

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

2010

**Pr Éric BERTIN**  
Président

2013

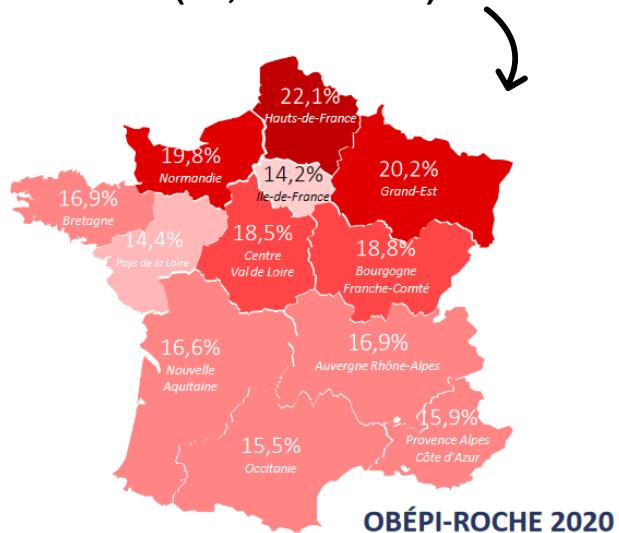
**Maison  
de la Nutrition**

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)

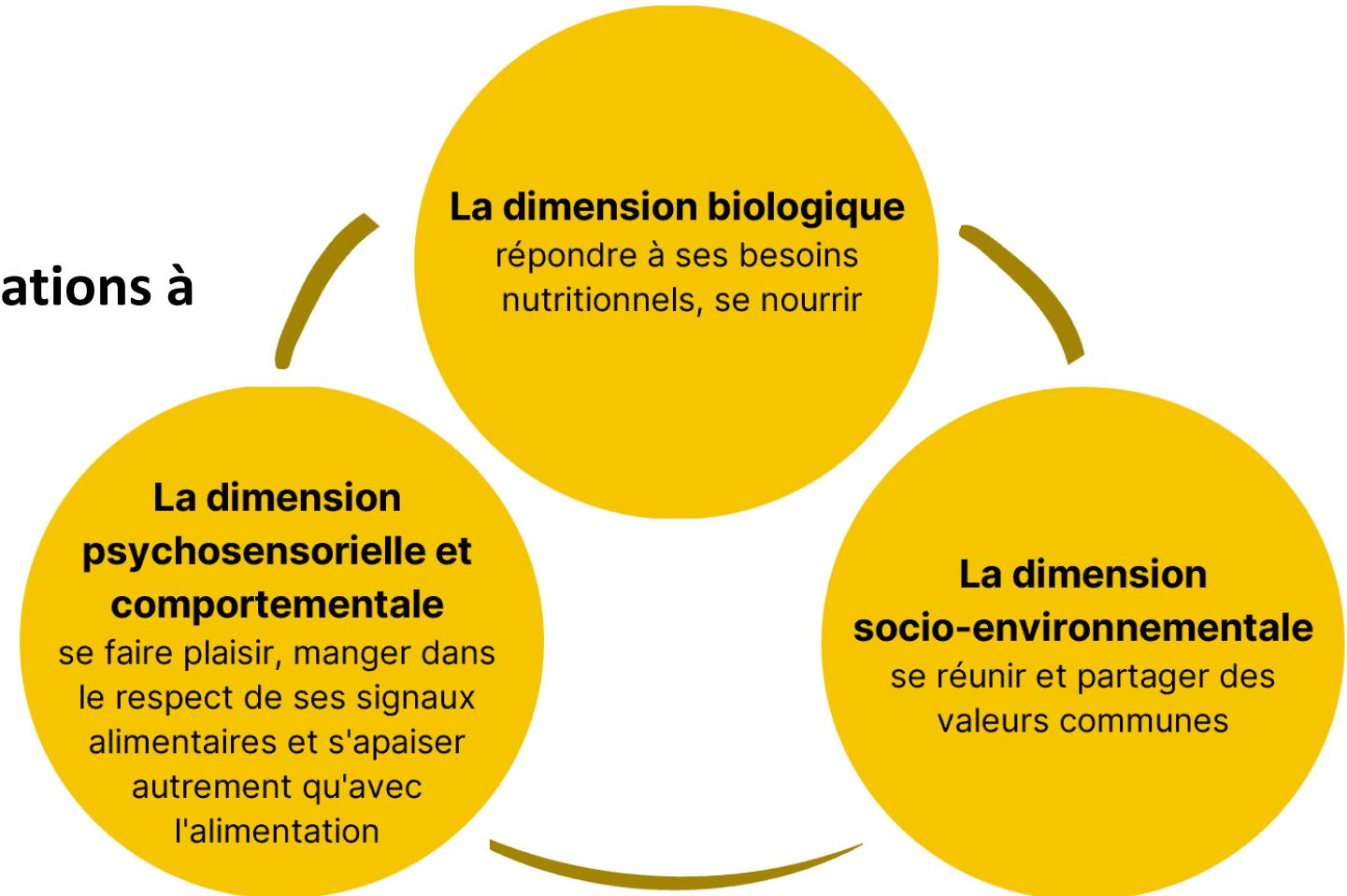
Articuler et mettre en œuvre les priorités :

- 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

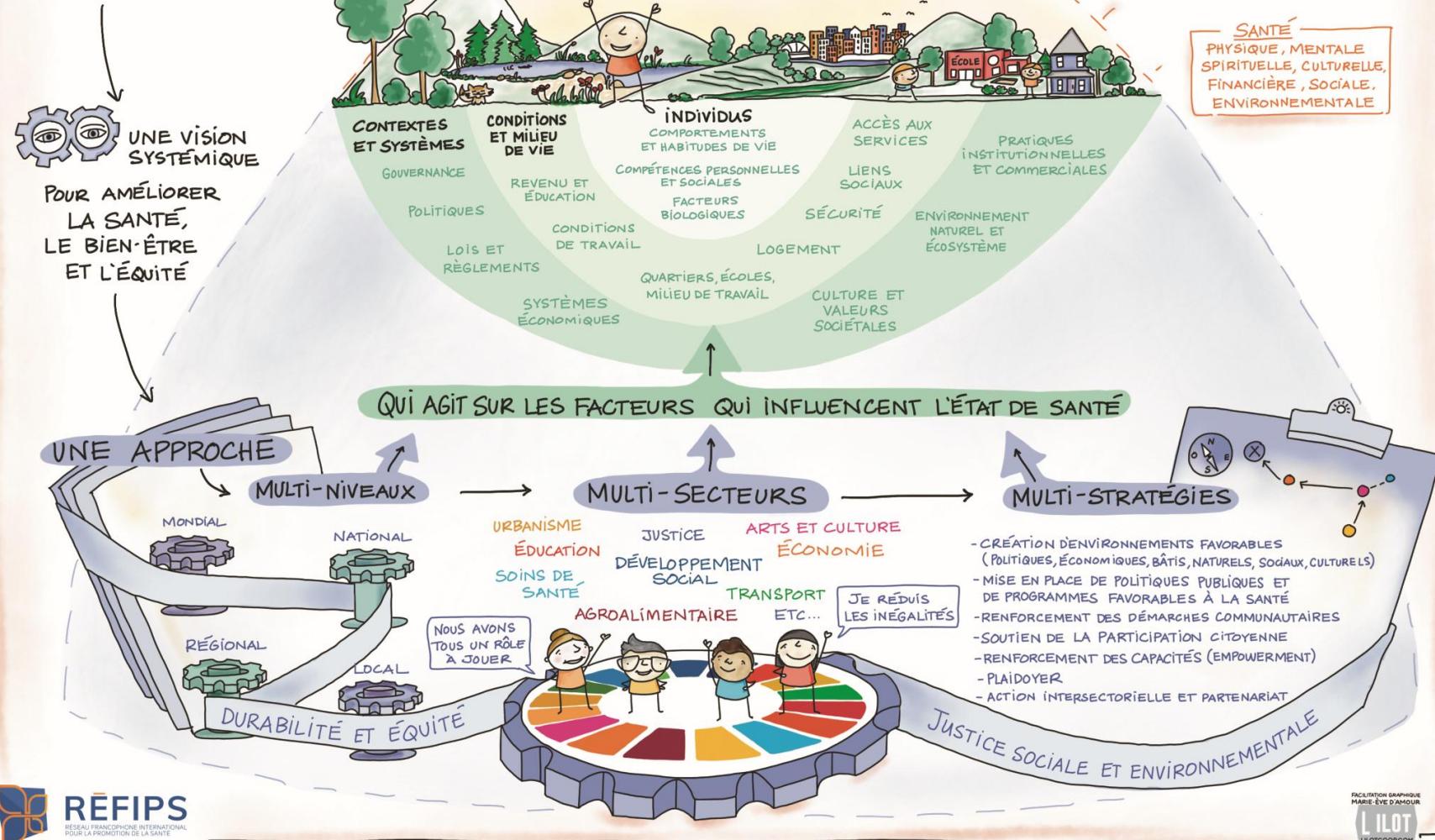
Chaque action intègre la **tridimensionnalité des éducations à l'alimentation**



→ 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

Réglementation et normes pour une alimentation saine et durable

Modèle de production agro-alimentaire dominant

L'offre alimentaire existante et son accès (financièrement, géographique, physique), les commerces de proximité, le coût des aliments

Les rythmes de vie, les conditions de vie (logement, accès à un jardin ...), les conditions et rythmes de travail

Connaissances, croyances, préférences alimentaires

Rapport à la santé, à l'alimentation, l'éducation reçue/transmise

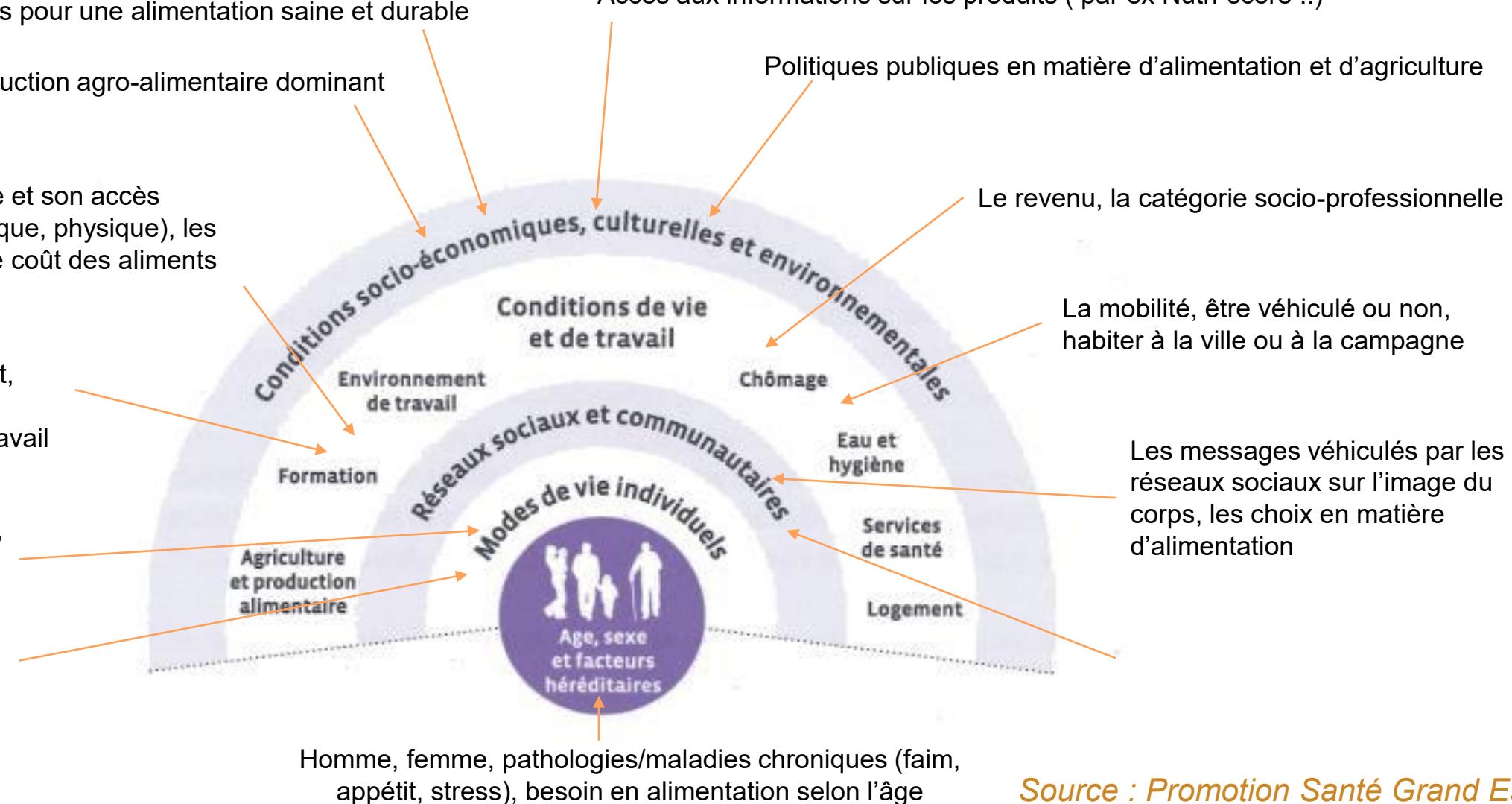
Accès aux informations sur les produits ( par ex Nutri-score ..)

Politiques publiques en matière d'alimentation et d'agriculture

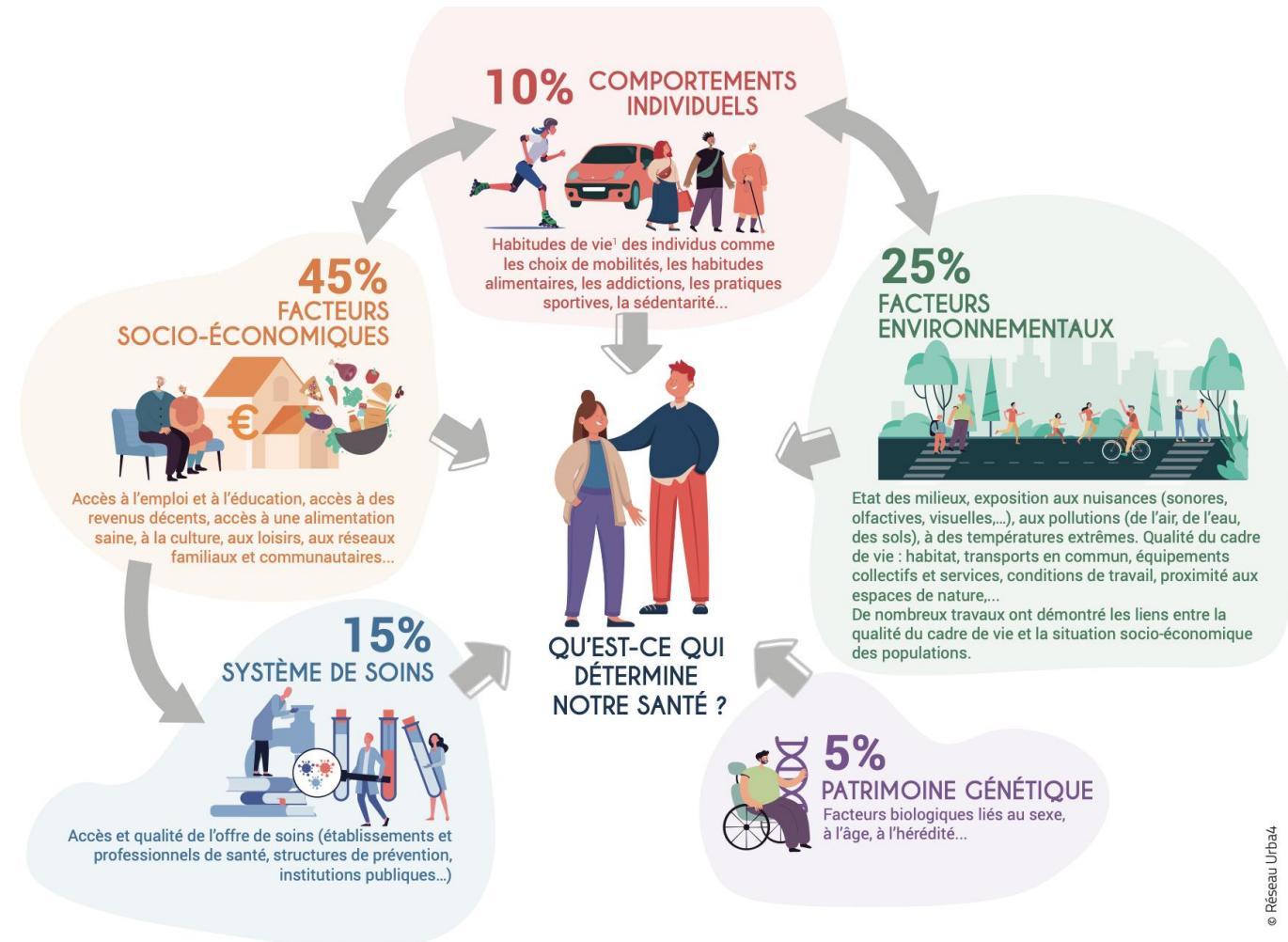
Le revenu, la catégorie socio-professionnelle

La mobilité, être véhiculé ou non, habiter à la ville ou à la campagne

Les messages véhiculés par les réseaux sociaux sur l'image du corps, les choix en matière d'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 médico-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 Éduscol

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 chronique
- ≡ **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

Susciter l'envie de goûter de nouveaux aliments

Augmenter la curiosité de l'enfant

Diversité alimentaire

Équilibre alimentaire  
Alimentation durable

Prévention de l'excès de poids  
Diminution du gaspillage



# Déploiement depuis 2019

Données 2019-2024

EXTRASCOLAIRE

192

MEDICO SOCIAL ENFANT

163

2032

Professionnels formés

CANTINE

705

ÉCOLE

568

PETITE ENFANCE

404

## 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 médico-social, répondants au questionnaire à la suite de la séance de partage d'expériences ( $n=745$  - données 2021-2024)

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

**429**   
professionnels formés

### Satisfaction quant à la formation



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

### 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 répondants  
ont renforcé leurs connaissances  
en alimentation-santé

94%

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

## ● Coopération entre les PAT & CLS en alimentation santé

95%

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

91%

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

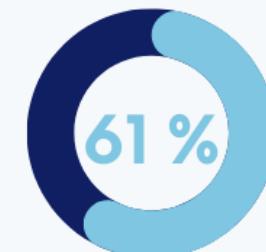
54%

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

66

« 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 »



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

Page 2/2

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 »

## ➊ 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 PARTAAGE 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



66

**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 »

• Réponse aux attentes\*  
67 %

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

**Appports déclarés** .. Connaissances • Idées • Outils •  
Envie d'initier des coopérations sur leur territoire

« 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 avions 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](http://www.maison-nutrition.fr)

**MANGE**  
03 26 48 00 00  
[contact@maison-nutrition.fr](mailto: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](mailto:direction@maison-nutrition.fr)

07 66 94 56 72