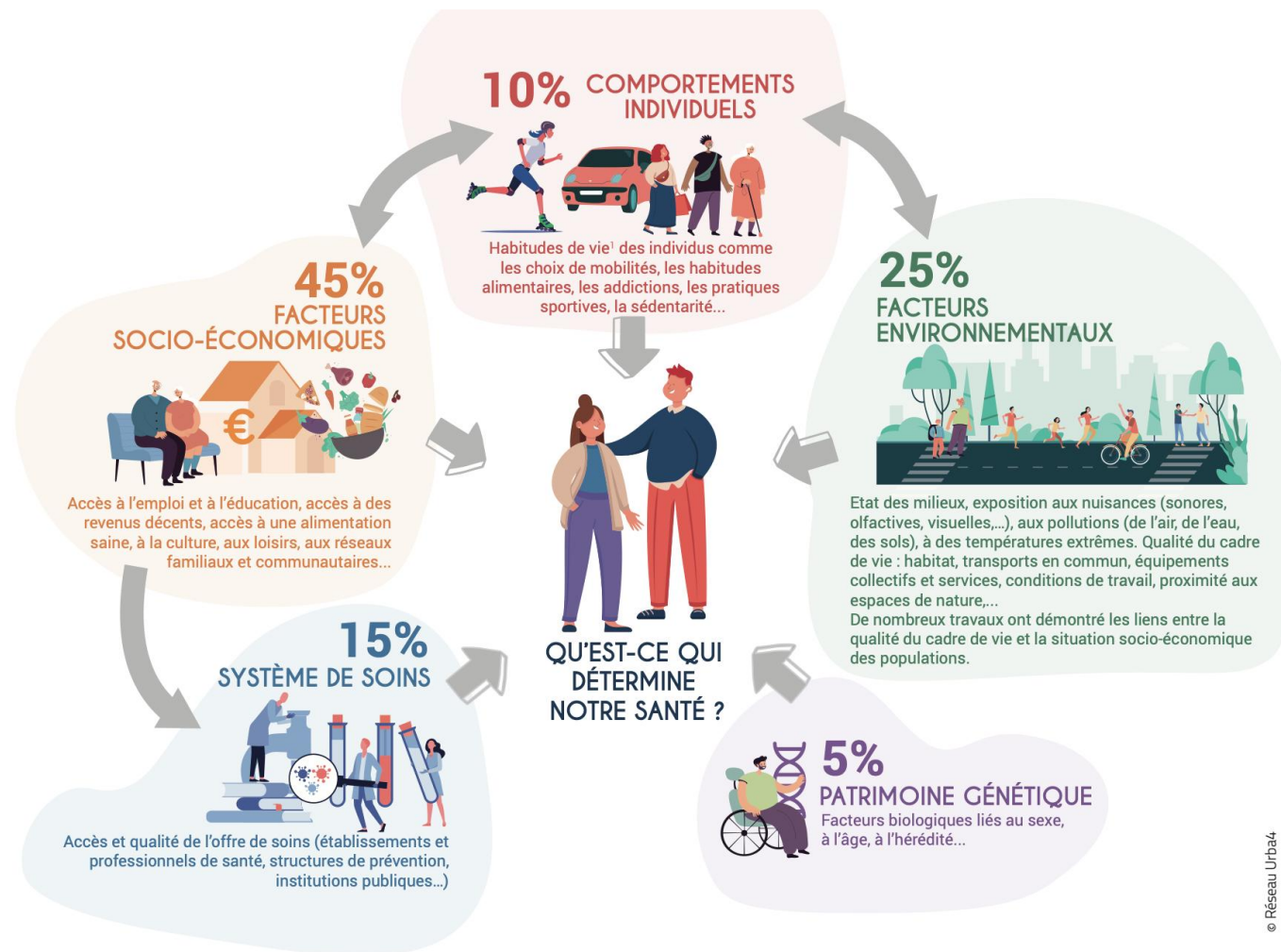
LA PROMOTION DE LA SANTÉ



Les déterminants de l'alimentation



Le « poids » des déterminants de la santé



Sources : Représentation de Lalonde / Synthèse des travaux Barton et al., 2015 ; OMS, 2010 ; Cantoreggi N, et al. 2010- Pondération des déterminants de la santé en Suisse, université de Genève ; Los Angeles County Department of Public Health, 2013 : How Social and Economic Factors Affect Health

Actions de la MANGE

Formation de professionnels

- Programme Nut&S
- Parcours « Éducation au Goût »
- Formations sur mesure

Expertise alimentation santé

Participation aux groupes de travail des CLS, PAT

Activités animées par des bénévoles

- Accompagnement de stagiaire (diététique, santé publique...)
- Permanences conseils individuelles

Outils du site Internet

- Taille des portions
- Diagnostic du comportement alimentaire
- Passerelle CLS/PAT

Ateliers (divers publics)

- Ateliers « cuisine »
- Rendez-vous des parents

Centre documentaire

- Prêt d'outil pédagogique
- Mise à disposition de brochures et d'affiches
- Newsletter

Les types de publics : professionnels de l'enfance (0-11 ans), professionnels de santé, du médico-social, éducateurs au goût, enfants, adolescents, personnes en situation de précarité, seniors, ...

Les types de structures : crèche, relai petite enfance, école, cantine, institut médio-éducatif, centre social, mission locale, établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, ...

Programme Nut&S

Objectif du programme

Intégrer **l'éducation au goût** en complémentarité des autres éducations à l'alimentation dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants.



Vademecum Éducol

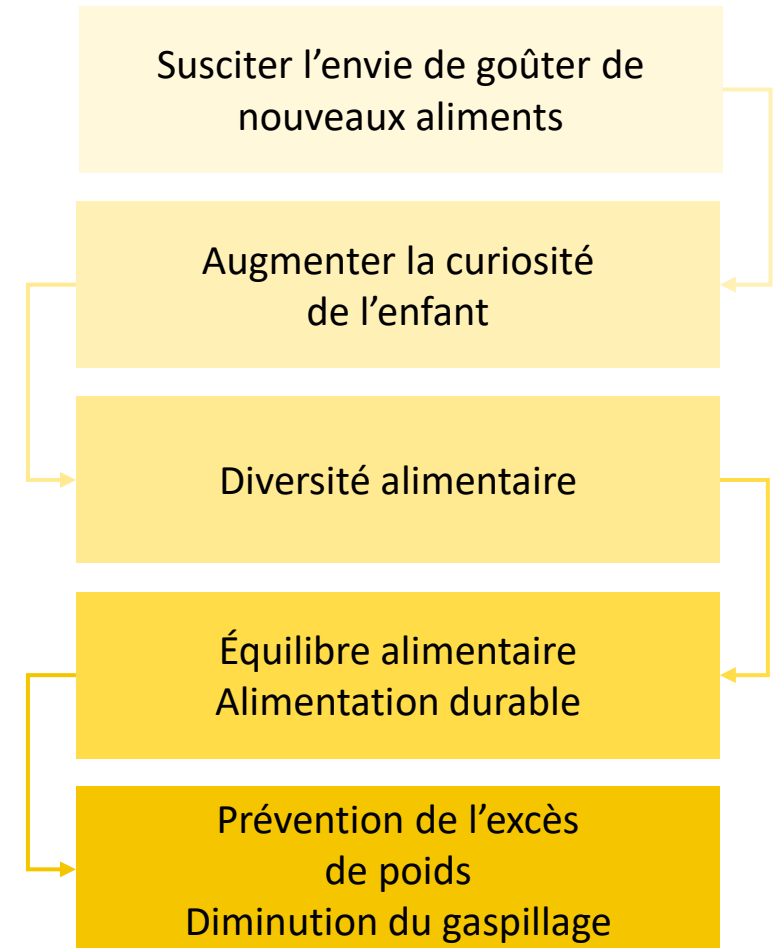
Programme qui répond à des axes définis par le ministère de la Santé et le ministère de l'Agriculture :

PNNS 4 - Programme National Nutrition Santé

- ≡ **Axe 1** : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé
- ≡ **Axe 2** : Encourager les comportements favorables à la santé
- ≡ **Axe 3** : Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques
- ≡ **Axe 4** : Impulser une dynamique territoriale

PNA – Plan national de l'Alimentation

- ≡ **Axe 1** : Justice sociale
- ≡ **Axe 2** : Lutter contre le gaspillage alimentaire
- ≡ **Axe 3** : Éducation alimentaire





MANGE
Maison de l'Alimentation
et de la Nutrition
en Grand Est

Programme **Nut&S**



Déploiement depuis 2019

Données 2019-2024



ÉVALUATION

Apport de connaissances

À la suite de la séance de 3h (n=1074 et n=1297 - Données 2021-2024)

55% en éducation au goût (2,2/4 vs 3,4/4)**55%** sur le comportement alimentaire (2,2/4 vs 3,4/4)**33%** sur les aliments (2,4/4 vs 3,2/4)

94% des professionnels déclarent intégrer les connaissances acquises dans leurs pratiques

Professionnels formés en cantine, petite enfance, extrascolaire et médicosocial, répondants au questionnaire à la suite de la séance de partage d'expériences (n=745 - données 2021-2024)



Bilan 2024

429
professionnels formés

46 en école
167 en cantine
67 en extrascolaire ALSH*
137 en petite-enfance
12 en médico-social enfant

16
CLS*

*ALSH : Accueil de Loisirs Sans Hébergement
*CLS : Contrats Locaux de Santé

Satisfaction quant à la formation



Conseils à adopter en fonction des âges et des enfants bien sûr mais qui vont permettre d'améliorer la qualité du temps de repas.
(Crèche)

Formation enrichissante avec beaucoup de conseils.
L'équipe sera enrichie par les compétences.
(Cantine)

Acquisition de connaissances

ÉVOLUTION DU NIVEAU DE CONNAISSANCES SUITE À LA FORMATION

ÉDUCATION AU GOÛT	+ 55%
COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	+ 62%
ALIMENTS	+ 39%

Mise en pratique de la formation

Cantine, extrascolaire, petite enfance et médico-social
Séance de partage d'expérience - 330 professionnels

- La composition des goûters, s'adapter aux cultures. Rediriger les conseils alimentaires adaptés aux familles (médico social pour enfant)
- Bien prendre le temps de demander aux enfants qui ne veulent pas goûter la raison et leur proposer de se servir une petite quantité dans un premier temps (Cantine)
- La réflexion "d'ateliers" est engagée. (Petite enfance)
- Prendre le temps de découvrir les aliments : sentir, toucher, déguster (extrascolaire ALSH)

École - Animation de l'enseignant - 85 enseignants
89% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements du niveau de la classe. Exemples de contenus :

- Tableau sens/corps
- Vidéo de la fabrication du chocolat
- Dictée et géographie en lien avec la dégustation de fromage

94%

des professionnels ont mis en pratique les acquis de la formation

n=285



97%

des enseignants utilisent les notions vues en formation lors de leurs animations

n=85

PASSERELLE PAT-CLS

OBJECTIF DU PROJET <<<<

- Renforcer l'interconnaissance des CLS – PAT
- Renforcer les compétences, les connaissances et l'articulation des CLS - PAT en alimentation santé



● Renforcement des compétences et des connaissances des PAT & CLS

86%

des répondeurs
ont renforcé leurs connaissances
en alimentation-santé

94%

des répondeurs
ont l'intention de faire évoluer
leurs pratiques professionnelles

● Coopération entre les PAT & CLS en alimentation santé

95%

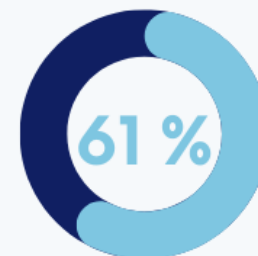
des répondeurs ont **l'intention de renforcer**
l'articulation avec le PAT ou CLS de leur territoire
Champagne Ardenne

91%

des répondeurs ont **émis au moins une intention de**
coopération avec le PAT ou CLS de leur territoire
Alsace et Lorraine

54%

des intentions de coopérations émises sont en cours
de réalisation voire réalisées 3 à 6 mois après les
journées



des répondeurs déclarent
qu'**il y a eu un impact** suite
aux journées Grand Est

“

« Oui ! Interconnaissance,
référencement mutuel,
participation aux groupes
de travail, co-construction
de fiches action. »

« Le sujet alimentation a repris sa place dans la
thématique globale de la santé. Les interlocuteurs
étant identifiés, il est plus facile de faire des liens et
de les solliciter. D'autres partenaires se sont
mobilisés comme des producteurs bio, des élus, des
partenaires associatifs et même sociaux pour
investir le sujet de l'alimentation »

Identification des acteurs
et prise de contacts

Ce projet est lauréat de l'appel à projets 2023-2024
« Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat »

» BILAN DU PROJET FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT & LES CLS



ESSAIMAGE DU PROJET

● Guide méthodologique « Faire passerelle entre les PAT & les CLS »

Les **objectifs** du guide interactif sont les suivants :

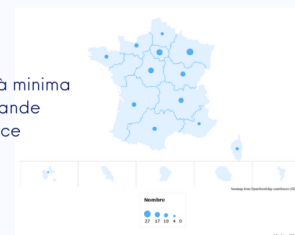
- Améliorer les coopérations dans le domaine de l'alimentation santé entre les PAT et les CLS
- Partager les connaissances acquises dans le cadre du projet « Passerelle PAT-CLS » en Région Grand Est
- Rendre réutilisables les outils de MANGE et de PARTAGE produits à cette occasion



● Webinaire « Faire passerelle entre les PAT & les CLS »

→ 278 inscrits
→ 199 connexions
→ 130 participants restés
au delà de 2 heures

Le webinaire a été suivi par à minima un professionnel dans une grande majorité des régions de France



“

Points forts • Méthodes et outils présentés • Interventions et intervenants • Partage d'expérience et exemples • Apport de connaissance

« Un outil clés en mains facile à déployer »

« Rappeler la nécessité de travailler en systémique la thématique »

« Mise en lumière des points communs et différences entre PAT et CLS »

Apports déclarés • Connaissances • Idées • Outils • Envie d'initier des coopérations sur leur territoire



des réponders qui avaient des attentes déclarent que le webinaire y a répondu

”

« Merci pour ce webinaire concret et très intéressant »

« Enrichie par ce webinaire, envie d'insuffler plus de transversalité dans les projets »

« Merci à vous pour ce webinaire et pour l'avoir proposé à l'ensemble des régions. Nous avons également organisé deux échanges PAT – CLS l'an dernier, votre présentation a permis de poursuivre le développement des connaissances sur les PAT notamment. »

« Merci pour cette initiative, j'espère que des démarches similaires seront impulsées dans d'autres départements. »



Retrouvez nos actualités sur
www.maison-nutrition.fr

MANGE

03 26 48 00 00

contact@maison-nutrition.fr

7 place Toulouse Lautrec - 51100 REIMS

Ouvert du lundi au vendredi

Justine PIERRARD

Directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

direction@maison-nutrition.fr

07 66 94 56 72