



Maison
de la **Nutrition**

2017

Rapport d'activité

Table des matières

I.	PRESENTATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION	3
A.	LES INSTANCES ET L'EQUIPE.....	3
1.	<i>L'Assemblée générale</i>	3
2.	<i>Le Conseil d'administration</i>	3
3.	<i>Le Bureau</i>	4
4.	<i>Les réunions d'équipe</i>	4
B.	LA FORMATION DES SALARIES	5
C.	DIFFUSION DE BONNES PRATIQUES EN EDUCATION ALIMENTAIRE SUR LA REGION	5
D.	LES CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT AUX ACTEURS EN MATIERE D'ALIMENTATION.....	6
II.	REALISATIONS DE LA MAISON DE LA NUTRITION.....	12
A.	LES PROGRAMMES DE PROMOTION EN SANTE FINANCES PAR L'ARS.....	12
1.	<i>Les 5 sens et l'alimentation</i>	12
2.	<i>Programme de prévention de la prise de poids à destination de personnes en situation de handicap</i>	17
B.	LES PROGRAMMES D'EDUCATION A LA SANTE.....	20
1.	<i>Programme champardennais d'amélioration de la sante globale des personnes en excès pondéral en situation de vulnérabilité sociale financé par l'ARS</i>	20
2.	<i>Les séquences éducatives</i>	20
C.	LES PRESTATIONS DE SERVICES.....	23
1.	<i>Les prestations à visée éducative</i>	23
2.	<i>Les formations</i>	26
E.	LES INTERVENTIONS « GRACIEUSES ».....	36
1.	<i>au siège de la Maison de la Nutrition</i>	36
2.	<i>à l'extérieur de la structure</i>	36
F.	LES REPRESENTATIONS ET LES REUNIONS PARTENARIALES	36
G.	LA COMMUNICATION DE LA STRUCTURE	37
	LEXIQUE.....	38
	ANNEXE.....	39

I. PRESENTATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION

A. LES INSTANCES ET L'EQUIPE

1. L'Assemblée générale

L'Assemblée générale ordinaire et extraordinaire du 16 mai 2017

Présents :

Balleux Jean-Luc : commissaire aux comptes, COFIDAC
Bernard Delphine, Présidente Le regard du miroir
Béduchaud Bernard, infirmier
Bertin Eric, Président
Bouyer Isabelle : MSA
Collard Damien : CD 51, seniors
D'Amico Thomas, diététicien
Deliot Guillaume : Réseau Sport Santé Bien Etre
Dogué André : membre d'honneur
Dubois Bernard, trésorier
Dugon Nicole, bénévole
Julia Aline, assistante de direction
Lafleur Philippe, kinésithérapeute
Leclerc Caroline, diététicienne
Lefebvre Florence, bénévole
Leutenegger Marc, président d'honneur
Masson Claudine, bénévole
Masson Michel, bénévole
Mulotte Sylvie, diététicienne

Patris Anne, IREPS

Pierrard Justine : directrice

Zeimett Patrick, Associé KEN Reims Cabinet KPMG

Excusés :

Boulau Laurent : infirmier conseiller 08 Education nationale

Caqueret Sylvie : Ville de Reims

D'Espagne Bruno : DRAAF

Gallot Charles : CMES

Gray Caroline : diététicienne

Guichard Angèle : diététicienne

Houmann Monique : bénévole

Iuretig Doris : EMS

Leroy Patricia : CARSAT

Nicart Isabelle : CLS Crêtes préardennaises

Noël Franck, Ville de Reims, adjoint à la santé

Quantinet Danielle : UDAF

Royer Jean-Louis : MSA

Schena Angélique : DT 51 ARS

Stasse Magali: PJJ

Vincent Séverine : Lycée agricole Rethel

2. Le Conseil d'administration

Membres : 16

BEDUCHAUD Bernard, membre expert
BERTIN Eric, membre associé CSO
BIREBENT Matthieu, membre associé CARéDiab
BERNARD Delphine, membre associé Le regard du miroir
BLAUD Olivier, membre associé, Mutualité Française
DELIOT Guillaume, membre associé Réseau Sport Santé Bien Etre
DUBOIS Bernard, membre actif

LAFLEUR Philippe, membre associé Syndicat des kinésithérapeutes

LAVOLE Brigitte, membre associé, Ligue contre le Cancer

LEFEBVRE Florence, membre expert

MASSON Claudine, membre actif

MASSON Michel, membre actif

MULOTTE Sylvie, membre expert

PATRIS Anne, membre associé IREPS

Pr Marc LEUTENEGGER, Président d'honneur

Dr André DOGUE, membre d'honneur

Dates des réunions :

24 janvier,
24 avril CA de clôture des comptes,
4 juillet
7 novembre 2017

3. Le Bureau

Membres : 6*Noms et qualités des membres :*

Pr Eric BERTIN, Président
M. Matthieu BIREBENT, CARéDiab
DELIOT Guillaume, Réseau Sport Santé Bien
Etre
M. Bernard DUBOIS, Trésorier
Pr Marc LEUTENEGGER, Président d'honneur
Mme Anne PATRIS, IREPS : secrétaire
Présence de Justine PIERRARD, directrice

Dates des réunions :

10 janvier 2017
3 avril 2017
7 novembre 2017

4. Les réunions d'équipe

Les salariés

Thomas D'AMICO : diététicien coordinateur,
en poste depuis aout 2012
Aline JULIA : assistante de direction,
sophrologue, en poste depuis février 2001
Caroline LECLERC : diététicienne, en poste
depuis janvier 2013
Justine PIERRARD : directrice, en poste
depuis avril 2006

Le Président, Eric BERTIN, assiste à une
réunion d'équipe par mois.

Dates des réunions :

Janvier : 16
Février : 6 et 28
Avril : 4 et 24
Mai : 16
Juin : 6 et 20
Juillet : 4
Septembre : 5 et 22
Octobre : 5 et 30
Novembre : 13
Décembre : 14

En plus de ces réunions d'équipe, des réunions projet sont organisées entre la directrice et le diététicien

Thomas D'AMICO s'est vu délivrer un Diplôme Universitaire en Education Thérapeutique du Patient.

Caroline LECLERC et Justine PIERRARD ont participé à une formation de 9h « langage et expérience sensorielles » proposée par l'Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes. (15 et 16/09/2017)

Justine PIERRARD a suivi la formation à destination des tuteurs « service civique » organisée par la DDCSPP de la Marne et des Ardennes. (27/06/2017)

C. DIFFUSION DE BONNES PRATIQUES EN EDUCATION ALIMENTAIRE SUR LA REGION

La journée régionale ne s'adresse maintenant qu'aux diététiciens travaillant pour et/ou avec la Maison de la Nutrition et a pour objectif de diffuser l'approche de la Maison de la Nutrition et de l'intégrer dans les pratiques des diététiciens de la région.

En 2017, 8 diététiciens ont été approchés par la Maison de la Nutrition.

Pour travailler avec la Maison de la Nutrition, il faut avoir un diplôme de diététique, avoir une formation supplémentaire dans un des domaines suivants : éducation thérapeutique, éducation au goût (« les classes du goût »...), éducation sensorielle, ou être venue en stage à la Maison de la Nutrition. Les diététiciens sont en outre évalués sur leur approche éducative via 3 questions ouvertes : Quelle est votre attitude face à une personne qui ne déjeune pas le matin ? Si une personne vient vous consulter pour un excès de poids, comment vous y prenez-vous ? Une infirmière scolaire vous téléphone pour vous demander d'animer un petit-déjeuner équilibré. Comment abordez-vous l'échange ?

L'objectif est d'avoir une approche en phase avec le concept de tridimensionnalité de l'éducation alimentaire et respectant les principes énoncés dans la charte d'éducation pour la santé d'Ottawa.

La rencontre a été organisée le 10 novembre 2017 et a réuni 17 personnes.

salariées et administrateurs	diététiciens			
	salariés	formateurs occasionnels	bénévoles	partenaires
JULIA Aline PIERRARD Justine BERTIN Eric	D'AMICO Thomas LECLERC Caroline	BOUTILLOT Yann BRISSON Virginie CHAMPENOIS Cindy CONRAUX Marie-France COURBOIN Marie-France ETIENNE Camille FAYS Marie GUICHARD Angèle LEMOINE LEROUX Magali	LEFEBVRE Florence MULOTTE Sylvie	Céline ANDRE JEAN IREPS

Programme

9^h45 accueil

9^h45 introduction par le Président, Pr Eric BERTIN

10^h présentation de la Maison de la Nutrition par Justine PIERRARD, directrice,

10^h30 Intervention sur la symbolique alimentaire et résultats de l'étude Nutrinet sur le comportement alimentaire par Eric BERTIN

14^h points sur les projets en cours et à venir par Thomas D'AMICO, diététicien coordinateur et Caroline LECLERC, diététicienne salariée

15^h30 les outils d'intervention et d'évaluation des actions pour les intervenants par Aline JULIA, assistante de direction et Thomas D'AMICO

100% des diététiciens conviés ont répondu que cette journée :

- a permis d'harmoniser leurs pratiques avec les autres animateurs,
- était utile pour leurs futures animations,
- contribuait à renforcer un sentiment d'appartenance à la Maison de la Nutrition

D. Les conseils et accompagnement aux acteurs en matière d'alimentation

En 2017, Thomas et Caroline ont réalisé 39 appuis méthodologiques, soit 150h. Ce temps est financé via le COM avec l'ARS.

dates	orienté par	structure	demande du partenaire et son projet initial	apport de la Maison de la Nutrition et projet réorienté
06/02/17	ancienne stagiaire à la MN	Stagiaire BTS diététique dans un établissement scolaire	Lors d'un stage dans un établissement scolaire, Mme Champenois doit proposer une sensibilisation sur l'alimentation auprès de différentes classes multiniveaux	Apports d'outils de prévention en éducation alimentaire et sensorielle plus documents INPES
19/01/17	IREPS	CT SANTE DTPJJ MARNE-ARDENNES	construire un projet nutrition pérenne	commencer toute action par l'appropriation du projet, et l'harmonisation du contenu du projet par les personnels
13/02/17	Enseignant à l'IFSI de Reims	Etudiante IFSI en seconde année	Intervention prévue auprès d'enfants de cm1-cm2 dans une école primaire	Accompagnement sur l'alimentation des enfants, méthodologie de projet alimentation.
13/02/17	Enseignant au lycée Libergier	Lycéen en terminale ST2S	Intervention prévue auprès d'une classe de cm2 sur le petit-déjeuner	Accompagnement sur l'alimentation des enfants, méthodologie de projet alimentation.
14/02/17	Enseignant à l'IRTS de Reims	Etudiante IRTS de Reims	Stage dans une PMI, souhait d'avoir plus d'informations sur l'alimentation du jeune enfant et les repères de consommation pour ce public	Accompagnement sur l'alimentation du jeune enfant mais également sur femmes enceintes et allaitantes. Présentation d'outils d'éducation nutritionnelle sur la diversification alimentaire des enfants.
15/02/17	Enseignant au lycée	Lycéen en terminale au lycée Etienne Oehmichen (51)	Dans le cadre de la rédaction d'un exposé, besoins d'informations sur: alimentation de l'enfant, données épidémiologiques sur l'obésité, structures ressources en Champagne Ardenne	Apports des différents éléments souhaités
23/02/17		Assistante sociale au centre d'addictologie médico-psychologique	souhaite mettre en place un projet de prévention autour de la nutrition qui répondrait à une problématique autour du risque de prise de poids des personnes fréquentant le centre d'addictologie	Redéfinition du diagnostic afin de mieux orienter le projet. Elaboration d'un plan d'action.
03/03/17	Mutualité	chargé de missions à la MGEL	Mme Soudant est en charge d'animer un évènement d'une journée sur la cuisine avec concours, dégustations....	??

06/03/17		stagiaire animatrice en maison de quartier sur le territoire de Reims	souhaite proposer des actions de sensibilisation sur l'alimentation auprès de jeunes de la maison de quartier (6-18 ans)	Présentation d'outils éducatifs en lien avec les trois dimensions de l'alimentation.
14/04/17		Infirmière au centre de soins infirmiers de Croix-Rouge à Reims	Le centre de soins participe à une fête de quartier et souhaite profiter de cet événement pour proposer une action de sensibilisation sur l'alimentation	Présentation d'outils et de flyers. Accompagnement sur les différents repères de consommations proposés par le PNNS
06/04/17		CLS Reims	Les représentants du CLS nous ont demandé de travailler sur une formation thématique et une formation par quartier.	Une fiche action, travaillée avec les centres de soins, a été proposée pour la formation thématique à destination de 2 infirmières par centre. Collaboration avec l'IREPS pour proposer une offre par quartier, en adéquation avec les besoins et les attentes des quartiers.
29/05/17		Psychologue Point écoute jeunes	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour travailler des orientations envisageables à la suite des accueils.	Il a été proposé l'orientation vers l'association "le Regard du miroir" pour les TCA et les psycho-traumatismes, et vers la Maison de la Nutrition pour l'obésité.
27/06/17		Adjointe Service Petite Enfance Conseillère Communautaire La Maison de la famille	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour travailler sur l'éducation positive en lien avec l'alimentation.	Un focus a été fait pour différencier l'enfant « roi » et l'éducation positive en matière d'alimentation.
01/06/17		CLS Vitry	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour présenter ses conseils méthodo.	Présentation devant le groupe de participants
11/05/17	IREPS (IFSI)	Présidente de seniors 08	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour accompagner l'association à s'adresser aux seniors sur un territoire rural sur le thème de l'alimentation.	La Maison de la Nutrition a proposé dans un premiers temps de travailler sur le mode de séquence éducative de proximité afin d'identifier les besoins avant de fixer une offre pérenne qui pourrait être animée en local.
09/05/17	forum ORRPA	CFDT Retraités Reims	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour accompagner l'association à s'adresser à leurs adhérents sur le thème de l'alimentation.	La Maison de la Nutrition a proposé dans un premiers temps de travailler sur le mode de séquence éducative de proximité afin d'identifier les besoins avant de fixer une offre pérenne qui pourrait être animée en local.

06/07/17	En passant devant	Coordinatrice remplaçante de la maison de quartier (MQ) Epinettes	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour accompagner la MQ à donner une dynamique prévention/promotion de la santé à son activité atelier cuisine tout en tenant compte des spécificités du public de la MQ (de nombreuses cultures différentes, des marqueurs de vulnérabilité sociale assez fort).	Après un large temps consacré à l'état des lieux, nous avons fait un point sur les différentes priorités d'actions. Nous avons ensuite échangé sur l'intérêt de "former" une personne ressource au sein de la MQ sur l'animation d'atelier cuisine plutôt que des prestations ponctuelles. Nous avons identifié la coordinatrice comme étant la personne prioritairement à former (toujours présente aux ateliers, c'est elle qui s'occupe de l'achat des aliments...). Malheureusement la coordinatrice étant en remplacement, il nous a semblé opportun cette année d'objectiver l'état des lieux via un diagnostic plus poussé et d'attendre le retour de la coordinatrice pour l'accompagner dans la formation.
12/07/17	Site internet	Coordinatrice du centre social	La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour accompagner le centre social/familles rurales à donner une dynamique prévention/promotion de la santé à son activité atelier cuisine lors des ateliers ACIP. Groupe de 7 à 8 personnes (bénéficiaires du RSA/personnes handicapés	Les ateliers ACIP étant souvent obligatoires, dans un premier temps la réflexion apportée sur l'implication des participants dans les ateliers pour donner du sens aux actions. Ensuite a été proposée une trame de fiche action destinée à présenter le projet. Les moyens financiers et humains du projet ont été reconsidérés. Enfin a été envisagée la mise en place d'une évaluation et d'une valorisation des actions
22/08/17	UTEP	UTEP Charleville	La maison de la nutrition a été sollicitée pour accompagner l'UTEP à travailler sur des ateliers de Sophrologie lors de la journée JERUTEP	Echange sur les objectifs d'une séance de sophrologie auprès d'un public atteint d'obésité, les moyens et exercices les plus appropriés au public, les messages à faire passer
19/01/17	IREPS	DTPJJ MARNE-ARDENNES	créer un projet autour des compétences psycho-sociales et de l'alimentation, avec l'IREPS	aide au montage de projet PNA
29/05/17	ville de Reims	Point écoute jeunes	vers qui orienter les jeunes	présentation de l'association « Le Regard du miroir », des permanences de la Maison de la Nutrition...
24/03/17	Site internet	Groupama	Réaliser des conférences sur le thème de la nutrition à destination de ses adhérents	Echanges sur les différentes fonctions de l'alimentation. Réorientation de la conférence avec introduction du plaisir de manger et des enjeux sociaux

				de l'alimentation.
20/07/17	Site internet	Harmonie mutuelle	Demande d'expertise sur la pertinence d'un outil pédagogique sur le thème de l'alimentation, pour une utilisation sur un stand à l'occasion d'une foire	Echanges sur la pertinence et le type de l'outil sur les objectifs et les résultats attendus.
14/09/17	déjà connu	Infirmier libéral	Demande de participation à une réunion de préparation à un forum santé afin d'apporter des conseils en lien avec les repères sur l'alimentation (documents à donner, type de conférence...)	Echanges avec différents professionnels présents, harmonisation des messages sur le discours et sur les types d'actions à favoriser dans le cadre de projet de prévention et de promotion de la santé sur l'alimentation
15/09/17	IREPS 52	Directrice du centre social municipal	Mise en place des ateliers parentalité auprès de parents et grands-parents sur le territoire de Joinville (52)	Echanges sur l'action "rencontre des parents" (anciennement café des parents). Objectif de l'action, modalités de l'intervention, type de partenaire, évaluation et communication auprès des parents.
04/09/17	Site internet	Maison animation et culture	Demande d'un accompagnement sur l'écriture d'un projet de promotion de la santé sur l'alimentation	Présentation de la maison de la nutrition et de son fonctionnement. La problématique identifiée concerne la distribution des colis alimentaire. D'après les acteurs locaux de nombreux fruits et légumes dans les colis partent aux déchets. Il est important d'après eux de proposer des ateliers cuisines aux personnes afin de leurs proposer des techniques culinaires permettant d'utiliser les fruits et légumes. <i>Mieux décrire la prestation !</i>
12/09/17	Site internet	Etablissement scolaire	Afin de sensibiliser les élèves sur le sujet de la nutrition, demande d'outils pour une exposition à destination des scolaires.	Présentation des structures ressources qui proposent des outils pédagogiques sur l'alimentation, dans la région.
27/09/17	Site internet	Directrice de résidence Bellevue	Construction d'un projet autour du maintien des compétences en cuisine des personnes résidentes	Apport sur la méthode afin de construire les ateliers sur la base d'un diagnostic objectif et co-construit avec les résidents.
27/09/17	IREPS	Responsable du secteur de Châlons de la banque alimentaire	Souhaite développer la dimension prévention de l'épicerie sociale notamment par des actions éducatives tout en mobilisant des ressources internes afin de limiter les coûts.	Echanges sur les compétences nécessaires d'une personne pour animer un atelier cuisine.

24/10/17	RSSBE	Assistant Chef de Projets GCS e-santé	Souhaite développer le projet nutrisport	orientation vers CLS Reims A. SCHENA et C. MAILLARD, DRAAF B. DESPAGNE, Rectorat Mme Meyer + aide sur indicateurs
07/09/17	mutualité Française		Comment traiter de l'environnement à l'alimentation ??	échange sur les possibilités d'élargissement de santé environnement à l'alimentation
09/10/17	centre soins de Louvois	infirmière au centre de soins Louvois	mise en place d'animation auprès des enfants pour parler du goûter	orientation vers la sensorialité et le plaisir alimentaire. Discours déculpabilisant présentation d'outil. Aide à la construction d'atelier et animation. Présence sur atelier
20/10/17	déjà connu	ESAT ELISA 51	Constitution des menus/sensibilisation des convives à l'équilibre alimentaire/ gaspillage alimentaire	La priorité de cet appui est d'établir un état des lieux afin de proposer les objectifs et les stratégies d'action les plus adaptées. Eléments importants à noter: Turn over important des moniteurs de cuisine, difficultés dans la gestion de l'équipe en cuisine). L'approche privilégiée dans ce projet est le gaspillage alimentaire car c'est un sujet large, qui permet de traiter également d'autres thématiques comme l'hygiène ou l'équilibre alimentaire.
04/10/17	Le lycée	Lycée Libergier	Etudiante en BTS ESF, réalisation d'une simulation d'un projet de prévention sur le surpoids et l'obésité de l'enfant	Rappel des principales étapes dans la méthodologie de projet. Echanges sur données chiffrées concernant l'obésité en France. Présentation des différentes approches existantes en promotion de la santé sur la dimension alimentation.
08/11/17	déjà connu	Lycée agricole	La MN intervenant depuis plusieurs années lors de la semaine "santé" de l'établissement et a été sollicitée afin d'accompagner le lycée dans un projet plus large avec une volonté de ne pas "seulement" intervenir sur les lycéens	Définition et échanges sur le concept de promotion de la santé avec une illustration autour d'un projet alimentaire. De nombreux échanges sur les constats de chacun. L'apport principal de la MN était d'arriver à montrer l'intérêt d'un état des lieux beaucoup plus objectif qui ne consistait pas seulement en un examen visuel des situations. La première réunion s'est donc arrêtée sur un protocole de réalisation d'un diagnostic à mettre en place jusqu'à fin 2017.

20/11/17	déjà connu	IREPS	L'IREPS réalise des sessions d'analyse d'outils pédagogiques d'intervention en éducation pour la santé tout au long de l'année. Nous avons été sollicités pour accompagner l'analyse d'un outil que nous utilisons régulièrement. Il s'agit d'une mallette d'éducation sensorielle "mon petit legumady"	La MN a apporté ses retours d'utilisation de cet outil et l'adaptation que nous en faisons quotidiennement.
23/11/17	déjà connu	IREPS	L'IREPS porte un projet atout prix nutriforme sur la nutrition à destination des personnes en situation de précarité. L'IREPS a souhaité réunir différents acteurs de cette thématique afin de réfléchir aux futurs projets en lien avec cette thématique.	Présentation de la maison de la nutrition et de son fonctionnement. Echanges sur les projets existants et réflexion sur les freins identifiés quant à l'organisation, l'animation et l'évaluation de ce projet.
30/11/17	site internet	Fripe Emmaus	La responsable de la fripe souhaitait sensibiliser les personnes travaillant à la fripe car elle observe d'une part beaucoup de plats préparés et de fast food sur le temps de midi	De nombreux échanges sur la notion de plaisir alimentaire et le rôle réconfortant que peut avoir l'alimentation sur un public en réinsertion.
06/12/17	formation IREPS	Service Animation Jeunesse	souhaite développer des actions sur l'éducation alimentaire (au départ discours et documents très stigmatisants).	Rappel sur l'alimentation de l'enfant et sur les principaux repères de consommations. Echanges sur les différentes approches éducatives et notamment l'éducation sensorielle qui était peu présente initialement dans le projet. Orientation de la personne vers une formation afin d'intégrer l'éducation sensorielle dans ses pratiques.

D'autre part, 10 prêts d'outils d'intervention ont été comptabilisés.

Les outils les plus prêtés sont : « mon petit légumady », le photolangage « jeunes et alimentation »

Le profil des emprunteurs : infirmières, étudiants, diététiciennes

II. REALISATIONS DE LA MAISON DE LA NUTRITION

A. LES PROGRAMMES DE PROMOTION EN SANTE FINANCES PAR L'ARS

1. Les 5 sens et l'alimentation

Sur 2016-2017, le programme « les 5 sens et l'alimentation » se déroulait sur Joinville et a été intégré dans le Contrat Local de Santé (fiche 2-1-3). Les groupes scolaires concernés sont Vecqueville, Mermoz et Diderot.

Objectif spécifique	Impulser et contribuer à la mise en œuvre d'un projet éducatif sur l'alimentation et l'activité physique au sein des établissements scolaires (1er degré), par la formation de plusieurs équipes de l'Education nationale intervenant sur le territoire ZEP de Joinville (écoles Diderot, Vecqueville et Mermoz).
Objectifs opérationnels	- Entre septembre 2016 et décembre 2016, animer 2 demi-journées de formation "Alimentation de l'enfant" par le diététicien de la MDN, sur le territoire ZEP de Joinville à destination des enseignants des écoles Diderot, Mermoz et Vecqueville afin de présenter les différentes approches éducatives en alimentation, harmoniser les messages de prévention et réfléchir sur la manière d'aborder l'alimentation à travers les différents enseignements - De janvier à juin 2017, co-animer 12 actions d'éducation sensorielle dans les 3 écoles concernées par le programme réparties sur 4 demi-journées avec les enseignants et d'autres professionnels du territoire à destination des élèves de la petite section au CM2 - En septembre 2017, réunir les participants ayant participé au programme afin d'échanger sur les freins et leviers à la pratique d'éducation sensorielle et alimentaire de façon transversale au sein des enseignants
Résultats attendus	A plus de 3 mois, les stagiaires déclarent que la formation a répondu à leurs besoins initiaux et qu'ils ont intégré dans leur pratique des éléments de la formation.
Descriptif de l'action	Le projet "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 chez les enfants âgés de 3 à 10 ans, à destination des équipes de l'Education nationale. - D'octobre 2015 à janvier 2016 : Rencontre avec les partenaires et présentation du projet - 1er trimestre 2016/2017 : Rencontre des enseignants lors d'une demi-journée de formation sur "alimentation de l'enfant". Les infirmières scolaires sont également conviées à cette formation dont le contenu est le suivant : • Appréhender l'ensemble des éléments influençant l'acte alimentaire et lutter contre la stigmatisation face à l'excès de poids. • Sensibiliser les participants à l'intérêt d'une approche sensorielle dans une perspective d'éducation nutritionnelle. • Harmoniser et renforcer les connaissances sur les recommandations nutritionnelles pour l'enfant de 3 à 10 ans. - 2ème et 3ème trimestre 2016/2017 : Préparation d'actions à destination des élèves. Plusieurs types d'animations et outils sont proposés aux enseignants afin qu'ils puissent s'emparer de l'action et qu'ils puissent répondre, le cas échéant, à une problématique alimentaire de terrain. (ex un atelier d'éducation au goût sur un produit local, ou un atelier de sensibilisation sur les publicités alimentaires....) + réalisation des actions qui seront co-animées par le diététicien de la MDN et les enseignants. - Evaluation du programme avec les partenaires et destinataires du programme : Evaluation intermédiaire en janvier 2017 et évaluation finale en octobre 2017 - 1er trimestre 2017/2018 : retour sur pratique 3 mois après les dernières coanimations afin d'identifier les freins et leviers à la pratique d'éducation sensorielle et alimentaire de façon transversale au sein des enseignements

Partenaires opérationnels	DASEN 52, IEN Joinville + Dr CMS, DRAAF Ecoles élémentaire Diderot, maternelle Mermoz et Vecqueville		
Publics cibles	11 enseignants des classes de petites sections au CM2, professionnels de santé de l'Education Nationale, coordinatrice et animatrice du PRE, ...		
Calendrier	Rencontre avec les partenaires et présentation du projet : Echange avec Mme Alfaro infirmière départementale de l'EN 52 courant octobre 2010, Rencontre du médecin de l'EN, Mme Bertrand, à Saint Dizier le 09/10/15, Echanges avec M. Echard, IEN sur Joinville le 26/11/15, Rencontre sur Joinville de Mme Robelet et sa collègue du PRE le 15/12/15, Réunion du 26/01 réunissant 14 enseignants dont les 3 directrices des écoles concernées par le projet 2016/2017 Accord de financement : 22 juillet 2016 Harmonisation des messages : 14 et 28 novembre 2016 Co-animations : 6 demi-journées		
		maternelle	élémentaire
	Diderot		30/03 et 02/06 61 élèves, 3 classes
	Mermoz	12/05	
	Vecqueville	10 et 24/03 28 élèves, 2 classes à chaque demi-journée	
	Octobre 2017 : Echange de pratiques (Evaluation finale) Evaluation intermédiaire : tout au long du projet		
	Moyens	Moyens humains : Mise à disposition des enseignants (Ecole Mermoz, Ecole Vecqueville, Ecole Diderot) : 10h par enseignant Diététiciens: 165h Directrice: 20h Secrétaire: 5h Moyens matériels : Mise à disposition des salles par les écoles	
Indicateurs d'évaluation	Indicateurs quantitatifs : - Nombre de demi-journées de formation réalisées/ prévues : 2/2 - Nombre de participants présents/prévus : 11/14 - Nombre de co-animations réalisées/prévues : 6/6 Indicateurs qualitatifs : contenu de la formation, profil des participants, bénéfices perçus, renforcement des pratiques		

Lors du dialogue de gestion, Mme DIETERLING, la directrice de la promotion de la santé, de la prévention et de la santé environnementale à l'ARS Grand Est, nous a demandé de regrouper les 5 sens dans mon école, dans ma cantine et dans mon centre de loisirs.

Ainsi sur 2017-2020, la Maison de la Nutrition sera présente sur 2 communautés de communes ardennaises : Vallée et plateaux d'Ardenne et les Crêtes préardennaises. Ces territoires sont en cours de contractualisation d'un Contrat local de santé.

Les **5 sens dans les écoles** est un programme à destination des enseignants qui comprend :

- 1 journée de formation regroupant tous les enseignants d'une école
- Des co-animations dans la classe de chaque enseignant ayant participé à la formation
- 1 café des parents dans chaque école
- Une évaluation des pratiques post formation

Voici l'axe 1 du COM ARS :

08: crêtes préardennaises + vallée et plateaux d'Ardenne	Prévus : 10 écoles par an (50 classes, 1300 élèves), 70 enseignants sur 2017/2018		
calendrier 2017/2018	objectifs opérationnels	indicateurs d'évaluation	indicateurs qualitatifs
janvier à juin 2017: 15/03: RV inf. cons. 08 DSDEN, 10/05: RV IEN 08, 20/06 RV: 2 IEN CC crêtes et VPA, 29/08: les autres IEN	Rechercher des lieux d'intervention Rencontrer les partenaires (inf cons dep, IEN dpt, IEN secteur) Signer une charte d'engagement Etablir un diagnostic partagé	Nombre de RV, de partenaires rencontrés et profils prévu/présent Nombre de chartes signées prévu/réalisé Nombre de diagnostics prévu/réalisé	réalisation de la charte territoires prioritaires
septembre 2017 à juin 2018	Arrêter le calendrier		calendrier
septembre 2017	lancement du programme	Nombre de personnes prévu/présent	profil des participants
d'octobre à décembre 2017	Animer 1 formation de 2 demi- journées (2*3h) "comportement alimentaire de l'enfant" à destination du directeur d'école, des enseignants, de l'infirmier scolaire rattaché à l'école	Nombre de demi-journées de formation prévu réalisé Nombre de professionnels formés prévu réalisé	Profil des participants % de professionnels déclarant avoir renforcé leurs connaissances

Soit **10 formations et 129 professionnels formés** :

VPA ou CP	ville	Ecoles	Dates	Nombre de participants	Remarques
VPA	Bogny	Victor Hugo	Mardi 17/10/17	14	Bon accueil de l'école, l'horaire est un peu difficile mais malgré tout, les échanges sont riches notamment autour de la place des parents dans l'éducation au goût des enfants.
		René Hugo	Jeudi 30/11/17	12	
		Décopons	Mardi 09/01/18	11	Présentation des 5 sens, dégustation d'aliments pour mettre en application les 5 sens et atelier pour reconnaître les aliments.
			Mardi 23/01/18	13	
		Les Vanelles	lundi 20/11/17	8	Bon accueil de l'école, formation agréable, quelques interactions avec le groupe. Les bonbons sont interdits dans cette école, nous avons donc échangé sur la place des produits sucrés dans l'alimentation de l'enfant. La conseillère pédagogique du secteur était présente. L'établissement fait partie du programme un fruit pour la récré.
			lundi 11/12/17	10	
	Rimogne	Henri Biston	mardi 14/11/17	12	Bon accueil. Le groupe est agréable, la formation est interactive. Quelques actions ponctuelles mais régulières sont mises en place par les enseignants (jardin

					pédagogique, recette, réalisation des recettes, les fruits sous toutes leurs formes....)
		Jules Desplous	mardi 9/01/18	12	La formation est toujours aussi interactive. Les enseignants sont très intéressés par les différents outils présentés et satisfait de la formation.
C O	Jandun		Mercredi 18/10/17	9	Bon accueil de l'école. Il y a ponctuellement des interventions sur le goût via des recettes de cuisine ou lors de la semaine du goût.
	Launois sur Vence	Jules Mary			
	Raillicourt		Mercredi 22/11/17	10	
	Viel-Saint-Rémy				
	Signy l'Abbaye		Mercredi 18/10/17	12	Bon accueil, présence de l'infirmière scolaire, qui la veille avait assisté à la formation sur les TCA. Malgré tout elle n'a observé que très peu de redondance avec la première formation
			Mercredi 22/11/17	11	
	Poix Terron	Robert Gobeze	Lundi 13/11/17	14	Bon accueil, les enseignants semblaient assez peu au courant du projet, j'ai donc insisté sur le sens de ce projet et les différentes étapes qu'il comporte
			Vendredi 8/12/17	12	

Synthèse des évaluations :

Items	Pourcentages 1 : pas du tout satisfait 4 : très satisfait	Remarques
Durée et rythme de la formation	1 : 3% 3 : 41% 4 : 56%	Horaire pas toujours adaptés, Beaucoup d'infos en peu de temps, Formation trop courte
Echanges avec le formateur	2 : 2% 3 : 18% 4 : 80%	Très bon, Enlève les œillères
Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation	3 : 15% 4 : 85%	Conseils et remarques intéressantes, Bonnes pistes, Réinvestissement rapide
Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes	Oui tout à fait : 85% Oui partiellement : 15%	
Si non pourquoi		Attentes peu définies au départ
Vos remarques de manière générale		Intéressant, Utile, Formateur, Actualise les connaissances- les notions et les objectifs, Éducation sensorielle (++), Alliance du théorique et pratique, Plus à l'écoute
Dans quelle mesure trouvez-vous intéressant le fait d'intégrer à vos enseignements des actions d'éducation alimentaire et ou sensorielle ?	4 : 2% 7 : 10% 8 : 37% 9 : 20% 10 : 31%	Cela donne des pistes pour reconnaître les TCA, Tous les élèves peuvent avoir des bases, Apporte aux enfants une Culture-du Vocabulaire- des Émotions-du Plaisir-de la Curiosité alimentaires, Découverte de goûts en dépassant les à priori, Accepter le point de vue d'autrui, Surpoids,
Dans quelle mesure pensez-vous pouvoir intégrer dans vos enseignements des actions d'éducation alimentaire et ou sensorielle ?	5 : 4% 8 : 44% 6 : 9% 9 : 16% 7 : 18% 10 : 9%	Projets particuliers, Atelier cuisine, Avec le matériel adapté (affiches,...), Au goûter, Potager de l'école, Couplé à l'art Paraît difficile à réaliser, Manque de temps (Beaucoup de sujets de prévention dans le programme), Budget

Quant au **lancement du programme**, il a été réalisé lors de l'inauguration du self de Rimogne le mercredi 15 novembre en présence de 27 personnalités (maires, Président de la communauté de communes, IEN, DT ARS :

« Mercredi a eu lieu l'inauguration du nouveau self scolaire à la Salle Eugène Damas de Rimogne, un aménagement initié sur une proposition du conseil municipal enfant.

Elle s'est déroulée en présence de l'Inspectrice de l'Education Nationale, de la représentante de l'Agence régionale de santé et du Président de la Communauté de communes, qui a apporté son concours à ce nouvel aménagement.

L'inauguration s'est accompagnée du lancement sur l'ensemble du territoire de Vallées et Plateau d'Ardenne d'un programme de formation animé par la Maison de la Nutrition à Reims « Les 5 sens et l'alimentation ».

Sa Directrice a rappelé avec le Maire de Rimogne, la nécessité d'éduquer les enfants au plaisir de bien se nourrir et l'importance de l'environnement durant le temps du repas.

Deux entreprises locales ont participé à l'aménagement du restaurant scolaire : Alice Graphiste qui a réalisé la charte du splendide tryptique célébrant joyeusement le peintre rimognat Eugène Damas, et la société Fenat, une entreprise de Rimogne qui a équipé le self-service. »

Source : site de la commune de Rimogne



Les **5 sens et l'alimentation dans ma cantine** complète le programme des écoles en formant les ATSEM et les agents communaux qui interviennent en restauration collective. Tous les agents des communes sur lesquelles les enseignants ont été formés en 2017, seront formés en 2018.

2. Programme de prévention de la prise de poids à destination de personnes en situation de handicap

Objectif du programme : promouvoir des comportements alimentaires permettant de renforcer la santé et l'autonomie des personnes handicapées accueillies en structure spécialisée.

Le contenu du programme :

Animation d'une journée de formation

Ecriture d'un diagnostic partagé

Réalisation de 3 fiches actions et accompagnement du personnel à leur mise en œuvre

Bilan

L'établissement concerné en 2016/2017 est « Les ateliers de la Forêt ».

dates	contenu	Nombre participants	commentaires
25/02/16	Présentation du projet, état des lieux de la structure.	5	
08/03/17	Harmonisation des messages, alimentation de l'adulte 1 journée	10	Bon accueil de la structure, des échanges intéressants surtout l'après-midi qui ont abouti à des pistes d'actions.

21/04/17	Contact téléphonique avec la Directrice-Adjointe	2	Elle a eu de très bons retours de la formation.
22/06/17	Co-animation d'un stand alimentation durant la pause du matin	90	Dégustation d'un smoothie (banane, orange, framboise) sans sucres ajoutés. Très bon accueil de la structure, deux des participantes de l'harmonisation des messages sont venues co-animer. Les salariés ont eu l'air très satisfait de cette animation. Assez difficile de faire passer les messages car la pause est rapide et le nombre de personnes très élevé. Néanmoins, j'ai pu avoir des échanges très intéressants avec certains travailleurs. Le type de question qui m'a été posé (conservation de la préparation, où peut-on trouver les fruits surgelés, un Blender...) me laisse à penser que certains étaient déjà dans l'idée de le refaire.
19/12/17	Co-animation d'un atelier de sensibilisation sur l'alimentation auprès des personnes fréquentant le SAVS	5	Atelier assez difficile à animer car le groupe était constitué de personnes avec des niveaux de compréhension très hétérogènes. Pour certains quelques connaissances sur les différentes familles et sur la notion d'équilibre alimentaire. J'ai observé chez certains des comportements alimentaires très éloignés des repères du PNNS. Les aliments ne sont consommés que sur la base du plaisir. Une des personnes est en « régime » mais suivie par son médecin. Beaucoup ont des idées reçues sur certaines familles d'aliments, nous avons pu échanger sur quelques-unes.
25/01/17 (date initiale 12/12/17)	Co-animation d'un atelier cuisine auprès des résidents du foyer	8	Très bon accueil de la structure, l'atelier s'est bien passé. Nous avons mangé ensemble. Certains participants présentent des difficultés de compréhension et des difficultés motrices mais l'accompagnatrice socio-éducative les accompagne car elle connaît les spécificités de chaque personne.

Sur 2017/2018, la structure concernée est « les Papillons Blancs » avec deux établissements : Aurore et Trois Foyers. Ce sont des FAM (Foyer d'accueil médicalisé). A été réalisé sur 2017 :

Dates	contenu	Part.	remarques
21/06/17	Présentation du projet, état des lieux de la structure.	5	
07/11/17	Harmonisation des messages, alimentation de l'adulte 1 journée 3Foyers	15	Groupe agréable. Personne ne connaissait les raisons de cette formation, apparemment il n'y avait pas d'attente de leur part. Même si les personnes participantes ont finalement apprécié cette formation et l'ont même trouvée trop courte, elles disent que de toute façon elles sont limitées par les discours des médecins (pensent qu'ils devraient aussi entendre cette harmonisation des messages), de certains responsables de l'établissement, et par le comportement des familles. Pas beaucoup d'idées d'action à mettre en place à la fin de la formation.
09/11/17	Harmonisation des messages, alimentation de l'adulte 1 journée Aurore	15	Même constat que la formation précédente avec même une personne qui finit par conclure que de toute façon tout le monde va rester sur ses positions et continuer à faire des transferts en fonction de ses propres représentations en oubliant que tout le monde est différent.

Synthèse des évaluations des formations :

Items	Pourcentages 1 : pas du tout satisfait 4 : très satisfait	Remarques
Durée et rythme de la formation	2 : 32% 3 : 47% 4 : 21%	Trop court mais enrichissant, beaucoup d'infos en une seule fois
Echanges avec le formateur	3 : 10% 4 : 90%	Très bon, dynamique, bien de pouvoir recontacter le formateur
Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation	2 : 12% 3 : 31.5% 4 : 56.5%	Adapté au public, compréhension de la nutrition, très à l'écoute Impossible à mettre en œuvre
Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?	Oui tout à fait : 31.5% Oui partiellement : 53.5%	
Si non pourquoi ?	Non : 15%	Attentes floues, partagé sur l'impact,
<u>Objectif 1</u> : Appréhender l'ensemble des éléments qui influencent notre comportement alimentaire	3 : 65% 4 : 35%	
<u>Objectif 2</u> : Optimiser la qualité du conseil nutritionnel	3 : 70% 4 : 30%	
<u>Objectif 3</u> : Identifier les signaux alimentaires internes	1 : 1% 2 : 10% 3 : 52.5% 4 : 36.5%	



1. Programme champardennais d'amélioration de la sante globale des personnes en excès pondéral en situation de vulnérabilité sociale financé par l'ARS

L'ARS Grand Est nous a demandé de porter une expérimentation. 2017 a servi à l'écriture du protocole (Cf. annexe) et à la communication de ce programme à destination des orienteurs. Sa mise en œuvre débute en janvier 2018.

2. Les séquences éducatives

La Maison de la Nutrition propose deux types de séquences éducatives à destination des seniors :

- « Retraite et fourchette »
- « Conscience de mes sens et du plaisir de manger »

Retraite et Fourchette (RF)

Titre de la séance	durée	animateur	objectifs
Nutrition santé faut-il tout gober ?	1h30	diététicien	- Présenter la séquence éducative - Prendre les inscriptions
Faites de votre alimentation votre alliée santé	2h	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 - Identifier les différentes matières grasses dans l'alimentation - Repérer les aliments riches en sel - Favoriser une alimentation diversifiée
Les étiquettes à la loupe	2h	diététicien	- Echanger sur l'alimentation de la personne à risque cardio-vasculaire - Améliorer la compréhension des emballages alimentaires - Mieux identifier les produits gras, salés, sucrés
Manger en conscience	4h	diététicien / sophrologue	- Composer et cuisiner des menus adaptés à la prévention des maladies cardiovasculaires - Limiter la teneur en matières grasses de la préparation - Limiter la teneur en sel de la préparation par l'utilisation des épices et aromates - Utiliser des modes de cuisson limités en graisses - Bien respirer - Ressentir ses sensations alimentaires

Objectif : recouvrer ses sensations alimentaires en cuisinant et en mangeant en pleine conscience

Indicateur de processus : 3 séances (1 par semaine) à destination de 6 à 10 personnes (+60 ans)

Indicateur de résultats : travail sur les 5 sens et écoute de ses sensations alimentaires (évaluations avant/après)

Les évaluations se font à la 1ère et la 3ème séance (initiale et finale).

Animatrices : Caroline LECLERC diététicienne et Aline JULIA sophrologue

Programme :

- 10^h tour de table des animateurs et participants et présentation de l'atelier
- 10^{h30} présentation des recettes et mise en route des préparations
La diététicienne répond aux différentes questions autour de l'alimentation (aliments, mode de cuisson, ...)
La sophrologue met en avant l'importance de l'instant présent avec une attention particulière aux aliments manipulés (5 sens)
Valorisation des aliments sur le plan de la biodiversité
Mise en place de l'ambiance du repas (dressage de la table, décoration,...)
- 11^{h45} dialogue sur les sensations internes (faim, rassasiement, satiété) impact du stress et des émotions sur le comportement alimentaire
- 12^h mise en pratique par la sophrologue d'une détente physique et écoute des sensations internes avant repas
- 12^{h30} repas en toute convivialité, en mettant l'accent sur l'importance du rythme alimentaire pour apprécier davantage les saveurs et réguler la quantité consommée, chaque personne s'exprime sur son ressenti sur le repas (textures, émotions, souvenirs,...)
- 13^{h30} rangement, vaisselle,....
- 14^h échanges avec la sophrologue, séance détente, accueil des sensations internes après repas, voyage au travers de l'histoire des aliments cuisinés ce jour
- 14^{h30} échanges avec la diététicienne et la sophrologue sur les différentes sensations ressenties, réponse à leur questionnement quant à leurs ressentis alimentaires. point sur l'importance du lien social et le plaisir de manger
- 15^h fin de la séance

séquences	département	lieux	partenaires	Période : du ... au ...	Nombre participants	financeurs
RF	52	Bourbonne	Gérontis	19/06/17 12/07/17	7	CARSAT
RF	08	Ecordal	MF	11/09/17 16/10/17	6	
RF	10	Marigny	ADMR	12/09/17 puis annulé après 2 séances	4	
RF	51	Reims	CFDT	05/10/17 16/11/17	11	
RF	08	Revin	Centre social	18/09/17 16/10/17	8	
RF	52	Joinville	MF	21/11/17 Puis annulé	3	

RF	10	Chaource Ervy	Régéma	26/09 puis annulé 21/11/17 11/12/17	1 9	CF10
RF	10	Vendeuvre	Régéma	09/11/17 => 08/03/18	9	
RF	08	Neuflize	Seniors 08	28/11/17 => 19/12/17	9	CF08
RF	08	Tagnon	Seniors 08	20/11/17 => 18/12/17	10	
RF	08	Sorbon	Seniors 08	21/11/17 => 19/12/17	7	
RF	08	Revin	Centre social	18/01/18 => 08/02/18	10	
CSPM	10	Chavanges	Mairie	23/11/17 => 21/12/17	12	Label Vie
CSPM	10	Villenauxe	ADMR	15/02/18 => 01/03/18	8	

C. LES PRESTATIONS DE SERVICES

1. Les prestations à visée éducative

Sont recensées ici les actions non financées par des appels à projets et rémunérées par un partenaire :

Dpt	thématiques	financeurs	dates	publics
02	Photolangage Travail autour de la variété et l'équilibre alimentaire puis autour de différents menus Préparation culinaire	CCAS de Fismes	18/01 25/01 08/03	conseillères sociales
08	Animation autour des notions d'équilibre et de diversité alimentaire. Echanges avec les participants (questions/réponses).	MGEN 08	10/01	personnel du lycée
08	Animation « Manger, bouger c'est facile »	MUTUALITE FRANCAISE GRAND EST	6/03	personnel du rectorat
08	Action d'éducation alimentaire et sensorielle (photo-expression « A TABLE » et dégustation de jus de fruits).	Lycée Agricole de Rethel	02/02	26 élèves en classe de 3 ^{ème}
			01/03	17 élèves en classe de 1 ^{ère} technique
			27/11	1 classe de seconde Bac pro en apprentissage
08	Formation « Epicerie sociales : l'alimentation des accueillis	Epicerie Sociale de Rethel	19/01 26/01 09/02 28/02 26/04 15/06	Bénévoles de l'épicerie sociale
08	Animation « Manger, bouger c'est facile »	MUTUALITE FRANCAISE GRAND EST	27/03	
08	Animation de 1h30 « alimentation du sportif pratiquant un sport de force »	Lycée Hôtelier de Bazeilles	03/04	élèves du groupe « muscu » du lycée
08	des ateliers autour du pain et du sport pour les plus jeunes à l'espace multi sport de Bazeilles	Fonds de dotation Groupe Aplus	17/05	jeunes
08	Programme « Manger, bougez c'est facile »	Mutualité française	09/05 18/05 15/06	
08	Programme « Manger, bougez c'est facile » Stand : information, conseil et orientation des participants sur les problématiques de nutrition à Rethel	Mutualité française	06/04	
08	Un atelier cuisine et sophrologie	Centre Social Fumay	26/10	Parents/enfants
08	2 ateliers « petit-déjeuner et bien être »	Mission locale 08	19/10 21/11	Jeunes de la Mission Locale
10	Animation de la demi-journée parents-enfants au collège animation des 3 cafés des parents et des 3 ateliers de découverte alimentaire auprès des classes de sixièmes et cinquièmes	Collège les jacobins	28/02 28/03 30/05	Elèves de sixième, cinquième ainsi que parents d'élèves.
51	Journée d'échanges 9-12h 13h-16h : alimentation de l'enfant et adulte	Comité régional de la fédération française de gym	22/01	Educateurs et animateurs sportifs
51	*Une formation de une demi-journée (3h) « alimentation de l'enfant et de l'adolescent » adressée à l'ensemble du personnel de la MFR (15 personnes max). *Trois séquences éducatives de 3 co-animations (éducateur/diététicien) auprès	MFR Vertus	23/01 24/01 01/02 07/03 13/03	* Le personnel de la MFR * 3 classes de la MFR (4 ^{ème} , 3 ^{ème} et seconde).

	des adolescents sur des ateliers d'éducation alimentaire et sensorielle (un atelier photo-expression, un atelier « nutrition faut-il tout gober », un atelier cuisine).			
52	animation d'une journée de formation « sensibilisation à la dégustation » au sein du programme plaisir à la cantine	NUTRILIBRE	22/03	personnels des établissements scolaires du 52
51	Animation « Manger, bouger c'est facile » MGEFI	MFGE	14/03	personnel du rectorat
51	Animation « Manger, bouger c'est facile », rectorat Reims	MFGE	09/03	personnel du rectorat
51	bilans spécialisés individuels	MFGE	10/01 21/02 13/04 19/05 06/11 16/11	
51	Atelier cuisine	Résidence ARFO	50 dates	Seniors résidents
51	animations de la séance « Alimentation et prévention santé »	ASEPT Champagne Ardenne	21/02 Vitry le François 31/03 Châlons en Champagne 15/05 Reims 17/11 Vitry le François 04/12 Reims	
51	Animation : « Alimentation santé, faut-il tout gober ? »	Ville de Reims	13/04	
52	Programme seniors : gardez la forme de Nogent, + 6 mois	MUTUALITE FRANCAISE GRAND EST	10/05	seniors
51	Pole Régional de Compétence	IREPS Champagne-Ardenne	05/04 20/06 09/01 09/03	
51	Tenue de stand à la foire de Châlons	HARMONIE MUTUELLE	02/09	visiteurs
51	Conférence « nutrition santé, faut-il tout gober »	CLIC de DORMANS	5/10	
51	Animation d'une conférence « alimentation faut-il tout gober » à destination des agents de la DIR Animation d'un stand ludique sur l'alimentation diversifiée avec une attention particulière sur l'alimentation et les horaires décalés	CLAS DIR Nord	19/10	
51	Utilisation de l'outil « boîte à questions » afin de d'échanger avec les personnes du groupe autour de leurs représentations de l'alimentation et du comportement alimentaire. Dans un second temps sensibilisation à la dégustation pour renforcer chez les jeunes la capacité à verbaliser des ressentis.	Mission locale Vitry le François	29/11	12 jeunes de la mission locale
51	Ateliers « cuisine »	RPA Bellevue	22/11 et 06/12	Seniors résidents
51	Ateliers « cuisine »	Résidence les Jonquilles	les 04/09, 02/10, 06/11 et 11/12	Seniors résidents

51	Formation d'une demi-journée sur alimentation et méthodologie de projet auprès des enseignants de l'établissement ainsi que des 6 étudiants volontaires.	Centre de formation Pasteur	07/09	Enseignants et étudiants
	Co-animation du premier atelier cuisine avec les étudiants volontaires. Echange avec les étudiants le		03/10 04/10	étudiants
51 et 55	Tenue de stand 3h « bar à smoothie » + « EPICES et tout ! » Echanges avec les adhérents sur l'éducation alimentaire et sensorielle	MSA	6 et 8/09 Chalons en Champagne 17/09 Verdun	Visiteurs de la foire
52	Conférence « alimentation faut-il tout gober »	Fédération Groupama	24/10 Villiers le Sec 26/10 Saint Geosmes 19/10 Wassy 17/10 Montigny	

122 animations ont été réalisées en prestations de services.

2. Les formations

La procédure Datadock permet l'accès à une base de données unique et commune entre OPCA pour intégrer l'ensemble des informations des prestataires de formation quant à l'application de la réforme de la qualité (décret 2015-790 du 30 juin 2015).

La Datadock permettra donc :

- d'enregistrer les organismes de formation
- de mutualiser l'examen des déclarations des organismes de formation pour simplifier leur travail et celui des financeurs
- de transmettre les informations aux financeurs qui gardent la responsabilité du référencement de leurs organismes de formation

Se cantonnant à son rôle de regroupement de données, la data dock n'est donc pas une certification de qualité en soit, ni une garantie de financement, et reste une des étapes du processus de validation des organismes pour 2017.

La Maison de la Nutrition a été rendu référençable dans le Datadock le 27/09/2017. Ainsi chaque financeur peut désormais inscrire dans son catalogue de référence les formations de la Maison de la Nutrition. Ce travail a représenté près de 50h de travail.

Voici les 21 indicateurs :

Data-Dock	Commentaires	Preuves à fournir si concerné
Capacité de l'OF à produire un programme détaillé pour l'ensemble de son offre, et de l'exprimer en capacités ou compétences professionnelles visées	Objectif : montrer au travers de cet indicateur que votre organisme est capable de : - concevoir une fiche produit/service qui réponde aux exigences réglementaires - communiquer aux apprenants un programme précis du parcours de formation	Programmes détaillés
Capacité de l'OF à informer sur les modalités de personnalisation des parcours proposés, à prendre en compte les spécificités des individus, et à déterminer les prérequis – information sur les modalités de prises en compte des acquis	Objectif : montrer que l'organisme est capable quelle que soit la formation de mesurer les acquis de l'apprenant afin d'adapter le parcours de formation.	Descriptif des modalités de personnalisation d'accès à la formation
Capacité de l'OF à décrire et attester de l'adaptation des modalités pédagogiques aux objectifs de la formation	Objectif : montrer votre capacité à adapter les méthodes pédagogiques en fonction du ou des apprenants, de leurs capacités, profil, appétence, niveau de qualification,...	Attestation d'adaptation des modalités pédagogiques

Capacité de l'OF à décrire les procédures de positionnement à l'entrée et d'évaluation à la sortie	Objectif : montrer votre capacité à mettre en place des procédures d'admission et d'évaluation qui permettent de montrer à l'apprenant, à l'employeur et aux financeurs, la progression et surtout la valeur ajoutée de la formation et de l'organisme de formation.	Descriptif des procédures d'admission Descriptif des procédures d'évaluation
Capacité de l'OF à décrire les modalités d'accueil et d'accompagnement	Objectif : montrer la capacité de l'organisme de formation à accueillir et accompagner les stagiaires. L'organisme de formation doit via le livret d'accueil, présenter la structure, ses horaires, ses règles, et surtout préciser les conditions de réussite du transfert de compétences et connaissances. Le mot d'accueil permet notamment de préciser les bonnes pratiques : utilisation smartphone hors des heures de pause...Ajouter le règlement intérieur dans le livret d'accueil + ajouter présentation de l'organisme de formation (avec description de l'équipe d'encadrement et ses fonctions).	Livret d'accueil
Capacité de l'OF à décrire la conformité et l'adaptation de ses locaux	Objectif : montrer que l'organisme dispose des moyens suffisants et conformes pour dispenser ses formations	Descriptif des moyens matériels et leur conformité aux lois et règlements
Capacité de l'OF à décrire son propre processus d'évaluation continue	Objectif : montrer la capacité de l'organisme à mettre en place des outils d'amélioration continue de l'organisme et de la qualité des formations	Descriptif de la démarche qualité interne ou externe Preuve attestant de la mise en place d'outils à l'amélioration continue de l'organisme et de la qualité des formations
Capacité de l'OF à décrire les modalités de contrôle de l'assiduité des stagiaires adaptées aux différents formats pédagogiques	Objectif: montrer que l'organisme est capable de mesurer et contrôler l'assiduité des participants Présentiel : Feuille d'émargement, attestation d'assiduité	Présentiel : Feuilles d'émargement...
Capacité de l'OF à décrire l'évaluation continue des acquis du stagiaire	Objectif: montrer que l'organisme de formation veille tout au long de la formation à l'appropriation des connaissances et compétences Descriptif des outils d'évaluation des stagiaires, référentiel de certification, référentiel d'examen ou tout autre outil d'évaluation continue	Descriptif des outils d'évaluation des stagiaires
Capacité de l'OF à décrire les moyens et supports mis à disposition des stagiaires	Objectif : montrer la capacité de l'organisme de formation à concevoir des supports pédagogiques Présentiel : Classeur avec support(s) de formation, ordinateurs...	Présentiel : Supports standards mis à disposition

Capacité de l'OF à décrire ses moyens d'encadrement pédagogiques et techniques	Objectif : montrer la capacité de l'organisme de formation à mettre en place des moyens humains qualifiés pour dispenser des formations L'idéal est de constituer un dossier de présentation intégrant : - Description de l'équipe pédagogique et ses modalités d'intervention (effectif administratif/formateurs permanents/occasionnels/sous-traitants/prestataires/tuteurs FOAD) - Conception de modules e-learning en interne - Existence d'une supervision des supports, d'un comité pédagogique. - Dispositif de coordination pédagogique entre l'organisme et ses formateurs	Descriptif de l'équipe pédagogique Organigramme de l'organisme
Capacité de l'OF à produire et mettre à jour une base des expériences et qualifications des formateurs	Objectif : montrer votre capacité à piloter votre réseau d'intervenants et à vous assurer de l'actualisation de leurs connaissances et compétences L'important est d'apporter la preuve de la tenue par l'organisme de formation d'une CV thèque dans laquelle sont recensés les titres, diplômes, certifications, autorisations et aptitudes actualisées des formateurs. Il faut ici justifier en cas de contrôle que les formateurs disposent des connaissances, compétences et aptitudes nécessaires et suffisantes pour former.	Attestation de l'existence d'une CV-thèque mise à jour de ses formateurs
Capacité de l'OF à attester des actions de formation continue du corps de formateurs ou du formateur indépendant	Objectif : montrer votre capacité à développer les compétences de vos formateurs Il s'agit de fournir une attestation de l'organisme indiquant par exemple : - Pourcentage des formateurs ayant suivi une formation année N-1 - Montant des dépenses des formations pour les formateurs salariés année N-1 Au-delà de ces indicateurs chiffrés, vous pouvez également décrire votre politique de professionnalisation de vos intervenants	Attestation annuelle du niveau d'investissement en formation pour ses formateurs et du % formé Attestation de présence
Capacité de l'OF à produire des références	Objectif : montrer votre capacité à interroger vos commanditaires sur la qualité des prestations et à en faire des références Il s'agit de fournir des exemples d'attestation client, dans lesquels, ils expriment leur retour sur la formation et sur ses effets. Il peut s'agir d'articles clients rédigés sur un réseau social, de verbatim, d'attestations de satisfaction client, de recommandations écrites,...	Liste des clients avec lesquels l'organisme travaille Exemple de retours clients
Capacité de l'OF à communiquer sur son offre de formation	Objectif : montrer la capacité de l'organisme de formation à rendre public les tarifs, à avoir une stratégie tarifaire cohérente en fonction des cibles ou des publics La publicité des tarifs est nécessaire pour tout organisme disposant d'un numéro de déclaration d'activité Le tarif doit être indiqué, la forme n'est pas précisée. Il est envisageable d'indiquer les tarifs par individus et par sessions. L'important est que l'on puisse identifier le coût horaire stagiaire par formation.	Catalogue et publicité des tarifs et conditions de vente

	Les conditions générales de vente doivent être indiquées et doivent notamment prévoir les modalités de refacturation en cas d'absence de stagiaires	
Capacité de l'OF à produire des indicateurs de performance	Objectif : montrer la capacité de l'organisme à définir des indicateurs de performance et à les faire évoluer en mettant en place la démarche qualité Exemples : Nombre de personnes formées Profils des stagiaires Taux d'assiduité Satisfaction globale des stagiaires Formations diplômantes/certifiantes Atteinte des objectifs pédagogiques en situation professionnelle/sur poste	Descriptif des indicateurs de performance (exemple taux d'insertion, de présentation et/ou réussite aux examens,...)
Capacité de l'OF à contractualiser avec les financeurs	Objectif: montrer la capacité de l'organisme de formation à suivre les procédures des financeurs et à présenter des dossiers complets et cohérents et conformes aux financeurs	Existence de contrats signés avec des financeurs (Etat, Région, Pôle Emploi)
Capacité de l'OF à décrire son / ses périmètre(s) de marché	Entreprises clientes par secteur Type public et répartition (exemple B to B, B to C,...) Type de formation (certifiantes, diplômantes...)	Descriptif des clients (B to B, B to C, alternance, branches)
Capacité de l'OF à produire des évaluations systématiques et formalisées des actions de formation auprès des stagiaires	Objectif; montrer votre capacité à évaluer les formations dispensées L'idée est de rendre visible grâce aux évaluations, votre valeur ajoutée, la progression des stagiaires Evaluation = - à chaud : Mise en situation permettant de vérifier que les compétences et connaissances sont évaluées + évaluation de satisfaction de la prestation de formation/évaluation pédagogique, - à froid (évaluation pédagogique, évaluation du transfert sur les situations de travail = acquis de la formation en situation de travail) + Modalités de traitement et d'analyse des fiches d'appréciation.	Protocole d'évaluation (chaud ou froid)
Capacité de l'OF à décrire les modalités de recueil de l'impact des actions auprès des prescripteurs de l'action	Objectif : Montrer votre capacité à intégrer les retours du commanditaire dans l'amélioration de vos prestations. Enquête menée auprès des donneurs d'ordre, responsable formation d'entité...	Existence d'enquête auprès des entreprises pour connaître l'impact de l'action Descriptif des modalités de recueil Procédure de recueil Exemple d'outils Exemple d'enquêtes satisfaction commanditaires

Capacité de l'OF à partager les résultats des évaluations avec les parties prenantes (formateurs, stagiaires, financeurs, prescripteurs) dans un processus d'amélioration continue	Objectif: montrer votre capacité à mettre en place une réflexion en vue de l'amélioration de l'efficacité des prestations Rédaction d'un rapport ou d'un compte rendu, d'un bilan à diffuser aux parties prenantes. (bilan pédagogique + plan d'actions)	Descriptif des modalités de partage des évaluations avec les parties prenantes Procédures de partage, résultats d'évaluation, compte rendu de séance
--	--	--

Le COM de l'ARS finance une nouvelle formation « Les troubles du comportement alimentaire chez l'adolescent » qui est dispensée à toutes les infirmières de l'Education nationale de la Région.

Cette formation est coanimée par la Présidente de l'association Le Regard du miroir et la diététicienne de la Maison de la Nutrition.

Objectifs :

- Appréhender l'ensemble des éléments qui influencent notre comportement alimentaire
- Comprendre les éléments qui impactent le comportement alimentaire de l'adolescent
- Caractériser et repérer les TCA chez l'adolescent
- Repérer les adolescents à risque de TCA
- Orienter les adolescents atteints de TCA

Programme :

- Recueil des attentes
- Tridimensionnalité de l'alimentation
- Le comportement alimentaire de l'enfance à l'adolescence
- Les troubles du comportement alimentaire (définitions, causes, conséquences, les signes d'alerte)
- Conduites à tenir et orientations face aux TCA
- Mesures de prévention des TCA
- Mise en application par des études de cas

Sur 2017, les formations ont concerné le département des Ardennes et de la Haute-Marne.

Voici l'évaluation réalisée à la suite de la formation (1er jour) concernant le département des Ardennes :

FORMATION « PREVENTION DES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE CHEZ LES ADOLESCENTS » SYNTHESE ÉVALUATION PARTICIPANTS ARDENNES 46 QUESTIONNAIRES

Notez chaque critère de 1 à 4 en l'entourant, du moins satisfaisant (1) au plus satisfaisant (4) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.

- ❖ **Durée et rythme de la formation**

	1: 2%
- Une formation de deux jours pour plus de cas concrets	2: 11%
- Formation trop courte II	3: 39%
	4: 48%
- ❖ **Echanges avec le formateur**

	1: 0%
- Très disponible I	2: 0%
- Interactivité, échanges très intéressants	3: 13%
	4: 87%
- ❖ **Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation**

	1: 0%
- Très adaptés à nos questionnements spécifiques	2: 2%
- Certains conseils sont difficiles à mettre en œuvre	3: 33%
dans la pratique infirmière	4: 65%
- ❖ **Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?**

☐ Oui, tout à fait: 74%	☐ Oui, partiellement: 26%	☐ Non
--	--	------------------------------
- ❖ **Si non, pourquoi ?**
 - Deux journées auraient peut être été
 - Les informations reçues, davantage de cas concrets et d'échanges sur ce que nous pouvons rencontrer dans nos fonctions.

Selon vous, dans quelle mesure les objectifs pédagogiques listés ci-dessous ont été atteints : notez chaque objectif de 1 à 4 en l'entourant, du moins satisfaisant (1) au plus satisfaisant (4) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.

- ❖ **Objectif 1 : «Appréhender l'ensemble des éléments qui influencent notre comportement alimentaire.»**

1: 0% ; 2: 0% ; 3: 39% ; 4: 61%

- ❖ **Objectif 2 : «Comprendre les éléments qui impactent le comportement alimentaire de l'adolescent.»**

1: 0% ; 2: 2% ; 3: 35% ; 4: 63%

- ❖ **Objectif 3 : «Caractériser et repérer les TCA chez l'adolescent.»**

1: 0% ; 2: 0% ; 3: 50% ; 4: 50%

- ❖ **Objectif 4 : «Repérer les adolescents à risque de TCA.»**

1: 0%	
- De bonnes pistes	2: 2%
- Des pistes, mais le cas par cas reste trop difficile	3: 54%
	4: 44%
- ❖ **Objectif 5 : «Orienter les adolescents atteints de TCA.»**

1: 5%	
- Manque de structures IIII	2: 26%
- Problème de mobilité I	3: 41%
- Les personnes ressources semblent être difficiles d'accès	4: 28%

Voici l'évaluation réalisée à la suite de la formation (1er jour) concernant le département de la Haute Marne :

FORMATION « PREVENTION DES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE CHEZ
LES ADOLESCENTS »
SYNTHESE ÉVALUATION PARTICIPANTS HAUTE-MARNE 31 QUESTIONNAIRES

Notez chaque critère de 1 à 4 en l'entourant, du moins satisfaisant (1) au plus satisfaisant (4) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.

- ❖ **Durée et rythme de la formation**

	1:
- Collègue qui a trop « pris » la parole	2: 3%
- Formation courte, 2 jours serait mieux	3: 39%
	4: 58%
- ❖ **Echanges avec le formateur**

	1:
- Très concret avec exemples et « vécu » de Delphine	2: 3%
- Bonne écoute	3: 3%
- Pas toujours adapté pour une infirmière scolaire	4: 94%
- Bon échanges avec les formatrices	
- ❖ **Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation**

	1:
- Grandes compétences et expérience des formatrices	2: 3%
-	3: 29%
	4: 68%
- ❖ **Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?**
☐ Oui, tout à fait: 68% ☐ Oui, partiellement: 32% ☐ Non
- ❖ **Si non, pourquoi ?**
 -

Selon vous, dans quelle mesure les objectifs pédagogiques listés ci-dessous ont été atteints : notez chaque objectif de 1 à 4 en l'entourant, du moins satisfaisant (1) au plus satisfaisant (4) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.

- ❖ **Objectif 1 : «Appréhender l'ensemble des éléments qui influencent notre comportement alimentaire.»**
 1: ; 2: 6% ; 3: 36% ; 4: 58%
- ❖ **Objectif 2 : «Comprendre les éléments qui impactent le comportement alimentaire de l'adolescent.»**
 1: ; 2: ; 3: 39% ; 4: 61%
- ❖ **Objectif 3 : «Caractériser et repérer les TCA chez l'adolescent.»**
 1: ; 2: 3% ; 3: 42% ; 4: 55%
- ❖ **Objectif 4 : «Repérer les adolescents à risque de TCA.»**

1:	
-	2: 13%
-	3: 35%
-	4: 52%
- ❖ **Objectif 5 : «Orienter les adolescents atteints de TCA.»**

1: 3%
- Pas toujours facile dans la réalité
2: 23%
- Pas de structures existantes
3: 29%
-
4: 45%

Synthèse Formation TCA (+3mois)

29 questionnaires / 46 participants (Ardennes)

	Pourcentage (nombre de personnes)	Remarques
Avez-vous renforcé vos compétences pour détecter les TCA ? Oui : 72%	Non pas vraiment : 3% (1) Plus ou moins 24% (7) Oui plutôt : 59% (17) Oui totalement : 14% (4)	Voit mieux la différence entre TCA et grignotage, Comprend mieux comment accompagner l'élève dans une prise de conscience, A développé le savoir agir et le savoir être face aux TCA, Se concentre sur l'estime de soi et comment manger, Informations et outils fournis utiles et intéressants, Plus attentif à ce que dit l'élève (dissocier le vrai du faux), Certaines données s'oublent si il n'y a pas de cas concrets.
Vous sentez-vous plus à l'aise pour dialoguer avec les élèves sur leur(s) difficulté(s) alimentaire(s) ? Oui : 76%	Non pas vraiment : 7% (2) Plus ou moins : 17% (5) Oui plutôt : 59% (17) Oui totalement : 17% (5)	Entretien plus orienté, plus focalisé sur le mal être, sait ce qui doit alerter, (questionnaire SCOFF ++ pour connaissances), Bon contact avec les élèves, ils arrivent à comprendre qu'on ne les juge pas.
Réussissez-vous à « creuser » davantage pour comprendre ou voir ce qui se cache derrière les TCA ? Oui et + ou - : 97%	Non pas vraiment : 3% (1) Plus ou moins : 46% (13) Oui plutôt : 31% (9) Oui totalement : 10% (3) Pas encore eu l'occasion : 10% (3)	Cela dépend de l'élève (tempérament, volonté, l'ado n'est parfois pas prêt au niveau psychique pour tout entendre) et du lien de confiance, Échange plus sur le ressenti et la perception de soi, Il faudrait une formation en 2 temps (réinvestir ce qu'ils ont vu et reprendre des exemples concrets qu'ils ont vécus).
Arrivez-vous mieux à communiquer sur les TCA avec les collègues, enseignants, conseillers d'orientation,... Oui et + ou - : 83%	Non pas du tout : 7% (2) Non pas vraiment : 10% (3) Plus ou moins : 42% (12) Oui : 3% (1) Oui plutôt : 21% (6) Oui totalement : 7% (2) Pas encore eu l'occasion : 10% (3)	Les enseignants stigmatisent les TCA, ne sont pas tous sensibilisés donc compliqué, leur faire comprendre que derrière une apparence se cache une situation beaucoup plus complexe, Ils ne sont pas tous empathiques, Pas d'intérêt car pas de demande, Bon contact surtout avec les cuisiniers et intendants, La formation apporte des arguments, Ateliers du goût mis en place (avec recettes plus light).
Avez-vous changé votre façon d'aborder les conseils de prévention portant sur l'alimentation avec les adolescents ? Oui : 79%	Plus ou moins : 7% (2) Oui : 79% (23) Pas encore eu l'occasion : 14% (4)	Devenue plus souple (ne dramatise plus le déséquilibre alimentaire), Remise en question (approche différente), Approfondissement des connaissances bénéfiques pour prise en charge des TCA, Meilleure prise en charge, Champ d'actions plus large, plus précis et pertinent, Réponses plus adaptées et personnalisées pour l'adolescent et sa famille, Remise en question sur le petit déjeuner (la personne conseillait de manger même sans avoir faims car elle pensait que c'était primordial).

Synthèse TCA +3 mois

12 questionnaires / 34 participants (Haute-Marne)

	Pourcentage (nombre de personnes)	Remarques
Suite à cette formation, avez-vous renforcé vos compétences pour détecter les TCA ? Oui : 66%	Non pas vraiment : 17% (2) Plus ou moins : 17% (2) Oui plutôt : 58% (7) Oui totalement : 8% (1)	Exemples concrets permet de mieux décèler les signes de TCA, de s'alarmer moins rapidement, Interrogatoire mieux ciblé car meilleure connaissance de l'attitude à avoir, Plus à l'aise avec la problématique, Travail personnel post formation (permet de moins stigmatiser et de ne pas être dans le jugement).
Vous sentez-vous plus à l'aise pour dialoguer avec les élèves sur leur(s) difficulté(s) alimentaire(s) ? Oui : 84%	Non pas vraiment : 8% (1) Plus ou moins : 8% (1) Oui plutôt : 67% (8) Oui totalement : 17% (2)	Apports d'éléments complémentaires (vocabulaire à avoir, outils), donne des pistes d'approche, Ne pas paraître jugeant, Confortées dans la démarche déjà réalisé Aspect abordé en présence des parents qui sont plus ou moins réceptif, parfois pas de relais psychologique alors qu'il en faudrait, Versant nutritionnel bloque la conversation (plus difficile à évoquer que le versant psychologique).
Réussissez-vous à « creuser » davantage pour comprendre ou voir ce qui se cache derrière les TCA ? Oui et + ou - : 83%	Non pas vraiment : 17% (2) Plus ou moins : 33.5% (4) Oui plutôt : 33.5% (4) Oui totalement : 8% (1) Pas le cas : 8% (1)	Pas le temps, Pas encore de réelle situation, Ne possède pas toutes les techniques pour identifier totalement la problématique, Creuse dans la limite des compétences infirmière sinon oriente vers professionnels compétents (psychologues), Sujet sensible et inconscient, Parfois difficile de rediriger les familles vers des spécialistes. Cas concret où la CMPP n'est pas convaincu car l'enfant n'a pas de propos clair.
Arrivez-vous mieux à communiquer sur les TCA avec vos collègues, enseignants, conseillers d'orientation etc... Oui et + ou - : 75%	Non pas du tout : 8% (1) Non pas vraiment : 17% (2) Plus ou moins : 17% (2) Oui plutôt : 41% (5) Oui totalement : 17% (2)	Meilleure argumentation, Echange surtout avec l'équipe de cuisine, Sujet qui doit être traité par l'infirmière aux yeux des autres membres de l'équipe, Collègues stigmatisent encore beaucoup, cela reste encore difficile à comprendre et à admettre pour eux, Reste sur les aprioris et convictions personnelles, Transmettre le fait d'être moins dans le jugement et ne pas se contenter de « il faut que tu manges », Oriente vers IDE. Schéma trop imprégné de l'origine du trouble par trauma sexuel suite à l'intervention.
Avez-vous changé votre façon d'aborder les conseils de prévention portant sur l'alimentation avec les adolescents ? Oui : 83%	Oui : 83% (10) Non : 17% (2)	Plus vigilante au discours de prévention (moins moralisatrice), Déclenche une réflexion de l'élève ou sa famille sur le comportement alimentaire, Écoute et conseils plus pertinents, Questionnement plus poussé, Recherche des troubles et valorisation des bonnes pratiques, Pas encore de sensibilisation en 2018.

Au total, la Maison de la Nutrition a réalisé **25 formations** concernant **302 personnes**.

structures	projets	Thème formation	date	nature participants	nbre
DRAAF	Les classes du goût		19/01 et 20/01	Diététiciens Educateurs Infirmiers Animatrice	11
			28/09 et 29/09		7
ARS	COM : les 5 sens dans mon école	Formation les 5 sens et l'alimentation	Cf. programme les 5 sens dans mon école	enseignants	129
	COM : les 5 sens dans ma cantine	Formation alimentation et les 5 sens	13/12 Rimogne	ATSEM Responsable et animatrice périscolaire Surveillante cantine	6
	COM : TCA	Prévention des troubles du comportement alimentaire chez les adolescents	19/09 Charleville		17
			02/10 Charleville		14
			17/10 Charleville		16
			28/11 Chaumont		17
			12/12 Chaumont		17
	COM : PRAPS	Harmonisation des messages, alimentation de l'adulte	08/03 Pouillon		10
			07/11 Papillons blancs		15
			09/11 Papillons blancs		14
ARFO	Atelier cuisine	Harmonisation des messages et présentation de l'outil d'alerte	01/02	Salariés des ARFO	5
		Formation à la méthodologie de projet lié à l'alimentation	02/03		6
Fédération Gym		Echanges de pratiques à destination des animateurs des clubs sportifs de gym de la région	22/01		15
Nutrilibre	Plaisir à la cantine	Sensibilisation à la dégustation	22/03		20
Epicerie Sociale		Gaspillage alimentaire	28/02	Bénévoles de l'épicerie sociale	5
		Missions du bénévole	26/04		4
		Echange de pratiques	15/06		4

L'équipe de la Maison de la Nutrition a également reçu :

- Une stagiaire en BTS ESF 6 semaines
- Deux stagiaires en BTS diététique 4 semaines



1. au siège de la Maison de la Nutrition

Les permanences conseils

Florence LEFEBVRE et Sylvie MULOTTE, diététiciennes bénévoles animent des « permanences conseils » les mardis après-midi et jeudis matin, sur rendez-vous. En dehors, si les personnes ne peuvent pas se rendre disponible aux horaires proposés, Thomas D'AMICO peut recevoir des personnes sur rendez-vous également. **68 personnes** ont été reçues dans ces permanences.

2. à l'extérieur de la structure

thème	demandeurs	lieu	dates	animations
Prévention santé seniors	Ville de Reims/ORRPA	Stade Delaune Reims	06/03/17	stand
Prévention santé famille	Femmes relais 51	Salle Rossini Reims	03/05/2017	stand
Journée obésité		MN Reims	20/05/2017	Portes ouvertes
Alimentation enfants	Nestlé	Noisiel	16/06/2017	Animation sensorialité
Prévention alimentation	Fonds de dotation Groupe Aplus	Bazeilles	08/07/2017	Animation sensorialité
Bien bouger Bien manger	Centre de soins de Louvois / Ville de Reims	Parc Léo Lagrange Reims	25/10/2017	Animation sensorialité
Forum santé	Femmes relais 51	MQ La Nacelle	29/11/2017	stand

La Maison de la Nutrition a pu répondre présente notamment grâce à ses bénévoles **Merci à eux !**

F. LES REPRESENTATIONS ET LES REUNIONS PARTENARIALES

thème	partenaires	lieu	dates
Vœux	ORRPA	Mairie Reims	04/01/2017
Présentation de la MN	Région Grand Est	MN	10/02/2017
Restauration collective	CD 51 => restauration collective	MN	04/04/2017
PRS 2	ARS	Nancy	11/05/2017
partenariat	MFGE	MF Reims	15/05/2017
La place de l'enfant dans la famille	Ville de Reims	MVA Reims	27/06/2017
Départ A. Cadou	ARS	ARS Châlons-en-Champagne	04/07/2017
CF	CD 10	Troyes	12/07/2017
Projet après cancer	RSSBE/Institut Godinot	RSSBE	08/09/2017
Recherche en promotion de la santé	IREPS	Villers-lès-Nancy	14/11/2017
Nutrition précarité	IREPS	Châlons-en-Champagne	23/11/2017

Justine PIERRARD participe à des groupes de travail au sein de l'ANEGJ (association nationale pour l'éducation au goût des jeunes) : GT formation et mesure de l'impact social. 10 réunions ont eu lieu sur 2017

La Maison de la Nutrition, en tant que membre de l'Union des Maisons de la Nutrition du Diabète et du Risque cardiovasculaire, a assisté au CA du 30/06/17. Justine PIERRARD, représente l'Union à la Fondation Simply Market. Lors des CA, des projets « alimentation » sont examinés afin de définir une subvention à allouer aux promoteurs.

La Maison de la Nutrition est représentée :

- au Conseil d'administration (CA) de l'IREPS (Instance Régionale d'Education et de Promotion pour la santé)
- aux CA et bureau du RSSBE
- au CA de l'association Le Regard du miroir
- au CTS (Conseil Technique et Scientifique) du réseau de santé CARéDiab

G. LA COMMUNICATION DE LA STRUCTURE

La Maison de la Nutrition est intervenue sur France 3 une fois par mois dans l'émission « la matinale de Champagne Ardenne Matin » de janvier à juillet 2017.

Une interview de Justine PIERRARD est parue dans la revue nationale Carenews.

AAP : appel à projets
AG : Assemblée générale
ANEGJ : association nationale pour l'éducation au goût des jeunes
ARFo : association de résidences-foyers
ARS : Agence régionale de santé
ASEPT : Association pour la Santé, l'Education et la Prévention sur les Territoires
CA : Conseil d'administration
CARéDiab : Champagne Ardenne Réseau Diabète
CARSAT : Caisse d'assurance retraite et de la santé au travail
CD : Conseil départemental
CF : conférence des financeurs
CESF : conseillère en économie sociale et familiale
CGET : Commissariat général à l'égalité des territoires
CLIC : coordination locale d'information et de coordination
CLS : contrat local de santé
COM : contrat d'objectifs et de moyens
CNFPT : centre national de la fonction publique territoriale
CP : crêtes préardennaises
CPOM : contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens
CSO : centre spécialisé obésité
CTS : comité technique scientifique
DASEN : Directeur académique des services de l'Education nationale
DDCSPP : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations
DRAAF : direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
DRDJSCS : direction régionale et départementale de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale
DT : délégué territorial
EN : Education nationale
EPS/PS : éducation et promotion pour la santé
ESAT : établissement et service d'aide par le travail
ETP : éducation thérapeutique du patient
IEN : Inspecteur de l'Éducation nationale
IME : institut médico-éducatif
IREPS : Instance régionale d'éducation et de promotion pour la santé
JERUTEP : journées d'étude régionales des UTEP
MARPHA : maison d'accueil rurale pour personnes handicapées psychiques âgées
MFGE : Mutualité Française Grand Est
MFR : maison familiale rurale
MN : Maison de la Nutrition
MQ : maison de quartier
MVA : Maison de la Vie Associative
NAPA : nutrition et activité physique adaptée
OF : organisme de formation
OPCA : Organisme paritaire collecteur agréé
ORRPA : Office Rémois des Retraités et Personnes Agées
PJJ : protection judiciaire de la jeunesse
PNA : plan national alimentation
PRAPS : programme régional d'accès à la prévention et à la santé
PRS : plan régional de santé
RéGéCAP : Réseau Gériatrique Champagne Ardenne et Soins Palliatifs
RSSBE : Réseau Sport Santé Bien Etre
SAVS : Service d'accompagnement à la vie sociale
ST2S : bac sciences et technologies de la santé et du social
TCA : trouble du comportement alimentaire
UTEP : Unité transversale d'éducation du patient
VPA : vallée et plateaux d'Ardenne

ANNEXE Mode opératoire du programme champardennais d'amélioration de la sante globale des personnes en excès pondéral en situation de vulnérabilité sociale

