

# Rapport d'activités



2012

7 place Toulouse Lautrec  
51100 REIMS

tel : 03.26.48.00.00

Courriel : [mdn.reims@wanadoo.fr](mailto:mdn.reims@wanadoo.fr)

Site Internet : [maison-nutrition.fr](http://maison-nutrition.fr)



## SOMMAIRE

I.	PRESENTATION DE LA MDN .....	3
A.	Le projet associatif de la MDN .....	3
B.	Les 4 missions de la MDN .....	4
1.	La promotion pour la santé en matière nutritionnelle et de lutte contre la sédentarité .....	4
2.	L'éducation du patient atteint de diabète de type 2, obèse avec syndrome métabolique et/ou à risque cardio-vasculaire .....	4
3.	La formation .....	4
4.	L'espace conseil .....	4
C.	Les instances et les salariés de la MDN .....	5
1.	L'Assemblée générale ordinaire et extraordinaire .....	5
2.	Le Conseil d'administration .....	6
3.	Le bureau .....	7
4.	Les salariés et les réunions d'équipe .....	7
5.	Staff .....	7
6.	Les bénévoles et la réunion des bénévoles .....	8
D.	Les financements de la MDN .....	8
1.	Les subventions actions .....	8
2.	Les subventions de fonctionnement .....	8
4.	Les prestations de services 2012 .....	8
II.	REALISATIONS DE LA MDN EN 2012 .....	9
A.	Les projets menés par la MDN .....	9
1.	Les 5 sens et l'alimentation .....	9
a)	Les objectifs de l'action .....	10
b)	Le contenu de l'action .....	10
c)	L'évaluation de l'action (action en cours) .....	11
2.	Prévention des pathologies liées à l'alimentation « le cœur a ses raisons » (PRAPS : Plan Régional d'Accès à la Prévention et aux Soins) .....	11
a)	Les objectifs de l'action .....	11
b)	Le contenu de l'action .....	11
c)	L'évaluation de l'action (action en cours) .....	12
I.	Séquences éducatives du CPOM .....	13
a)	Bien Vieillir : ateliers de prévention alimentaire et orientation vers une activité physique régulière, adaptée, sécurisée et progressive, à destination des seniors .....	13
b)	CAPE COD (Champagne Ardenne Prévention Education Cœur Obésité Diabète) : ateliers délocalisés d'éducation pour la santé du patient diabétique de type 2, à risque cardiovasculaire, obèse avec syndrome métabolique .....	15
c)	Ce qui est commun aux séquences éducatives .....	17
3.	Ateliers cuisine avec les étudiants des résidences universitaires de la Ville de Reims ...	19
a)	Les objectifs de l'action .....	19
b)	Le contenu des ateliers .....	19
4.	Les animations « prestations de services » de la MDN .....	20
5.	Les interventions gratuites de la MDN .....	23
a)	Les ateliers « cuisine santé » de la MDN .....	23
b.	Les animations réalisées par les bénévoles de la MDN .....	24
B.	Formations .....	24
C.	L'espace conseil .....	26
1.	Le centre de documentation .....	26
2.	Accueil et permanences de professionnels de santé .....	26
3.	Accueil de stagiaires .....	27
III.	LES REPRESENTATIONS .....	27





## I. PRESENTATION DE LA MDN

### A. Le projet associatif de la MDN

La MDN est une association loi 1901, reconnue d'intérêt général, membre du comité de pilotage du Pôle régional de compétences en éducation pour la santé.

Les valeurs de la MDN sont d'œuvrer pour :

- une alimentation diversifiée dans le respect de la culture de chacun
- une prise de conscience des éléments gouvernant nos actes alimentaires
- une bonne écoute de ses sensations de faim et de rassasiement afin de gérer son poids sans contraintes

Son territoire d'actions est l'ensemble de la Région. Elle privilégie les animations collectives de proximité, en lien avec les acteurs locaux.

Son Président, professeur en nutrition à l'Université de REIMS, membre du comité de surveillance du PNNS et coordinateur du Centre Régional Spécialisé Obésité, est garant du contenu des messages délivrés par les animateurs et les formateurs. Toutes les trames d'animation sont travaillées par l'équipe pluridisciplinaire de la MDN, qui est composée de diététiciens, infirmiers et éducateurs médico-sportifs.



### Le Pôle de compétences en éducation pour la santé

Le Pôle de compétences en éducation pour la santé de Champagne-Ardenne est une plateforme ressources. Elle réunit des acteurs clés dans le champ de la prévention et la promotion de la santé tels que l'Association Nationale en Alcoologie et en Addictologie, la Mutualité Française de Champagne Ardenne, la Maison de la Nutrition de Champagne-Ardenne, ainsi que l'Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé et ses Comités Départementaux d'Education pour la Santé. Le Pôle de compétences en Champagne Ardenne offre des services à tout acteur institutionnel ou associatif qui intervient, ou qui souhaite intervenir dans le champ de la promotion et de l'éducation pour la santé :

- **En méthodologie de projet...** pour mettre en place une action de promotion et d'éducation pour la santé
- **En documentation...** Pour vous informer et vous outiller sur les thématiques de prévention et d'éducation pour la santé
- **En formation...** Pour vous former dans le champ de la promotion de la santé



## **B. Les 4 missions de la MDN**

### **1. La promotion pour la santé en matière nutritionnelle et de lutte contre la sédentarité**

La MDN participe aux actions de prévention et d'information du public (enfants en bas âge et leur famille, seniors...), en particulier dans les domaines de la nutrition.

### **2. L'éducation du patient atteint de diabète de type 2, obèse avec syndrome métabolique et/ou à risque cardio-vasculaire**

La MDN a comme objectif principal de prévenir l'obésité, le diabète, ses complications chroniques et les pathologies cardio-vasculaires.

En ouvrant des permanences régulières et en organisant des animations de groupes, la MDN contribue à une amélioration de leur prise en charge.

Les moyens utilisés sont une information relative à des conseils d'hygiène de vie et une éducation des patients à être acteurs de leur santé.

### **3. La formation**

La mission de la MDN est de promouvoir et d'organiser des actions de formation, à destination des professionnels relais (enseignants, éducateurs, auxiliaires de vie, éducateurs sportifs...), dans les domaines de la nutrition, du diabète de type 2, de l'obésité et du risque cardio-vasculaire.

### **4. L'espace conseil**

La MDN offre plusieurs services 7 place Toulouse Lautrec :

- des permanences gratuites animées par des diététiciennes et des infirmiers à destination du public
- un accompagnement des professionnels relais (enseignants, éducateurs...) quant à l'alimentation
- des ateliers cuisine pratique
- une base de données traitant de la nutrition, du diabète, de l'obésité et du risque cardio-vasculaire : livrets d'information, expositions, diaporamas, outils pédagogiques ...

Le site Internet de la MDN « [maison-nutrition.fr](http://maison-nutrition.fr) » est également riche en informations.



## C. Les instances et les salariés de la MDN

### 1. L'Assemblée générale ordinaire et extraordinaire

Présents et excusés : 70

Noms et qualités :

Présents :

BEAUCHAMP Anne, bénévole  
BEDUCHAUD Bernard, infirmier bénévole  
BERTIN Eric, Président  
BOCKLER Nadine,  
BOUSSAGOLE BERTRAND, membre associé AG2R  
COSTA Aurélie, diététicienne  
DUBOIS Bernard, bénévole, trésorier  
DUGON Nicole, bénévole  
FOLTON Muriel, Epicerie sociale ESPOIRS  
HOUMANN MONIQUE, bénévole  
IBARS Céline, membre associé , AG2r  
JULIA Aline, assistante de direction  
JOLIVET Christine, infirmière formatrice occasionnelle  
LAFLEUR Philippe, partenaire Syndicat des kinésithérapeutes  
LECLERC Caroline, diététicienne bénévole  
LEUTENEGGER Marc, président d'honneur  
MASSON Claudine, bénévole  
MASSON Michel, patient bénévole  
MOREAUX Jean-Jacques, Union Locale Centre de Soins Reims  
MUGNIER Eloïse, diététicienne  
MULOTTE Sylvie, diététicienne bénévole  
OPIARD André, membre associé ARCAD  
PIERRARD Justine, directrice  
PELLERIN Ludivine, AGRICA  
RAYMOND Marianne, commissaire aux comptes Mazars  
RIEG, EPMM Région  
ROELAND Dorothee, infirmière formatrice occasionnelle  
ROUGEAUX Elodie, EPMM 51  
VANKALCK Laurence, inspection académique Marne  
ZEIMETT Patrick, expert comptable KPMG

Excusés :

ALFARO Cindy, DDSEN éducation nationale 52  
BLAUD Olivier, partenaire Mutualité Française  
BENOIT Claudine, infirmière formatrice occasionnelle  
BONNEVIALE Roger, ADA  
BOTELLA Emilie, CROS  
BOUCHE Alain, partenaire la Cordiale  
CAZANOUE Anne Marie, DSDEN 51  
CAUSIN Elisabeth, maison de quartier Watteau  
CHARPENTIER Etienne, diététicien formateur occasionnel  
CISS  
CLIC du Pays Champenois  
CODES 10  
COURBOIN M-France, FO diététicienne  
CURE Hervé, DG institut Jean Godinot Familles rurales 51  
GAVELAK Benoit, UTEP CHU Reims  
GRILLON J-Luc, DRDJSCS  
HOLOGNE Yann, DRAAF  
IURETIG Doris, FO, EMS 51  
JURION Sylvie, CAF  
LAVOLE Brigitte, partenaire réseau OncoChA  
LEBOEUF Silvia, ORRPA  
LEFEBVRE Florence, diététicienne bénévole  
LEBOUVIER Aline, communication CROUS  
LEVAL Cédric, FO, EMS  
LOSFELD Anne, RSI  
MAHMOUDI BAUDRILLART, membre associé RéGéCA  
Mairie de Reims  
Maison de quartier Verrerie  
MICHAUD Gaëlle, partenaire directrice CoDES 08  
MOUCHERON Sylvie, partenaire Altéa Conseil  
MURACCIOLE Jeannine, bénévole  
PATRIS Anne, secrétaire, partenaire IREPS  
PLIQUE Sylvie, DIDAMS (PMI10)  
PRUVOT DEMICHELIS Valérie, CARSAT  
REYBOIS Arnaud, SIEL BLEU  
SCHVARTZ Etienne, membre associé CARéDiab  
SOGNE Isabelle, CPAM 51  
USEP 51

Date de réunion : 22 mai 2012



## 2. Le Conseil d'administration

Nom Prénom	Qualité et structure partenaire
BEAUCHAMP Anne	Membre actif
BEDUCHAUD Bernard	Membre expert
BERTIN Eric	Membre associé, Centre Spécialisé Obésité
BLAUD Olivier	Membre associé, Mutualité Française
BOUCHE Alain	Membre associé La Cordiale
DUBOIS Bernard	Membre actif
IBARS Céline	Membre associé, AG2R
LAFLEUR Philippe	Membre associé Syndicat des kinésithérapeutes
LAVOLE Brigitte	Membre associé, Ligue contre le cancer 51
LEFEBVRE Florence	Membre expert
LEUTENEGGER Marc	Membre d'honneur
MASSON Claudine	Membre actif
MASSON Michel	Membre actif
	Membre associé Réseau Sport Santé Bien Etre
MULOTTE Sylvie	Membre expert
OPIARD André	Membre associé, ARCAD
PATRIS Anne	Membre associé IREPS
PEUGNET Nathalie	Membre associé, RéGéCA
SCHVARTZ Etienne	Membre associé CARéDiab

Dates de réunions : 07/02 – 24/04 – 22/05 et 27/11/2012



### 3. Le bureau

Membres : 7

Noms et qualités des membres :

Pr Eric BERTIN : Président  
Pr Marc LEUTENEGGER : Président d'honneur  
M. Bernard DUBOIS : Trésorier  
Mme Anne PATRIS, IREPS : secrétaire  
Mme Anne BEAUCHAMPS : trésorière adjointe  
M. OPIARD, ARCAD  
M. Etienne SCHVARTZ, CARéDiab

Présence de Justine PIERRARD, directrice

Dates de réunions : 07/02 – 24/04 – 22/05 et 27/11/2012

### 4. Les salariés et les réunions d'équipe

Aline JULIA : assistante de direction, en poste depuis février 2001  
Justine PIERRARD : directrice, en poste depuis avril 2006, congés maternité de juillet à octobre 2012  
Aurélié COSTA-TRUCHET : diététicienne départ de la structure juin 2012  
Héloïse MUGNIER : diététicienne d'avril à aout 2012  
Thomas D'AMICO : diététicien, en poste depuis aout 2012

Dates de réunions :

Janvier : 09 – 17

Février : 02, 13 et 29

Mars : 16

Avril : 02 - 24

Mai : 10 et 25

Juin : 26

Juillet : 10

Aout : 22

Septembre : 18

Octobre : 10

Novembre : 05 et 16

Décembre : 13

### 5. Staff

Eric BERTIN : Président  
Marc LEUTENEGGER : Président d'honneur  
Bernard DUBOIS : Trésorier  
Justine PIERRARD : directrice  
Aline JULIA : assistante de direction  
Aurélié COSTA-TRUCHET, diététicienne

Dates de réunions :

Janvier : 16

Mars : 06

Avril : 04

Mai : 03

Juin : 19

Rapport d'activités 2012

de la Maison de la Nutrition - Cœur Obésité Diabète de Champagne-Ardenne  
réalisé par J. PIERRARD directrice, avec l'aide d'Aline JULIA courant avril 2013



## 6. Les bénévoles et la réunion des bénévoles

### Bénévoles :

dirigeants : E. BERTIN, M. LEUTENEGGER et B. DUBOIS

actifs : B.BEDUCHAUD, F.LEFEBVRE, C. et M.MASSON, S.MULOTTE, M. HOUMANN, C.LECLERC, A.BEAUCHAMP, N.DUGON

Salariées : A. COSTA, A. JULIA, J. PIERRARD

Date de réunion : 29/03/2012

## **D. Les financements de la MDN**

### **1. Les subventions actions**

Les organismes financeurs sont :

- l'ARS (Agence Régionale de Santé) pour les projets : Bien Vieillir, Champagne Ardenne Prévention Cœur Obésité Diabète, 5 sens et alimentation et Prévention des pathologies liées à l'alimentation « le cœur a ses raisons »
- la DRAAF (Direction Régionale des Affaires de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt) pour le projet de lutte contre le gaspillage en restauration collective
- le REAAP (Réseau d'Ecoute et d'Appui et d'Accompagnement aux Parents) pour le projet « alimentation : plaisir, découverte et convivialité »
- la Région pour les ateliers cuisine au CROUS

### **2. Les subventions de fonctionnement**

Les organismes financeurs sont :

- l'ARS via le CPOM (Contrat d'Objectifs et de Moyens) 2011-2013
- la Mairie de REIMS

### **4. Les prestations de services 2012**

Les structures suivantes ont fait appel à la MDN pour réaliser des actions non subventionnées.

- Instance Régionale d'Education et de Promotion à la Santé, Chalons en Champagne
- Groupe AG2R la Mondiale – Comité Régional de Coordination d'Action Sociale, Reims
- Centre Social et Culturel Emile Schmitt, Chalons en Champagne
- Conseil Général de la Marne
- Femme relais, Reims
- Comité Départemental d'Education pour la Santé 08, Charleville Mezières
- Collège George Braque, Reims
- Plateforme régionale d'appui interministériel de la Gestion des Ressources Humaines, Chalons en champagne
- Mutualité Française, Reims
- Centre Communal d'Action Sociale, Revin
- Institut Médico-Educatif « les Sylvains », Dricourt
- Lycée Jean XXIII, Reims







## II. REALISATIONS DE LA MDN EN 2012

### A. Les programmes éducatifs menés par la MDN

Dans ce cadre, la MDN a 6 actions financées :

1. « Les 5 sens et l'alimentation » (Agence Régionale de Santé)
2. Prévention des pathologies liées à l'alimentation « le cœur a ses raisons » (Agence Régionale de Santé)
3. Séquences éducatives du CPOM
  - A. Bien Vieillir : ateliers de prévention alimentaire et orientation vers une activité physique régulière, adaptée, sécurisée et progressive, à destination des seniors (CPOM Agence Régionale de Santé)
  - B. CAPE COD (Champagne Ardenne Prévention Education Cœur Obésité Diabète) : ateliers délocalisés d'éducation pour la santé du patient diabétique de type 2, à risque cardiovasculaire, obèse avec syndrome métabolique
4. Ateliers cuisine avec les étudiants des résidences universitaires de la ville de Reims (Région Champagne Ardenne)
5. « Alimentation : plaisir, découverte et convivialité » (Réseau d'Ecoute et d'Appui et d'Accompagnement aux Parents)

#### 1. Les 5 sens et l'alimentation

« Les 5 sens et l'alimentation » est une incitation aux changements de pratiques des enseignants et de comportements des élèves par un programme éducatif sur l'alimentation et l'activité physique chez les enfants âgés de 3 à 10 ans, à destination des équipes de l'Education nationale.

A la rentrée scolaire 2012-2013, il a été convenu avec Mme CASANOUE (médecin Education Nationale), Mme VAN KALK (infirmière Education Nationale), M. BOUZY (Inspecteur Education Nationale) et Nora VINCENT (ARS) que le projet concernerait le territoire vitryat sur la période 2012-2014.

Yann BASTIEN, conseiller pédagogique sur le territoire vitryat, est chargé des liens entre les équipes enseignantes et la MDN.

Témoignage du Dr CASANOUE: « *Le projet est un préalable à l'appropriation d'outils pédagogiques dans ce domaine car il favorise une approche globale d'éducation au comportement alimentaire. Plus particulièrement, les apports sur les différentes dimensions de l'alimentation, sur les représentations du comportement alimentaire, sur les normes véhiculées par les recommandations nutritionnelles, sur les besoins physiologiques, sur la connaissance des aliments, apportent des connaissances et une compréhension des enjeux éducatifs.* »



## a) Les objectifs de l'action

### Objectif général :

Impulser et contribuer à la mise en œuvre d'un programme éducatif sur l'alimentation et l'activité physique, par la formation de plusieurs équipes de l'Education nationale intervenant dans des territoires prioritaires.

### Objectifs opérationnels :

La MDN doit former 28 personnes de l'Education Nationale (EN) par an sur 3 ans, soit 84 personnes sur le territoire vitryat.

Entre septembre 2012 et juin 2015, animer 6 programmes de formation « l'alimentation de l'enfant » prenant la forme de 4 demi-journées d'animation par le diététicien de la MDN, à Vitry le François à destination de 6 groupes de 13 enseignants chacun

Entre janvier 2013 et juin 2015, accompagner 75% des personnes ayant participé au programme de formation dans la mise en œuvre d'un projet d'éducation alimentaire

Animer 3 comités de pilotage par an sur Vitry le François réunissant les représentants de l'EN, la MDN, la DRAAF, le CUCS et l'ARS en octobre, février et mai

En septembre, réunir 75% des personnes ayant participé au programme de formation pour échanger sur les freins et les leviers dans la mise en œuvre des projets d'éducation alimentaire

## b) Le contenu de l'action

La MDN rencontre les enseignants du 1er degré sur le territoire vitryat lors de quatre demi-journées de formation à un projet éducatif sur « l'alimentation de l'enfant » :

- 1ère demi-journée : « L'Alimentation de l'enfant : Repères théoriques »  
Objectif : échanger sur les représentations et harmoniser les messages et les pratiques quant à l'alimentation de l'enfant
- 2ème demi-journée : « Alimentation de l'enfant : Définir le projet éducatif »  
Objectif : accompagner les équipes à animer des actions d'éducation alimentaire
- 3ème demi-journée : « Alimentation de l'enfant : Evaluation du projet »  
Objectif : inciter les équipes à s'interroger sur la plus-value de l'évaluation d'une action d'éducation alimentaire et donc à évaluer leurs actions
- 4ème et dernière demi-journée « Alimentation de l'enfant : échanges de pratiques »  
Objectifs : animer les échanges relatifs aux différents projets mis en place (freins et leviers rencontrés dans la mise en place) au sein d'une rencontre des équipes ayant participé aux 3 demi-journées précédentes. Lors de cette dernière journée, le lien avec les classes du goût de la DRAAF est explicité. Il est également lancée une réflexion sur les projets d'établissement (et non plus à l'échelle d'une classe). Enfin, l'évaluation des acquisitions et des changements de pratiques est réalisée.

Entre la 2ème et la 3ème demi-journée du programme de formation, le diététicien de la MDN assure l'accompagnement des personnes ayant suivi le programme de formation dans le développement de leur projet d'éducation alimentaire au sein de leur classe.

A la suite des 4 demi-journées du programme de formation de la MDN, la DRAAF proposera la formation « les classes du goût » aux enseignants de CE2. Cette animation est une suite logique au programme de la MDN car il est centré sur l'analyse des ressentis et la connaissance de soi. Une fois que l'enfant a acquis cette démarche d'introspection et de verbalisation, les découvertes liées aux aliments deviennent beaucoup plus riches et profitables.



### **c) L'évaluation de l'action (action en cours)**

1. L'Alimentation de l'enfant : Repères théoriques  
Groupe 1 : 17/10/2012, 14 participants  
Groupe 2 : 21/11/2012, 14 participants
2. L'Alimentation de l'enfant : définir un projet éducatif  
Groupe 1 : 05/12/2012, 13 participants  
Groupe 2 : 19/12/2012, 14 participants
3. Alimentation de l'enfant : Evaluation du projet  
Groupe 1 : 10/04/2013, 12 participants : sur 10 enseignants, 7 ont mis en place des actions d'éducation alimentaire  
Groupe 2 : 15/05/2013
4. Alimentation de l'enfant : échanges de pratiques : en septembre 2013

## **2. Prévention des pathologies liées à l'alimentation « le cœur a ses raisons » (PRAPS : Plan Régional d'Accès à la Prévention et aux Soins)**

### **a) Les objectifs de l'action**

#### Objectif général :

Accompagner, d'un point de vue alimentaire, les bénéficiaires à la prise d'autonomie afin que celle-ci ne soit pas synonyme de prise de poids.

#### Objectifs spécifiques :

1. Solliciter 6 structures accueillant des personnes en situation de précarité volontaires et intéressées par la démarche d'éducation alimentaire : ESAT et Familles gouvernantes
2. Animer 6 formations « alimentation de l'adulte »
3. Réaliser 6 séquences éducatives « le cœur a ses raisons » :

### **b) Le contenu de l'action**

Pour l'année 2012-2013, la MDN s'adresse dans ce programme à 2 types de bénéficiaires : travailleurs handicapés (ESAT) et les personnes accueillies au sein de l'association des familles gouvernantes (Familles Rurales/UDAF).

Méthode d'intervention : accompagner les personnes relais pendant un an afin qu'elles soient autonomes, par la suite, dans l'animation des actions d'éducation alimentaire à destination de leurs bénéficiaires.

Ainsi, le programme comprend pour chaque structure :

1. L'animation d'une réflexion sur les représentations destinée à l'harmonisation des messages des personnes relais quant à l'éducation alimentaire aux bénéficiaires :  
Objectif : apporter la culture d'éducation alimentaire aux référents de groupe (personnes relais). Ainsi ils pourront juger à quel moment le recours à la MDN est utile et préparer notre venue en créant de la motivation chez les bénéficiaires.
2. Le suivi par le diététicien de la MDN des équipes formées afin de les accompagner dans la mise en œuvre de projet santé et de repérer les bénéficiaires qui participeront aux séquences éducatives



3. L'animation d'une séquence éducative auprès des bénéficiaires, en binôme avec la ou les personnes relais inscrite dans le projet : Elle comprend 2 séances.

**1ère séance (2h) :**

Objectif : échanger sur les connaissances et les idées reçues, puis prise de conscience des solutions les plus adaptées

- Présence d'un diététicien, d'un infirmier et d'un EMS, et de la personne relais

- 3 groupes thématiques (« alimentation » animé par un diététicien, « risque cardiovasculaire » animé par un infirmier, « activité physique » animé par un éducateur médico sportif) afin de diviser le groupe de participants en 3 petits groupes

Travail sur la base d'une photo-expression : 15 photos par thématique et un mini journal de bord par groupe afin de faire le lien entre les différents animateurs

**2nde séance (2h) :**

Présence du diététicien, de l'infirmier et de l'EMS et de la personne relais

1ère partie (1h) : le groupe est divisé en 2 petits groupes :

• Un groupe « alimentation » : travail avec des aliments factices et des codes couleurs qui seront repris par les équipes cuisine par la suite

Objectif : permettre aux bénéficiaires la mise en pratique de comportements favorisant une alimentation diversifiée

• Un groupe « AP » : exercices physiques adaptés (exercices sur chaise, exercices debout, jeux de ballon...) facilement reproductibles « chez soi » tout en prenant du plaisir.

Objectifs : donner des idées d'exercices et permettre une prise de conscience de l'intérêt de bouger.

2ème partie (RCV) (1 h)

Pendant que le diététicien et l'EMS continuent à occuper le groupe de façon ludique (parcours motricité-relais-aliments), l'infirmier et la personne relais s'entretiennent individuellement avec chaque participant afin qu'il choisisse un domaine d'action pour améliorer son hygiène de vie. Décision prise en concertation avec la personne relais. La personne relais a une fiche de suivi pour chaque participant : Nom Prénom, Choix

### c) L'évaluation de l'action (action en cours)

1. Toutes les structures ont été sollicitées : l'ESAT de Vitry le François, l'ESAT de Saint Brice, l'ESAT L'EPI de Cormontreuil, l'ESAT la Joncquière du Centre de Jonchery, Familles gouvernantes
2. 6 formations : ESAT La Joncquière, ESAT GPEAJH, ESAT EPI, ESAT EPEI, Familles gouvernantes Châlons, Familles gouvernantes Reims
  - ESAT LA JONCQUIERE de JONCHERY-SUR-VESLES (28 personnes relais et 90 travailleurs) : 7 personnes relais présentes en formation dont 6 métiers différents
  - ESAT GPEAJH de SAINT-BRICE COURCELLE (2 personnes relais et 53 travailleurs) : 2 PR présents en formation, dont 2 métiers différents
  - ESAT L'EPI de CORMONTREUIL (14 personnes relais et 62 travailleurs) : 5 personnes relais présents en formation dont 3 métiers différents
  - ESAT L'EPEI de VITRY-LE-FRANCOIS (30 personnes relais et 110 travailleurs) : 13 personnes relais présentes en formation, dont 7 métiers différents
  - Familles gouvernantes de l'UDAF de CHALONS-EN-CHAMPAGNE et REIMS (33 gouvernantes et 170 bénéficiaires) : 21 personnes relais présentes en formation, dont 3 métiers différents
3. Animations des séquences éducatives en cours



### 3. Séquences éducatives du CPOM

#### a) Bien Vieillir : ateliers de prévention alimentaire et orientation vers une activité physique régulière, adaptée, sécurisée et progressive, à destination des seniors

En 2011, un contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens (CPOM) a été signé avec l'ARS. Ce programme est inclus dans le CPOM.

#### (1) Les objectifs de l'action

##### Objectif général :

Renforcer l'autonomie de la personne âgée en Région Champagne Ardenne

##### Objectifs spécifiques :

1. prévenir la dénutrition des seniors fragiles
2. prévenir le risque cardiovasculaire et l'excès de poids chez les seniors actifs
3. renforcer le lien social des seniors

#### (2) Le contenu des séances

##### BVSA

Prévenir le risque cardiovasculaire des seniors actifs en animant une séquence éducative de 8 séances :  
« Bien Vieillir, Retraite et fourchette : optimiser ma santé et prévenir mon risque cardiovasculaire »

1	Nutrition santé faut-il tout gober ?	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présenter la séquence éducative</li><li>- Prendre les inscriptions</li></ul>
2	Faites de votre alimentation votre alliée santé	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"><li>- Echanger sur l'alimentation équilibrée (repas structurés et façon de se réguler en fonction des sensations internes)</li><li>- Identifier pourquoi je mange</li><li>- Identifier les différents éléments de la régulation pondérale</li><li>- Favoriser une alimentation diversifiée</li></ul>
3	Manger de bon cœur	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"><li>- Echanger sur l'alimentation de la personne à risque cardio-vasculaire</li><li>- Identifier les différentes matières grasses dans l'alimentation</li><li>- Repérer les aliments riches en sel</li><li>- Privilégier les graisses protectrices pour le système cardio-vasculaire</li></ul>
4	Activité physique un atout cœur	animée par un éducateur médico-sportif	<ul style="list-style-type: none"><li>- Echanger sur les croyances / représentations de l'activité physique</li><li>- Permettre aux personnes de s'exprimer vis-à-vis de l'activité physique</li><li>- Permettre de prendre conscience de l'intérêt de bouger, de pratiquer une activité physique au quotidien voire régulièrement</li><li>- Etablir les liens entre AP et santé</li></ul>
5	Les étiquettes à la loupe	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"><li>- Echanger sur l'alimentation de la personne à risque cardio-vasculaire</li><li>- Améliorer la compréhension des emballages alimentaires</li><li>- Mieux identifier les produits gras, salés, sucrés</li></ul>
6	Maitriser son risque cardiovasculaire	animée par un infirmier	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identifier ses propres facteurs de risques, y apporter un début de réflexion.</li></ul>



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eviter la multiplication de ses facteurs de risques</li> <li>- Maitriser ses facteurs de risques et au mieux y avoir trouvé une solution durable</li> </ul>
7	Cuisiner de bon cœur	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composer et cuisiner des menus adaptés à la prévention des maladies cardiovasculaires</li> <li>- Limiter la teneur en matières grasses de la préparation</li> <li>- Limiter la teneur en sel de la préparation par l'utilisation des épices et aromates</li> <li>- Utiliser des modes de cuisson limités en graisses</li> </ul>
8	Bilan + 6 mois	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur la mise en œuvre des changements de comportements</li> </ul>

## BVSF

Prévenir la dénutrition des seniors fragiles en animant une séquence éducative de 6 séances : « Bien Vieillir, Retraite et fourchette : préserver mon autonomie et ma santé »

1	Nutrition santé faut-il tout gouter ?	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter la séquence éducative</li> <li>- Prendre les inscriptions</li> </ul>
2	Comment faire de vieux os ?	animée par une diététicienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur la malnutrition associée au vieillissement</li> <li>- Aborder l'ostéoporose, les besoins en calcium et vitamines</li> <li>- Aborder l'hydratation</li> </ul>
3	A vos PAPIlles	animée par une diététicienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur la dénutrition et ses risques</li> </ul>
4	Bouger en douceur	animée par un éducateur médico-sportif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur les croyances / représentations de l'activité physique</li> <li>- Permettre aux personnes de s'exprimer vis-à-vis de l'activité physique</li> <li>- Permettre de prendre conscience de l'intérêt de bouger, de pratiquer une activité physique au quotidien voire régulièrement</li> <li>- Etablir les liens entre AP et santé</li> </ul>
5	Tablier et PAPInette	animée par une diététicienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier et mettre en œuvre les techniques d'enrichissement</li> <li>- Utiliser des produits d'enrichissement dans la préparation</li> <li>- Apporter des protéines dans la préparation</li> <li>- Apporter une source de Calcium dans la préparation</li> <li>- Améliorer l'appétence alimentaire</li> <li>- Améliorer le plaisir associé aux repas</li> </ul>
	Bilan + 6 mois	animée par une diététicienne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur la mise en œuvre des changements de comportements</li> </ul>

## (3) La synthèse des ateliers

BV : 10 séquences éducatives à réaliser

Territoire	Participants à toutes les thématiques	Calendrier	Partenaire	Forme du partenariat	Réalisés
Revin (08)	11 seniors actifs (SA)	23/02/12	CCAS	Par l'intermédiaire de la CARSAT (forum 2011)	18 présents à + 6 mois
Sedan (08)	17 SA	09/10/12	Mutualité	convention	reste le +6mois
Anglure (51)	5 SA	10/01/12	FDSEA	Via le CPSSM (Familles rurales)	5 présents à + 6 mois
Châlons en Champagne (51)	15 SA	11/10/12	Mutualité et Office des seniors	Via le CPSSM	reste le +6mois



Tingueux (51)	7 SA	18/03/13	Mairie	convention	reste le +6mois
Sainte Ménéhould (51)	11 SA	07/03/13	Mutualité et CLIC	Via le CPSSM	reste le +6mois
Vitry le François (51)	5 SA	21/11/11	Mutualité et CLIC	Via le CPSSM	6 présents à + 6 mois
Bourbonne les Bains (52)	6 seniors fragiles (SF)	18/03/13	Gérontis	convention	reste le +6mois
Langres (52)	12 SA	12/12/11	Mutualité	convention	9 présents à + 6 mois
	5 SA	14/05/12		convention	2 présents à + 6 mois

**b) CAPE COD (Champagne Ardenne Prévention Education Cœur Obésité Diabète) : ateliers délocalisés d'éducation pour la santé du patient diabétique de type 2, à risque cardiovasculaire, obèse avec syndrome métabolique**

Ce programme est inclus dans le CPOM.

**(1) Les objectifs de l'action**

Objectif général :

Renforcer l'implication des personnes concernées (diabétiques et/ou à risque cardiovasculaire) dans la préservation de leur santé

Objectifs spécifiques :

1. Faire prendre conscience des enjeux de santé liés au risque cardiovasculaire et au diabète de type 2
2. Permettre aux patients d'identifier les éléments promoteurs de santé, les mesures de prévention des complications, ainsi que les solutions adaptées à la situation de chacun
3. Identifier les personnes/structures ressources sur le territoire en cas de difficultés et/ou de complications aiguës, et orienter les patients

**(2) Le contenu des ateliers**

CAPE COD : RCV

Renforcer l'implication des personnes concernées par risque cardiovasculaire dans la préservation de leur santé en animant une séquence éducative de 8 séances : « CAPE COD : optimiser ma santé en agissant sur mon risque cardiovasculaire »

1	Nutrition santé faut-il tout gober ?	animée par un diététicien	- Présenter la séquence éducative - Prendre les inscriptions
2	Faites de votre alimentation votre alliée santé	animée par un diététicien	- Echanger sur l'alimentation équilibrée (repas structurés et façon de se réguler en fonction des sensations internes) - Identifier pourquoi je mange - Identifier les différents éléments de la régulation pondérale - Favoriser une alimentation diversifiée
3	Manger de bon cœur	animée par un diététicien	- Echanger sur l'alimentation de la personne à risque cardio-vasculaire



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les différentes matières grasses dans l'alimentation</li> <li>- Repérer les aliments riches en sel</li> <li>- Privilégier les graisses protectrices pour le système cardio-vasculaire</li> </ul>
4	Activité physique un atout cœur	animée par un éducateur médico-sportif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur les croyances / représentations de l'activité physique</li> <li>- Permettre aux personnes de s'exprimer vis-à-vis de l'activité physique</li> <li>- Permettre de prendre conscience de l'intérêt de bouger, de pratiquer une activité physique au quotidien voire régulièrement</li> <li>- Etablir les liens entre AP et santé</li> </ul>
5	Les étiquettes à la loupe	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur l'alimentation de la personne à risque cardio-vasculaire</li> <li>- Améliorer la compréhension des emballages alimentaires</li> <li>- Mieux identifier les produits gras, salés, sucrés</li> </ul>
6	Maitriser son risque cardiovasculaire	animée par un infirmier	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier ses propres facteurs de risques, y apporter un début de réflexion.</li> <li>- Eviter la multiplication de ses facteurs de risques</li> <li>- Maitriser ses facteurs de risques et au mieux y avoir trouvé une solution durable</li> </ul>
7	Cuisiner de bon cœur	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composer et cuisiner des menus adaptés à la prévention des maladies cardiovasculaires</li> <li>- Limiter la teneur en matières grasses de la préparation</li> <li>- Limiter la teneur en sel de la préparation par l'utilisation des épices et aromates</li> <li>- Utiliser des modes de cuisson limités en graisses</li> </ul>
8	Bilan + 6 mois	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur la mise en œuvre des changements de comportements</li> </ul>

## CAPE DT2

Renforcer l'implication des personnes concernées par le diabète de type 2 dans la préservation de leur santé en animant une séquence éducative de 8 séances : « CAPE COD : optimiser ma santé en agissant sur mon diabète »

1	Nutrition santé faut-il tout gober ?	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter la séquence éducative</li> <li>- Prendre les inscriptions</li> </ul>
2	Faites de votre alimentation votre alliée santé	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur l'alimentation équilibrée (repas structurés et façon de se réguler en fonction des sensations internes)</li> <li>- Identifier pourquoi je mange</li> <li>- Identifier les différents éléments de la régulation pondérale</li> <li>- Favoriser une alimentation diversifiée</li> </ul>
3	Diabète et fourchette	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur l'alimentation de la personne diabétique</li> <li>- Identifier les sucres simples dans les aliments</li> <li>- Identifier et limiter les différentes matières grasses dans l'alimentation</li> </ul>
4	DIABactif	animée par un éducateur médico-sportif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger autour des représentations du diabète, de la glycémie et de sa régulation</li> <li>- Permettre aux participants d'identifier les différents types de diabètes et leurs cibles thérapeutiques</li> <li>- Faire prendre conscience de l'intérêt des mesures de prévention pour éviter les complications en identifiant les éléments sur lesquels on peut agir</li> <li>- Connaitre les 3 temps de la prévention dans le diabète</li> </ul>
5	Les étiquettes à la loupe	animée par un diététicien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echanger sur l'alimentation de la personne à risque cardio-vasculaire</li> <li>- Améliorer la compréhension des emballages alimentaires</li> </ul>





			- Mieux identifier les produits gras, salés, sucrés
6	DIABinfo	animée par un infirmier	- Echanger autour de la glycémie - Permettre aux participants d'identifier les différents types de diabètes - Faire prendre conscience de l'intérêt de se soigner pour éviter les complications en les identifiant - Montrer l'importance de la surveillance
7	DIABlement bon	animée par un diététicien	- Composer et cuisiner des menus adaptés au diabète - Limiter l'apport en sucre dans la préparation - Limiter la teneur en matières grasses de la préparation - Apporter des sucres complexes à faible index glycémique dans la préparation - Apporter des légumes dans la préparation
8	Bilan + 6 mois	animée par un diététicien	- Echanger sur la mise en œuvre des changements de comportements

### (3) La synthèse des ateliers

Territoire	Participants à toutes les thématiques	Calendrier	Partenaire	Forme du partenariat	Réalisés
Vireux (08)	7 RCV	04/10/12	Mutualité	convention	Reste le +6mois
Chaumont (52)	8 RCV	13/03/12	CMES	Parcours mis en place pour les patients obèses	5 présents à + de 6 mois
	5 RCV	08/11/12			Reste le +6mois
Saint Dizier (52)	9 RCV	29/03/12	Mutualité	convention	5 présents à + de 6 mois

#### c) Ce qui est commun aux séquences éducatives

En 2012, une séance animée par un diététicien sur la lecture d'étiquettes a été ajoutée. Aussi la séance « infirmier » intervient comme une conclusion qui permet de faire le lien entre tout ce qui a été précédemment vu et le pan infirmier.

Pour toutes ces séquences, la MDN compile :

- Une convention
- Une fiche d'inscription
- Une fiche de présence
- Un journal de bord
- Un questionnaire de satisfaction
- Un questionnaire des connaissances/acquisitions
- Un questionnaire de changements de comportements



<b>BV</b>
<b>Ardennes :</b>
• Vieux (1)
• Fumay (2)
• Revin (3)
• Sedan (4)
• Carignan (5)
• Rethel (6)
<b>Marne</b>
• Fresne les Reims (8)
• Tinqueux (9)
• Reims (10)
• Sainte Ménéhould (11)
• Chalons (12)
• Epernay (13)
• Montmort (14)
• Montmirail (15)
• Broyes (16)
• Viry le François (17)
• Saint Urm (20)
• Anglure (21)
<b>Haute Marne</b>
• Joinville (22)
• Chaumont (24)
• Foulain (25)
• Bourbonne (27)
• Langres (28)
<b>Aube</b>
• Bar sur Aube (23)
• Evry le Chatel (25)



<b>CAPE COD</b>
<b>Ardennes :</b>
• Chooz Vieux (1)
• Revin (3)
• Attigny (7)
<b>Marne</b>
• Reims (10)
• Sezanne (18)
<b>Haute Marne</b>
• Saint Dizier (19)
• Chaumont (24)

Les sites des séquences éducatives dans le CPOM 2011-2013

Enfin, le CPOM nous permet d'organiser un **regroupement régional** des animateurs de la MDN qui a eu lieu le 21 janvier 2012.

Sur 33 personnes invitées, 28 personnes étaient présentes :

- 8 partenaires (Mouvement sportif, UTEP, ...) sur 10 étaient présents (ne pouvaient pas être présentes les salariées des CoDES)
- 7 diététiciens sur 11
- 5 infirmiers sur 5
- 6 éducateurs sportifs sur 7

## PROGRAMME

**Matinée, animée par Sylvie MOUCHERON :**

- 9h-9h30 : Accueil
- 9h30 : Mot de bienvenue du Président et de la directrice
- 10h15 : Présentation de chacun (création d'un trombinoscope)
- 10h30 : « La place de chacun au sein de la MDN »

**Après-midi, travail en groupe :**

- 14h : Présentation des programmes PRAPS, BV et CAP et de la méthode de travail de l'après-midi
- 14h30 : Travail sur le partage d'expériences des animateurs en 3 groupes : Les échanges vont porter sur les trames, les outils pédagogiques et les évaluations.
  1. groupe programmes « PRAPS »
  2. groupe programmes « BV » et « CAP »
  3. groupe des bénévoles : échanges sur les manifestations grand public, peut être création d'une action, ... (Quelle implication dans la coordination, animation (qui ? quoi ? comment ?), évaluation, feed-back
- 16h : Pause
- 16h15 : Mise en commun, par les rapporteurs en plénière
- 17h : Echanges et collation avant départ

Des groupes de travail spécifiques se sont réunis de nouveau courant mars pour mettre en application les conclusions de la journée de janvier.

Diététiciens 9 mars 10-17h MDN	Infirmiers 9 mars 10-17h MDN	Educateurs sportifs 12 mars 13h30-18h MDN
<p>Matinée : 7 présents</p> <p>Travail sur les séquences éducatives du CPOM : BV et CAPE : choix des questions et quelles réponses sur les mémos, Retravailler les trames : contenu d'une 2<sup>nd</sup>e séance alimentation pour le BVSA, contenu, outils, documents à distribuer, évaluations</p>	<p>Matinée : 3 présents</p> <p>Travail sur les séquences éducatives du CPOM : BV et CAPE : choix des questions et quelles réponses sur les mémos, Retravailler les trames : contenu, outils pédagogiques, documents à distribuer, évaluations</p>	/
<p>Après-midi : 7 présents</p> <p>Travail sur les programmes PRAPS : créer la trame « ado », les outils pédagogiques et les évaluations</p> <p>Retravailler la trame « adultes » : les présents sont-ils satisfaits du contenu, des outils et des évaluations ?</p>	<p>Après-midi : 5 présents</p> <p>Travail sur les programmes PRAPS : créer la trame ado, les outils pédagogiques et les évaluations</p> <p>Retravailler la trame « adultes » : les présents sont-ils satisfaits du contenu, des outils et des évaluations ?</p>	<p>6 présents</p> <p>1<sup>ère</sup> partie : Travail sur les séquences éducatives du CPOM : BV et CAPE : choix des questions et quelles réponses sur les mémos, Retravailler les trames : contenu, outils pédagogiques, documents à distribuer, évaluations</p> <p>2<sup>ème</sup> partie : Travail sur les programmes PRAPS : créer la trame ado, les outils pédagogiques et les évaluations</p> <p>Retravailler la trame « adultes » : les présents sont-ils satisfaits du contenu, des outils et des évaluations ?</p>

#### 4. Ateliers cuisine avec les étudiants des résidences universitaires de la Ville de Reims

La présentation ci-dessous concerne la convention MDN/Conseil régional signée en août 2013 pour une mise en place des ateliers cuisine en 2013.

##### a. Les objectifs de l'action

- i. Cuisiner équilibré à moindre coût (2€ par personne)
- ii. Inciter à la prise de 3 repas par jour
- iii. Inciter à la prise de repas complets
- iv. Découvrir de nouveaux aliments de façon à favoriser une plus grande diversité alimentaire
- v. Orienter les bénéficiaires vers des professionnels de santé adaptés quand le besoin s'en fait ressentir
- vi. Renforcer le plaisir de cuisiner

##### b. Le contenu des ateliers

Pour 2 résidences, le programme a concerné 12 étudiants qui sont venus aux 3 ateliers cuisine proposés dans chacune des résidences.

En janvier 2013 : lancer la promotion des séances "cuisine"

Entre février 2013 et mai 2013, 2 diététiciennes animent une séance « cuisine santé » au sein des résidences Paul Fort et Theilard de Chardin à Reims, à raison d'une fois par mois.



La diversité des aliments est prise en compte dans la déclinaison des menus. Les thèmes traités sont arrêtés avec les participants (cuisiner pas cher mais équilibré, cuisiner au micro-onde, etc.)

## 5. Les animations « prestations de services » de la MDN

Sont recensées ici les animations à destination du grand public non financées par les projets et rémunérées par un partenaire.

La MDN est intervenue :

département	thématique	financeurs	dates	public
08	Formation « alimentation des adolescents »	SAAME Dricourt	11/06	8
	Journée d'animation nutrition Chooz	CODES 08	22/09	4
	Nutrition	Plateforme régionale d'appui interministériel à la GRH	25/09	20
10	Nutrition	Plateforme régionale d'appui interministériel à la GRH	18/09	11
51	Bien Vieillir	Groupe AG2R la Mondiale - CRCS	25/10 – 06,13,20,27/11 – 04,19/12	13
			25/10 – 08,15,22,30/11 – 06,13/12	15
	Le fast-food, les régimes, les boissons énergisantes	Lycée Jean XXIII	24/02	3 x 20 élèves de seconde



Formation « restauration collective »	Conseil Général de la Marne	25/01 – 08/02	10	Collège de Rilly la Montagne
		01/02	7	Collège d'Avize
		17/02	14	Collège de Dormans
		14 – 21/03	10	Collège de Suippes
		30/03 – 02/04	16	Collège N.A de Chalons
		28/03 – 04/04	11	Collège de Gueux
		11 – 18/04	7	Collège d'Epervain
		25/04	5	Collège de Vitry le Frçs
		16 – 21/05	15	Collège P.A de Chalons
		30/05	18	Collège 3 F de Reims
		13/06	8	Collège de St Thierry
		27/06	7	Collège R.S de Reims
		20/06 – 04/07	10	Collège de Verzy
		07/09	4	Collège de Fagnières
		12/09	11	Collège G.B de Reims
		21/09	7	Collège d'Anglure
		26/09	80	Collège de Witry les Reims
		10/10	13	Collège de Pontfaverger
		05/10	4	Collège de Montmirail
		24/10	5	Collège de St Memmie
19/10	9	Collège V.D de Chalons		
14/11	11	Collège de Tinquex		
23/11	3	Collège M.B de Reims		
30/11	13	Collège St R Reims		
17/12	5	Collège de Montmort		
21/12	7	Collège de Fère Champ		
Formation « alimentation de l'adolescent »	CG51 + collège G.Braque	28/09	9	
Atelier cuisine « adaptation des recettes »	Femme relais	14/12	5	
Animation « Bien Vieillir »	CSC Schmit	15/10 et 21/10	23	
Journée animation intergénérationnelle		20/11	80	
Programme Bouge « Animation boîte à questions »	Mutualité française Mutualité Française	29,30/03	7 x 20 élèves de collège	
Programme Bouge « Formation alimentation et activité physique de l'adolescent »		14/05	8 participants	
Séquences éducatives NAPA		22/03- 05,12/04 – 10, 24, 31/05	6	



	Nutrition	Plateforme régionale d'appui interministériel à la GRH	27/09	50
	Nutrition		02/10	20
	Nutrition		04/09	15
52	Nutrition	Plateforme régionale d'appui interministériel à la GRH	20/09	10

Soit **44 actions** ont été réalisées en prestation de service sur les départements 08, 10, 51 et 52 : **807 personnes** ont participé à nos animations dans ce cadre.



## 6. Les interventions gratuites de la MDN

### a) Les ateliers « cuisine santé » de la MDN

Sylvie MULOTTE, Florence LEFEBVRE, diététiciennes et Monique HOUMANN animent des ateliers cuisine santé à raison de deux fois par mois les jeudis après-midi.

dates	thèmes	Nombre de personnes
5 et 19 janvier	Petits prix maxi plaisir	6 x 2
2 février	Préserveons notre capital santé	6
16 février	Quiches, tourtes et tartes	5
1 <sup>er</sup> mars	Poissons	6
15 mars	Les œufs	6
5 avril	Les abats	6
19 avril	Le chocolat	6
3 mai	Farandole des fruits de saison	6
24 mai	Surprise	6
7 juin	Invitation au pique-nique	6
21 juin	Vives les vacances	6
4 octobre	Les légumes	6
18 octobre	Le sel	6
8 novembre	Saveurs du monde	6
22 novembre	Le potiron	6
6 décembre	Les vitamines	6
20 décembre	Repas de fête	6
<b>18 séances</b>		<b>107</b>

28 participants différents

Assiduités

- 1 séance : 10
- 2 séances : 4
- 3 séances : 5
- 4 séances : 3
- 6 séances : 1
- 8 séances : 3
- 16 séances : 1

Victimes de leurs succès les ateliers cuisine sont toujours pleins et des personnes sont sur liste d'attente. A partir de 2013, Thomas D'AMICO et Caroline LECLERC, diététiciens salariés de la MDN vont également proposer un atelier cuisine santé une fois par mois, afin que 3 ateliers soient animés par mois.



## b. Les animations réalisées par les bénévoles de la MDN

La MDN est intervenue :

demandeur	dates	animation	Participants
Femmes relais	20/10	Forum « stand Nutrition »	36
Ruban de l'espoir	29/09	Forum « stand Nutrition »	10
Ville de Reims	22/09	Tous en cœur	50
Foyer sauvergard	24/01	Atelier «équilibre alimentaire »	3
Lycée Jean XXIII Reims	24/02	Journée santé	3 x 20 élèves de seconde
Foyer jeunes mamans	14/02	Alimentation de l'enfant	7
CREPS Reims	14/04	Sport et diabète	10
CREPS Reims	25/03	Réseaux prévention santé-senior	8
AEFTI jeunes adultes	03/04	Boite à questions	9
AEFTI	15/05	Alimentation	11
AEFTI enfants	16/05	Loto des odeurs, fruits et légumes ; où poussent-il	9
Maison familiale Vertus	25/05	Equilibre alimentaire	11
Nestlé	15/06	L'atelier des sens	16 élèves
GDAM	15/11	Nutrition et dénutrition des seniors	40
Centre de formation Saint Michel	07/11	Alimentation équilibrée et petit budget	13
CARSAT	20/11	forum « bien vieillir »	20

La MDN a pu répondre présent à **16 demandes d'interventions** grâce à ses bénévoles. Lors de ces animations, les bénévoles ont échangé avec 313 personnes.

Merci à eux !

## **B. Formations**

La MDN réalise toujours des animations à la carte et crée souvent des supports afin de répondre aux besoins identifiés par les partenaires. Les animations sont de ce fait interactives.

Le CPOM nous a permis de travailler sur un catalogue de formation. A ce jour, nous proposons 6 formations :

- Alimentation, bénévoles et bénéficiaires des centres de distribution alimentaire
- Alimentation et restauration collective
- Alimentation et petite enfance
- Alimentation de l'adolescent
- Alimentation de l'adulte
- Alimentation de la personne âgée.

Depuis 2012, la MDN a intégré le Pôle de compétence dans son axe « formation ».





Dates	Partenaire	Intervenants	Thèmes	Nombre et qualités des participants
17/10	Ecole Vitry le François	Diététicien(ne)	Alimentation enfant	14 enseignants, infirmiers
22/11				14 enseignants, infirmiers
22/11				5 animateurs
06/12	Centre Orgeval	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	4 animateurs
25/01 – 08/02 01/02 17/02 14 – 21/03 30/03 – 02/04 28/03 – 04/04 11 – 18/04 25/04 16 – 21/05 30/05 13/06 27/06 20/06 – 04/07 07/09 12/09 21/09 10/10 05/10 24/10 19/10 14/11 23/11 30/11 17/12 21/12	Conseil Général 51 : Collège Rilly la montagne Collège Avize Collège Dormans Collège Suippes Collège N.A Chalons Collège Gueux Collège Epernay Collège Vitry le Frçs Collège P.A Chalons Collège 3 F, Reims Collège St Thierry Collège R.S Reims Collège Verzy Collège Fagnières Collège G.B Reims Collège Anglure Collège Pontfaverger Collège Montmirail Collège St Memmie Collège V.D Chalons Collège Tinquieux Collège M.B Reims Collège St R Reims Collège Montmort Collège Fère Champ	Diététicien(ne)	Alimentation et restauration collective	230 cuisiniers, aides cuisine, infirmiers, gestionnaires, principaux, CPE, enseignants, élèves, parents d'élèves,
26/09	Conseil Général 51 :	Diététicien(ne)	Règlement GEMRN	80 chefs d'établissements
7/11	Maison familiale de Vertus	Diététicien(ne)	Alimentation personne âgée	11 aides à domicile
25/05	Centre de formation St Michel	Diététicien(ne)	Alimentation équilibrée et petit budget	13 personnes
14/04	CREPS Reims	M. LEUTENEGGER, Pr en médecine interne	Sport et diabète	10 éducateurs médico-sportifs
25/03	CREPS Reims	Directrice MDN (pilote de comité prévention santé seniors Marne)	Réseaux prévention santé-senior	8 éducateurs médico-sportifs
14/05	Mutualité française Collège Terres Rouges	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	8 enseignants et CPE
11/06	SAAME Dricourt	Diététicien(ne)	Alimentation de l'adolescent	8 éducateurs sport, cuisinier, infirmier



30/10	Mutualité Française Bouge	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	7 chargées de projets
22/10	ESAT la Jonquière et St Brice	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	9 éducateurs spécialisés, CESF, directeur, moniteurs d'atelier
15/11	ESAT EPI	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	5 éducateurs spécialisés, moniteurs, chef service
12-13/11	Familles gouvernantes	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	9 aides à domicile, gouvernantes, auxiliaire de vie
19-20/11	UDAF Reims	Diététicien(ne)	Harmonisation des messages nutritionnels	12 gouvernantes

Au total, la MDN a réalisé **41 formations** et a formé **447 personnes**.

Sur 2011-2012, un partenariat avec le service des collèges du Conseil général 51 permet à la MDN de former tous les collèges publics de la MARNE par l'animation de la formation « alimentation et restauration collective ».

## C.L'espace conseil

### 1. Le centre de documentation

L'exposition « Bon appétit, à votre santé » est sortie 4 fois avec une durée de 1 à 3 semaines. Les structures emprunteuses sont : le collège Louis Pasteur à SUIPPES, le lycée de l'Argonne à Ste Ménéhould, le collège Louis Pasteur à Sermaize les Bains, l'IFAP du Chemin vert à REIMS. Le **site Internet** permet une large diffusion d'information : 61098 visites en 2012 sur le site <http://maison-nutrition.fr>.

### 2. Accueil et permanences de professionnels de santé

Mois	Mardis après-midi bénévolat		Jeudis matin bénévolat		Mercredis après-midi	
	Nombre perm.	Nombre pers.	Nombre perm.	Nombre pers.	Nombre perm.	Nombre pers.
Janvier	4	10	3	3	2	2
Février	4	1	4	1	1	3
mars	4	3	4	1	2	1
Avril	2	4	3	2	3	2
Mai	3	0	4	3	2	2
Juin	4	4	4	2	1	3
Juillet	1	1	0	0	1	0
Aout	0	0	0	0	0	0
Septembre	4	6	4	2	2	2
Octobre	5	4	4	4	2	1
Novembre	4	3	4	1	2	2
Décembre	3	4	0	0	1	1
<b>total</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>

91 permanences (dont 72 bénévoles) et **78 personnes reçues**



Ces permanences sont intégrées au CPOM. L'ARS nous demande d'être plus précis sur la provenance et l'orientation des personnes.

### 3. Accueil de stagiaires

La MDN a accueilli :

8 internes en médecine générale.

1 stagiaire en diététique

Régulièrement, la MDN intervient pour France bleue et RCF.

## III. LES REPRESENTATIONS

L'Union des MDN s'est réunie en Assemblée générale le 20 avril 2012.

En CA le 03 février 2012

En réunion de travail sur les financements des MDN le 28 juin 2012

Séminaire les 8 et 9 novembre 2012

M. LEUTENEGGER s'est rendu :

- 30 novembre 2012 : 6° forum Sanofi santé publique : le diabète, Paris

- 14 juin : forum Tinquieux

- 10 au 13 octobre 2012 : au 29 congrès de la Société Française d'Endocrinologie

Les formations des salariés :

Héloïse MUGNIER a participé à :

- Conférence Fonds Français pour l'Alimentation

Justine PIERRARD a participé à :

- 6 jours de formation « OPTIM'ASSO » organisé par JARRY conseil.
- Colloque « évaluation des interventions en nutrition » et « présentation du premier outil interactif français : EVALIN »

Aline JULIA a débuté :

- la formation au métier de sophrologue

Thomas D'AMICO a participé à :

- conférence Fonds Français pour l'Alimentation

Justine PIERRARD représente la MDN aux instances du CoDES 51 (secrétaire de bureau) et au CA de l'IREPS (Instance Régionale d'Education Pour la Santé)

Enfin, la MDN intervient régulièrement pour France bleue et RCF.

