

MAISON DE LA
NUTRITION

BILAN
PROGRAMME
« Nutrition & Sensorialité »
Année 2021



Maison
de la **Nutrition**

Programme **Nut&S**

SOMMAIRE

1. PRÉSENTATION DU PROGRAMME	2
1.1. <i>Fiche action</i>	2
1.2. <i>Déroulement de l'action</i>	5
2. ÉVALUATION ET ANALYSE	8
2.1. <i>Présentation de l'évaluation</i>	8
2.2. <i>Évaluation du processus</i>	9
2.3. <i>Évaluation des résultats</i>	13
2.4. <i>Analyse</i>	19
3. CONCLUSION & PERSPECTIVES	20
3.1. <i>Conclusion et limites rencontrées</i>	20
3.2. <i>Perspectives</i>	21
4. LEXIQUE	24
5. ANNEXES	25



1. PRÉSENTATION DU PROGRAMME

1.1. Fiche action

1.1.1. État des lieux

En 2020, la région Grand Est est la deuxième région où la prévalence de l'obésité chez l'adulte est la plus élevée¹. Ces chiffres sont au-delà de la moyenne nationale : 20.2% vs 17%.

En France, 34% des enfants de 2 à 7 ans sont en surpoids et/ou obésité et 18% sont en situation d'obésité. L'obésité infantile et le surpoids sont plus présents chez les enfants dont les parents sont en situation d'obésité ou de surpoids que chez les enfants de parents sans excès de poids (27% vs 19%). Il en est de même chez les enfants de 8 à 17 ans. 21% sont en surpoids et/ou obésité et 6% sont en situation d'obésité. L'obésité infantile et le surpoids sont plus présents chez les enfants dont les parents sont en situation d'obésité ou de surpoids que chez les enfants de parents sans excès de poids (27% vs 19%).

Si l'on considère que chaque personne conditionne ses choix alimentaires en fonction de son état psychologique, physiologique, de ses affects, de sa culture, de ses croyances, de sa vie quotidienne, alors on peut envisager l'éducation sensorielle et alimentaire en complément à l'éducation nutritionnelle.

Il s'agit d'adopter une approche globale et non stigmatisante pour les publics évitant certains messages hygiénistes et injonctifs, ceci pouvant contribuer à augmenter les inégalités sociales de santé en alimentation.²

Dans le cadre des Contrats Locaux de Santé, l'Agence Régionale de Santé Grand Est finance majoritairement la Maison de la Nutrition pour mettre en œuvre le programme « Nutrition & Sensorialité ».

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt intervient dans un cofinancement pour la mise en œuvre des « Classes du goût ». Ce dispositif est déployé dans le cadre de l'axe « éducation à l'alimentation » du PNA (Programme National pour l'Alimentation). Cet outil, adapté à l'éducation à l'alimentation et au goût des jeunes, est complémentaire au programme Nut&S.



¹ Odoxa, Ligue contre l'obésité, Sciences Po, Obépi-Roche, *Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité pour la Ligue contre l'Obésité Nouvelle édition de l'étude Obépi-Roche menée depuis 1997*, publiée le 30/06/2021

² BERTIN Éric, « Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation ». Cahiers de Nutrition et de Diététique 55(3): 119-26, 2020.



1.1.2. Objectifs

Les objectifs du programme « Nut&S » sont les suivants :

Général : Réduire l'obésité, en promouvant une alimentation de qualité et adaptée aux besoins des personnes, et une activité physique régulière.

Spécifique : Intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des publics.

Opérationnel : Mettre en place une session de formation à destination des professionnels du secteur socio-éducatif dans les communautés de communes du territoire champardennais.

1.1.3. Bénéficiaires

Afin de répondre aux objectifs de l'action, les professionnels formés sont ceux du milieu socio-éducatif : enseignants, Agents Spécialisés des Écoles Maternelles (ASEM), assistantes maternelles, éducateurs, animateurs, etc.

Via ces professionnels relais, les publics touchés sont les enfants de 0 à 11 ans et leur famille.

1.1.4. Genèse du programme

Dès 2005, le Pr LEUTENEGGER et le Conseil d'administration de la Maison de la Nutrition investissaient des actions de masse et de proximité, notamment en direction du plus jeune âge.

L'équipe a fait évoluer ce programme afin qu'il réponde aux priorités suivantes :

- Intervention préventive à tous les âges de la vie, pour ce faire le programme concerne les crèches, les relais petite enfance, les écoles maternelles et élémentaires
- Complémentarité d'actions visant les comportements individuels et les environnements
- Lutte contre les inégalités sociales et territoriales de santé, notamment en intégrant les Contrats Locaux de Santé (CLS)
- Formation des professionnels relais de proximité pour une pérennité du projet et éviter le saupoudrage d'actions
- Programme d'harmonisation des pratiques professionnelles

La Maison de la Nutrition développe le programme « Nut&S » dans les établissements scolaires, cantines et au sein de structures extrascolaires. C'est un programme régional de prévention primaire alliant l'éducation au goût, l'éducation alimentaire et sensorielle.



1.1.5. Présentation des intervenants et des partenaires

➤ Les partenaires

Pour garantir des actions cohérentes en matière de prévention et d'éducation alimentaire et sensorielle, la Maison de la Nutrition s'associe aux acteurs locaux liés à la thématique, permettant une approche partenariale qui répond aux objectifs du projet :

- Éducation Nationale : Inspection Éducation Nationale (IEN), Conseillers Pédagogiques de Circonscription (CPC), enseignants.
- Communautés de communes et mairies : ASEM
- Crèches (association, municipale ou intercommunale...)
- Centres de loisirs (association, municipale ou intercommunale...)
- Relais Petite Enfance (association, municipale ou intercommunale...)
- Restaurations collectives (municipales ou intercommunales)
- Prestataires de service en restauration scolaire
- Agence Régionale de Santé (ARS) et Coordinateurs de CLS
- Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)
- Élus et techniciens du territoire

➤ Les intervenants

Les diététiciens intervenants sont animateurs, éducateurs au goût, et formateurs :

Au niveau régional :

- Thomas D'AMICO
- Caroline LECLERC

Au niveau départemental

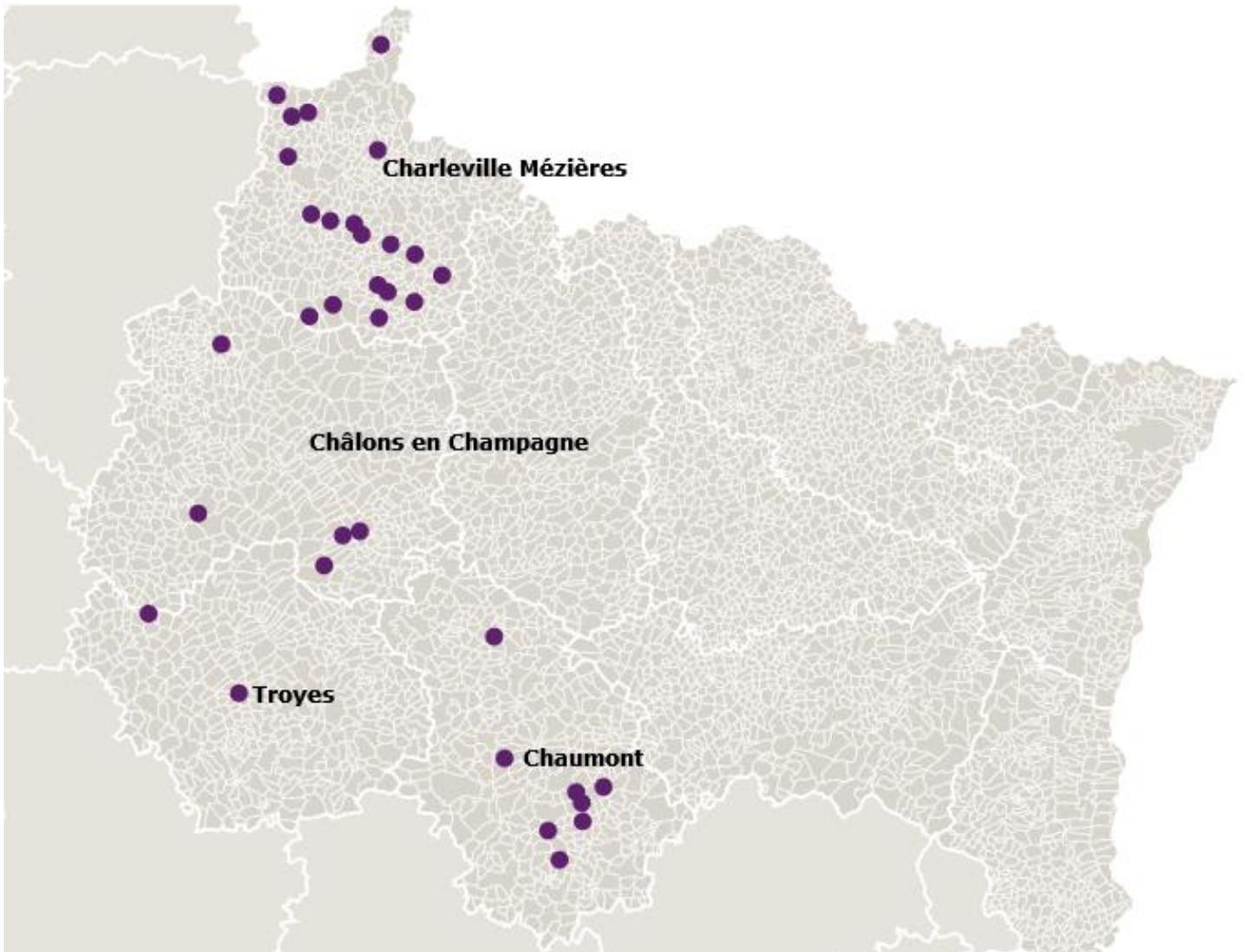
- Camille ETIENNE : Ardennes et Marne
- Ophélie HENRY : Haute-Marne
- Vanessa OBRY : Aube



1.2. Déroulement de l'action

1.2.1. Cartographie du déploiement du programme sur le territoire

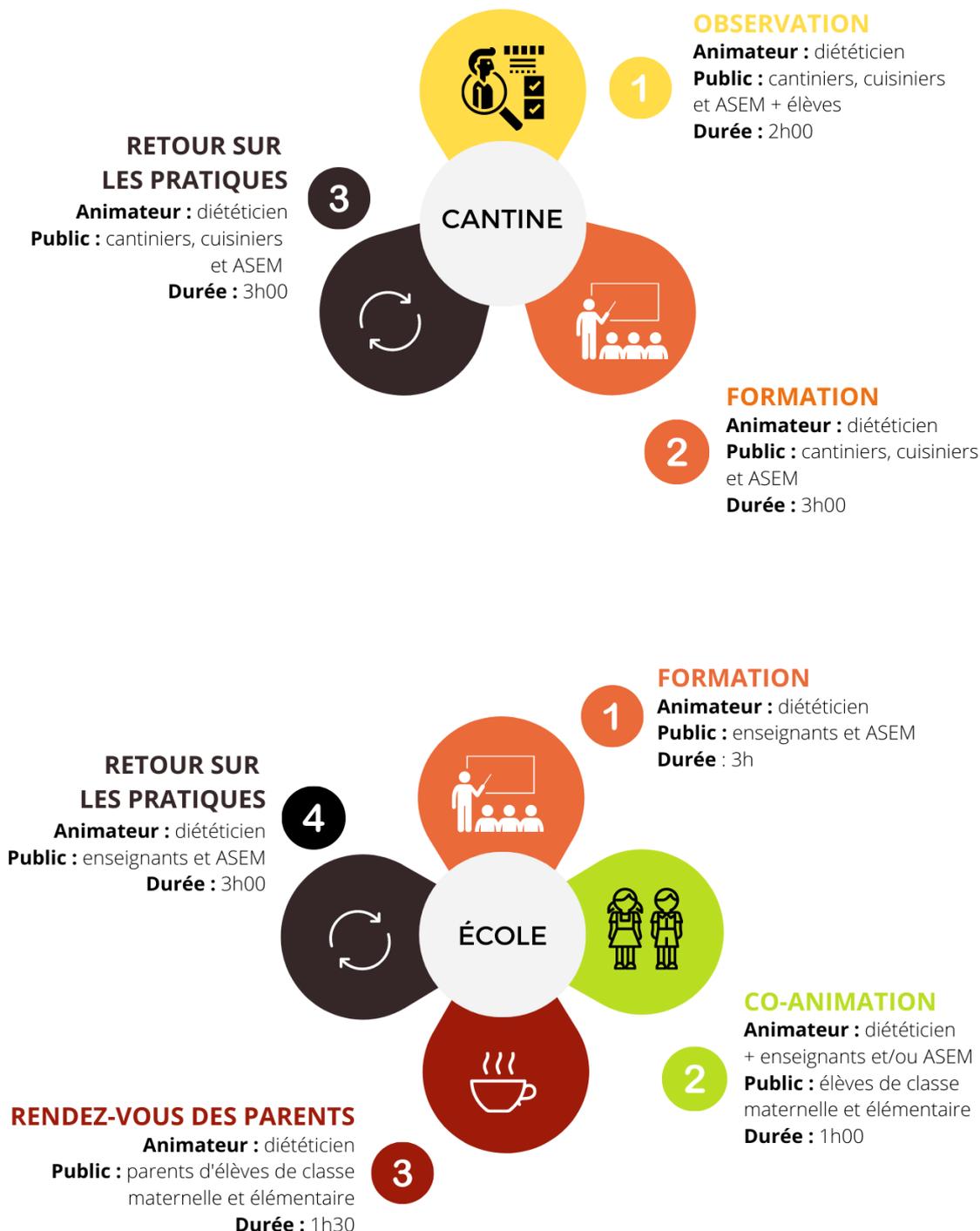
Ci-dessous, une carte de la région Grand Est qui présente la couverture du programme sur l'ensemble du territoire champardennais.

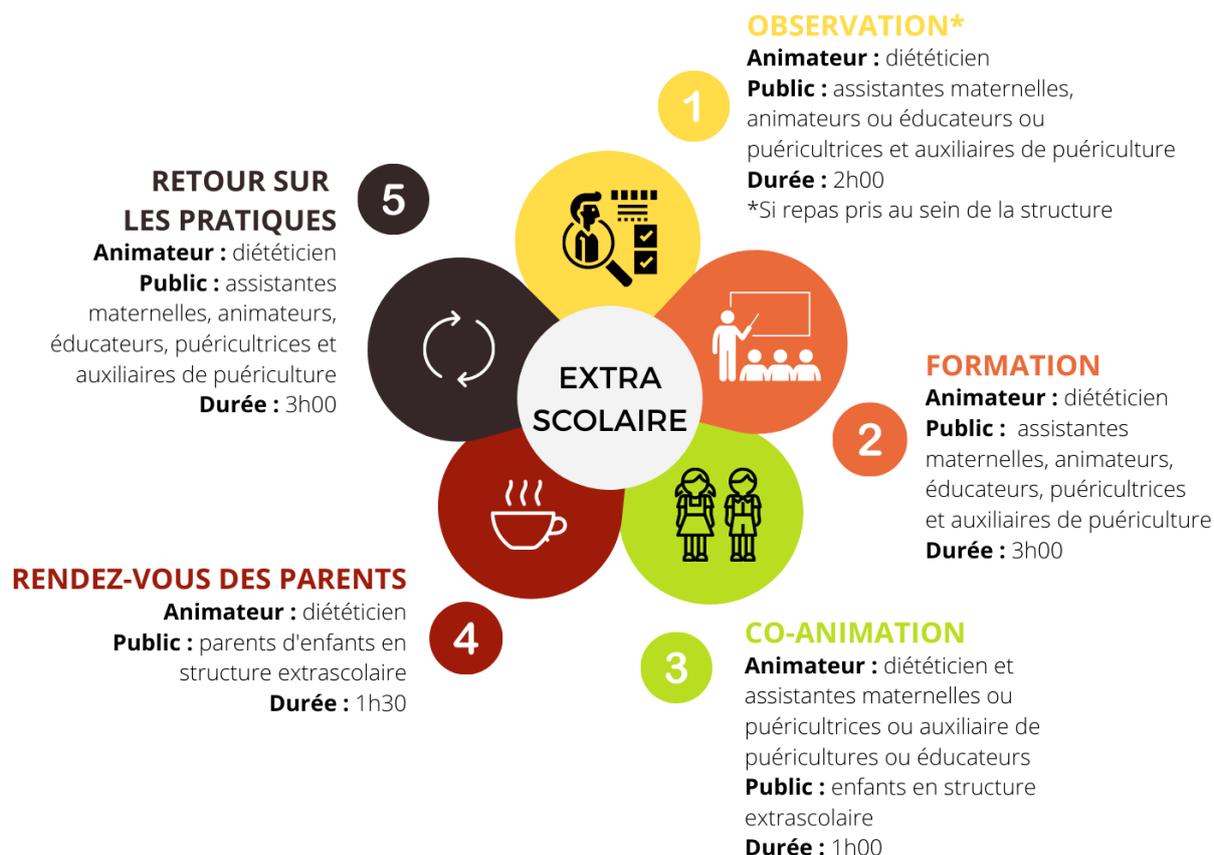


1.2.2. Présentation des activités du programme

Avant de détailler les activités menées en 2021 pour le programme « Nut&S », il apparaît opportun de rappeler de manière générale, les modules qui composent un parcours de formation pour chacun des trois environnements.

Ci-dessous, la présentation des formations par environnement :





L'environnement « extrascolaire » comprend : crèches, centres sociaux, maisons de quartier, Relais Petite Enfance (RPE). Dans les structures extrascolaires, nous adaptons les modules du programme en fonction des profils des professionnels et des enfants.

L'action « Rendez-vous des parents » du programme « Nut&S » a été sélectionnée par la Société Française de Santé Publique (SFSP) pour apparaître dans le rapport « Accompagnement à la parentalité, petite enfance et santé : faites connaître vos actions ! »³. La fiche action⁴ de ce module figure ainsi parmi les 123 fiches actions produites par des acteurs de la petite enfance, du social, de l'éducation de la promotion de la santé, du médico-social.

³ <https://www.sfsp.fr/content-page/item/1626-bilan-de-la-consultation-accompagnement-a-la-parentalite>

⁴ <http://www.sfsp.fr/activites/parentalite/fiches/Fiche78-17344480.pdf>

2. ÉVALUATION ET ANALYSE

2.1. Présentation de l'évaluation

➤ Méthode

En 2021, l'évaluation auprès des participants aux formations a été réalisée à partir des outils suivants :

- Une fiche de renseignements de la personne formée, dont un questionnaire d'auto-évaluation sur ses compétences : à remplir en amont de la formation (voir Annexe A page 26)
- Un questionnaire de satisfaction comprenant des questions d'auto-évaluation : à remplir à l'issue de la formation (voir Annexe B page 27)
- Un questionnaire sur l'évolution des pratiques à plus de 3 mois : à remplir à l'issue de la séance « retour sur les pratiques » (voir Annexe C page 28)

➤ Critères et indicateurs

L'évaluation mise en place sert à déterminer les résultats et l'impact du programme sur les pratiques des professionnels formés, ainsi qu'à fournir l'information nécessaire à l'amélioration des actions. Les résultats présentent une année scolaire. Ainsi, des sites ont été démarrés il y a un ou deux ans, et le nombre de professionnels affichés n'est qu'un complément de l'année précédente.

L'évaluation se construit en 2 parties : l'évaluation de processus et l'évaluation de résultats. Pour chacune, nous avons défini les critères et indicateurs suivants :

Évaluation de processus	
Critères	Indicateurs
La mise en œuvre sur le territoire et les publics atteints	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre de communes ▪ Nombre de personnels formés ▪ Nombre de parents et élèves ayant été impliqués
Les moyens déployés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pilotage de réunions ▪ Création d'outils de travail ▪ Communication des partenaires ▪ Analyse qualitative du programme
Les freins et leviers, en interne et en externe, à la mise en place du programme	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analyse basée sur les remarques évoquées par les coordonnateurs et les professionnels formés
La satisfaction des publics quant au format du programme	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de satisfaction des professionnels formés par environnement

Évaluation de résultat	
Critères	Indicateurs
Intérêt des conseils et méthodes prodigués	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de répondants satisfaits par les conseils prodigués
Acquisition de connaissances et compétences	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Niveau de réponse aux attentes de la formation ▪ Évolution des compétences avant/après la formation
Projection dans les pratiques professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nombre de professionnels déclarant vouloir modifier leurs pratiques professionnelles
Intégration des connaissances et compétences acquises dans les pratiques professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de personnes qui ont pu mettre en pratique les connaissances acquises ▪ Fréquence de mise en pratique de ces connaissances

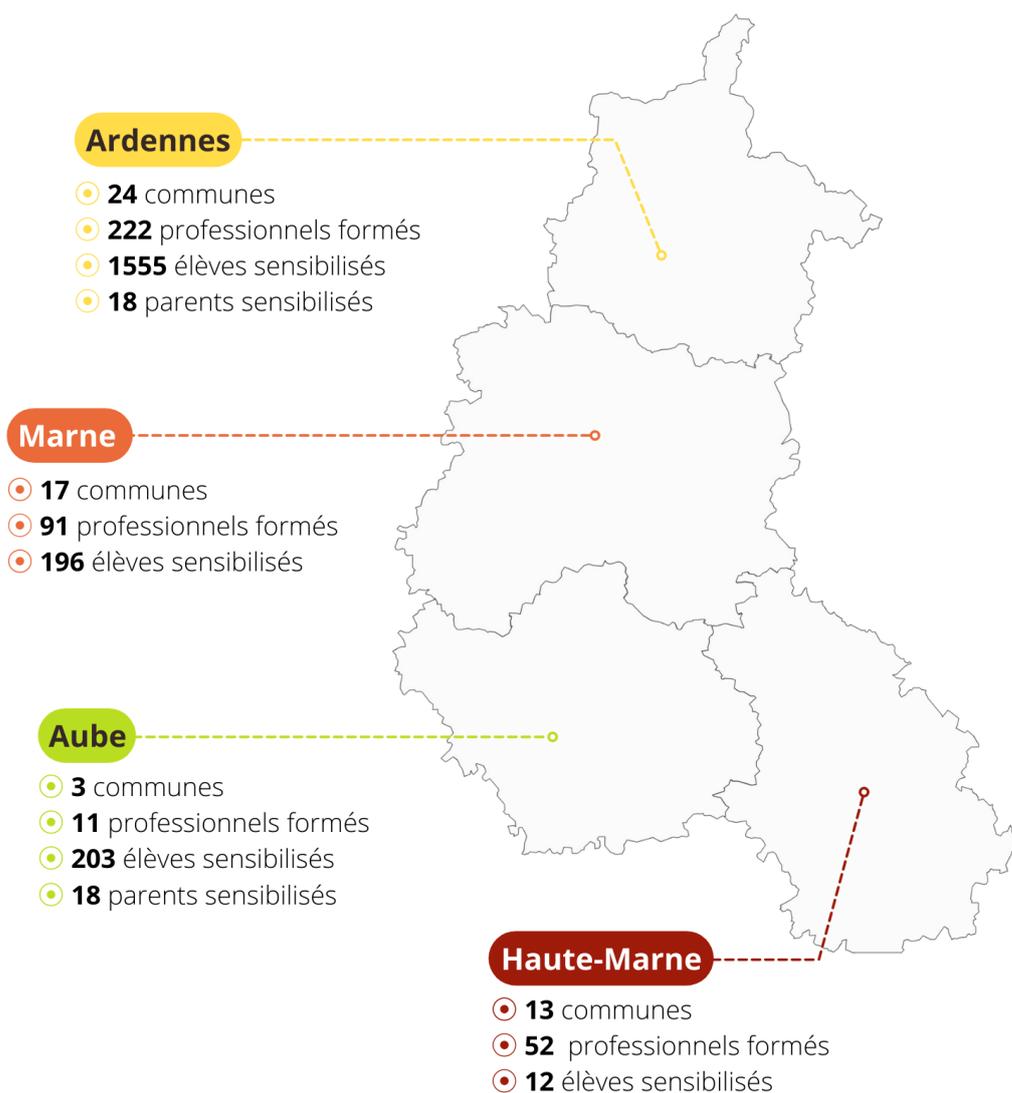


2.2. Évaluation du processus

2.2.1. Mise en œuvre de l'action

En 2021, le déploiement du programme « Nut&S » sur le territoire, correspond à :

- **376 professionnels** formés dont
 - o 116 en environnement « école »
 - o 167 en environnement « cantine »
 - o 93 en environnement « extrascolaire »
- ↳ Ce qui représente 1966 élèves.



Les tableaux ci-après détaillent la mise en œuvre du programme sur les départements champardennais par CLS et pour chacun des environnements. Il est à noter que la Maison de la Nutrition reste 1 à 3 ans sur les territoires, ainsi, une formation peut être sur deux années civiles. Ici sont inscrits les professionnels formés sur l'année civile 2021.

Ardennes (5 sites)	Nombre de participants							
	Professionnels formés					TOTAL PROFESSIONNELS FORMÉS	Élèves	Parents
	École	Cantine	Extrascolaire					
			RPE	Crèche	Centre social			
Crêtes Pré-Ardenaises							48	
Argonne Ardennaise	46	5			9	60	1161	18
Ardenne Métropole	35	21		12		68	323	
Ardennes Rives de Meuse			9		9	18	8	
Ardennes Thiérache	24	43	9			76	15	
TOTAL	105	69	18	12	18	222	1555	18

Aube (2 sites)	Nombre de participants							
	Professionnels formés					TOTAL PROFESSIONNELS FORMÉS	Élèves	Parents
	École	Cantine	Extrascolaire					
			RPE	Crèche	Centre social			
Romilly-sur-Seine	3					3	203	18
Troyes Champagne Métropole	8					8		
TOTAL	11					11	203	18

Marne (3 sites)	Nombre de participants							
	Professionnels formés					TOTAL PROFESSIONNELS FORMÉS	Élèves	Parents
	École	Cantine	Extrascolaire					
			RPE	Crèche	Centre social			
Reims			29		16	45	8	
Vitry-Le-François		46				46	108	
Châlons-en-Champagne							80	
TOTAL		46	29		16	91	196	



Haute-Marne (4 sites)	Nombre de participants							
	Professionnels formés					TOTAL PROFESSIONNELS FORMÉS	Élèves	Parents
	École	Cantine	Extrascolaire					
RPE			Crèche	Centre social				
Communauté de communes du Grand Langres Secteur 2		15				15		
Communauté de communes du Grand Langres Secteur 3								
Communauté de communes des Savoir Faire		14				14		
Grand Chaumont		23				23	12	
TOTAL		52				52	12	

2.2.2. Moyens déployés

➤ Pilotage de réunions

Les coordinateurs CLS organisent des réunions de coordination qui permettent aux acteurs de se rencontrer. C'est de cette façon que se fait le lien entre la MN et les acteurs.

Une fois la problématique de l'excès de poids ressortie du diagnostic, l'équipe de la MN présente l'architecture du programme « Nut&S », programme dont les détails sont ajustés en fonction du territoire. Si les partenaires en lien avec la petite enfance souhaitent s'impliquer, la MN reprend la coordination via des réunions réunissant tous les acteurs concernés cités ci-dessus.

➤ Création d'outils de travail

L'équipe de la Maison de la Nutrition a créé des affiches qui sont diffusées principalement dans les cantines, « J'explore ce que je mange avec mes 5 sens » (voir Annexe D page 29) dans le cadre de l'éducation alimentaire et sensorielle. Ces affiches sont un complément à la formation, elles ont pour objectif de favoriser la mise en pratique des connaissances acquises durant la formation en matière d'éducation au goût. De plus, elles s'adaptent aussi aux enfants qui peuvent facilement les utiliser.

Aussi, nous avons modifié la grille d'observation lors de nos visites en cantines avant la formation (voir Annexe F page 31)

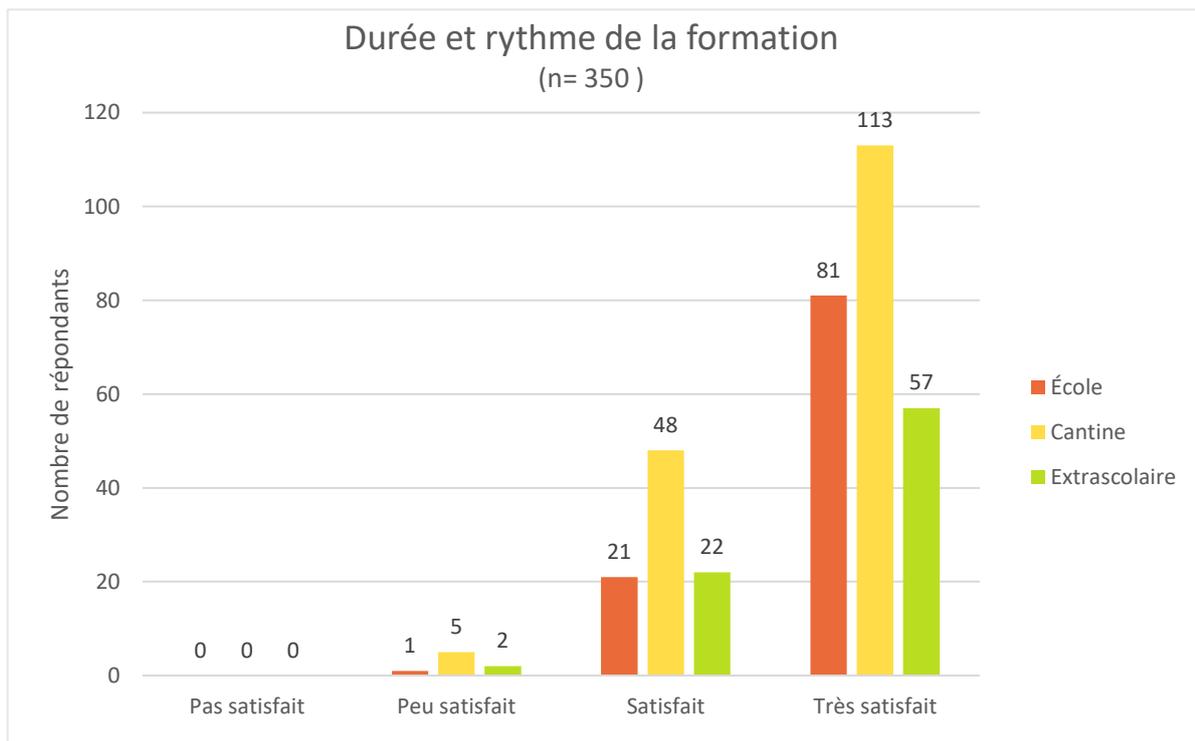
Elle comporte désormais plus de critères d'analyse, et aborde de manière complète l'activité en cantine le midi.



➤ Communication des partenaires

Le « Pôle Enfance & Jeunesse » de la Communauté de Communes du Grand-Langres a consacré un article à notre intervention lors de la journée d'inauguration du projet de services, un atelier d'éducation au goût. À la suite de cet atelier, les participants ont créé un nuage de mots, témoignant des retours positifs sur l'intervention et ils ont également rédigé un article pour la newsletter « Anim&Vous » (voir Annexe E page 30).

2.2.3. Satisfaction des publics quant au format des programmes



71% des professionnels déclarent être très satisfaits par le format des interventions.



2.3. Évaluation des résultats

Pour rappel, le programme « Nut&S » a l'objectif général de :

- Réduire l'obésité en promouvant une alimentation de qualité et adaptée aux besoins des personnes, et une activité physique régulière.

Et l'objectif spécifique d' :

- Intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels en matière d'accompagnement des familles.

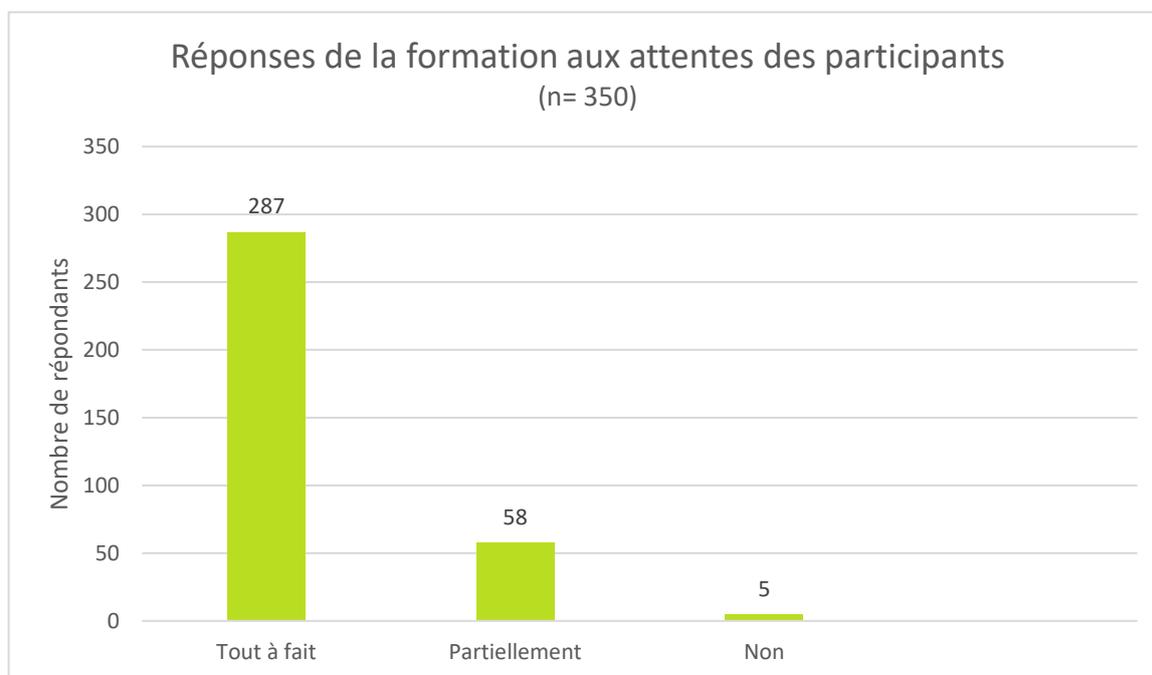
L'évaluation des résultats est basée sur l'ensemble des 376 professionnels que nous avons formés et sur l'ensemble des 113 professionnels avec lesquels nous avons mis en place un module de « retour sur les pratiques » 3 mois après la formation.

Le nombre de réponses obtenues pour chacun des questionnaires est le suivant :

- Questionnaire de satisfaction : 350 soit 93,1 % de répondants
- Questionnaire d'auto-évaluation : 240 soit 63,8 % de répondants
- Questionnaire d'évolution des pratiques : 99 soit 87,6 % de répondants

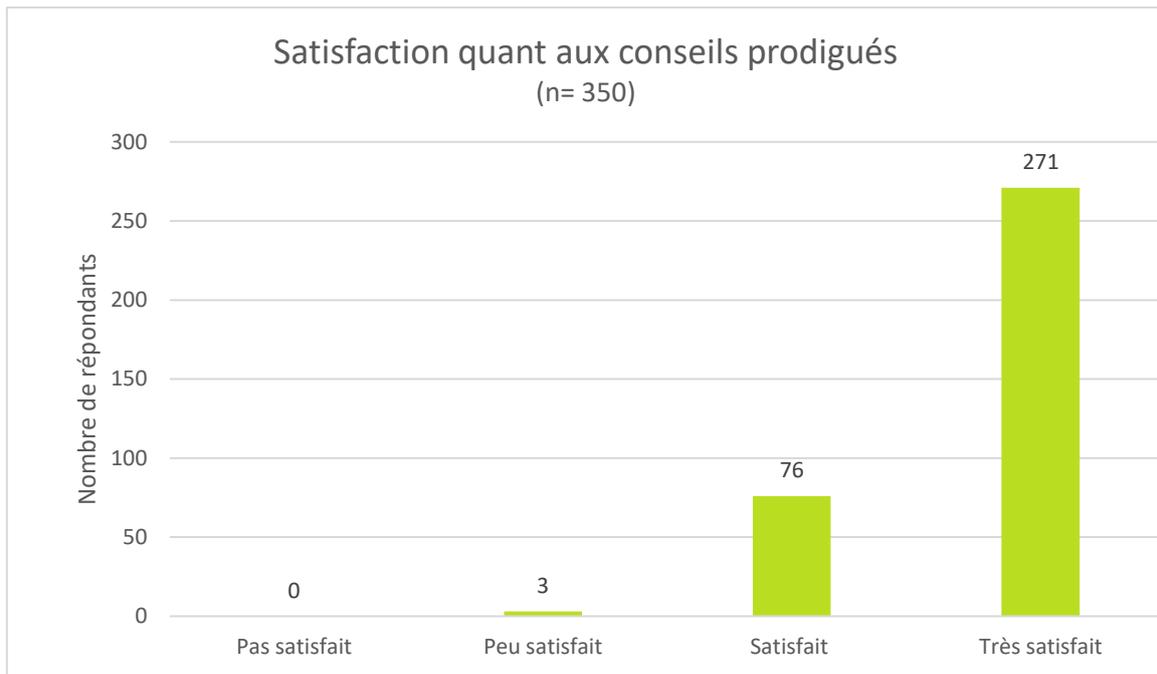
Pour chaque questionnaire, nous avons le nombre de répondants suffisant pour obtenir des résultats statistiquement pertinents.

2.3.1. Intérêt des conseils et méthodes



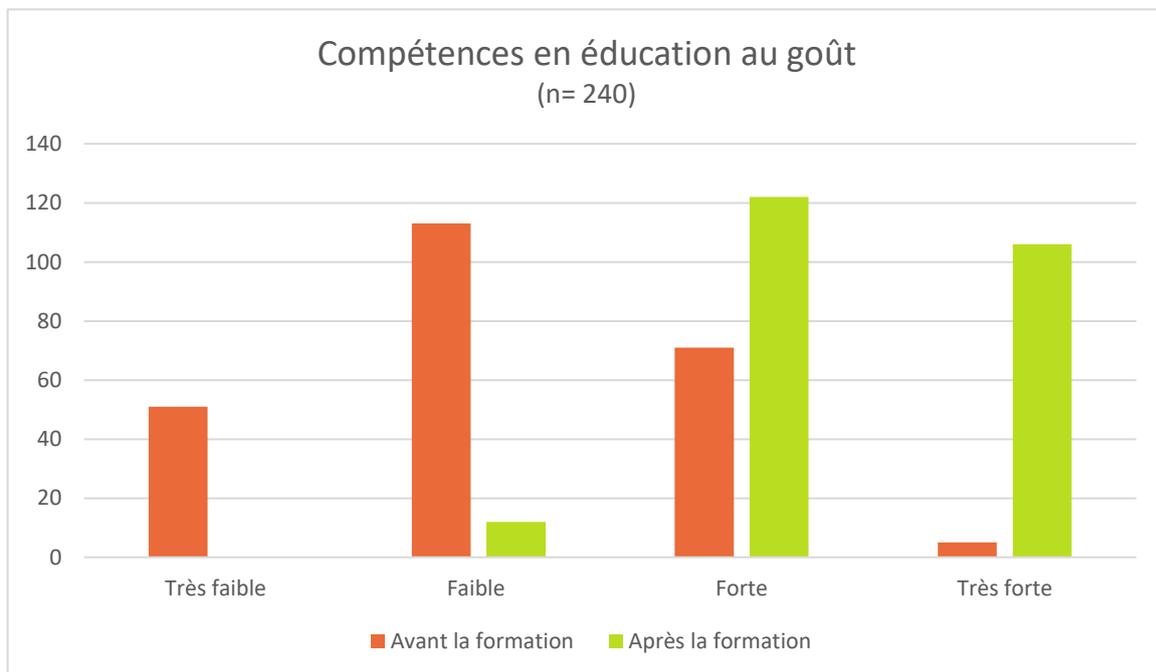
82 % des professionnels estiment que la formation a totalement répondu à leurs attentes.

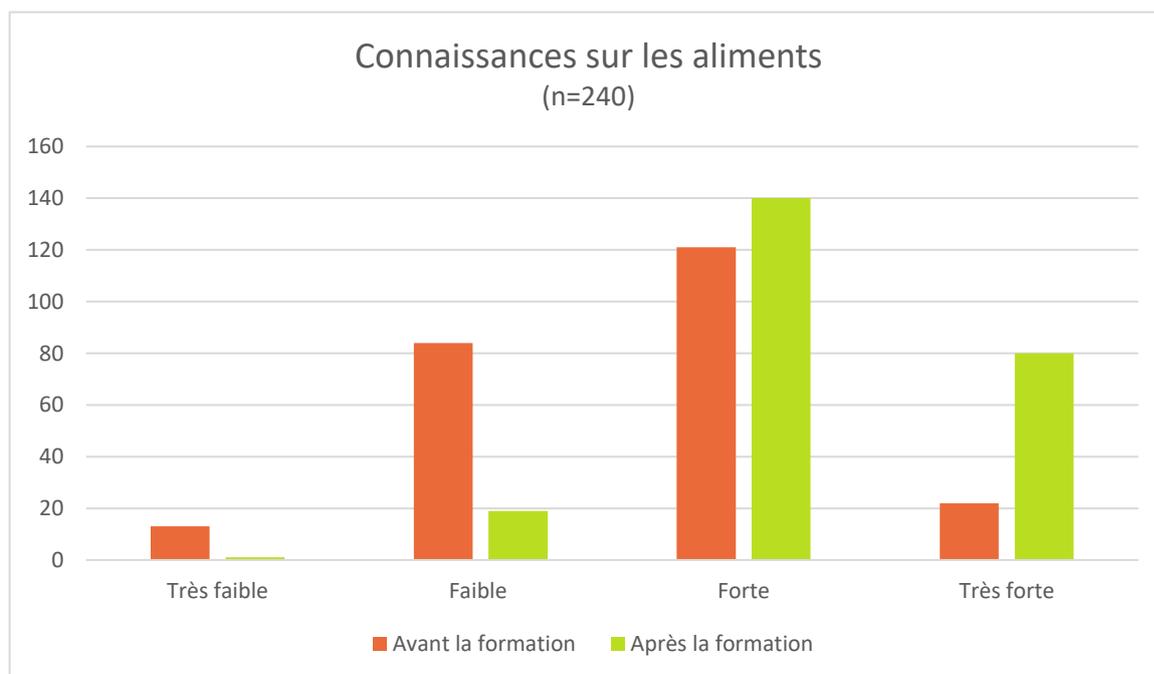
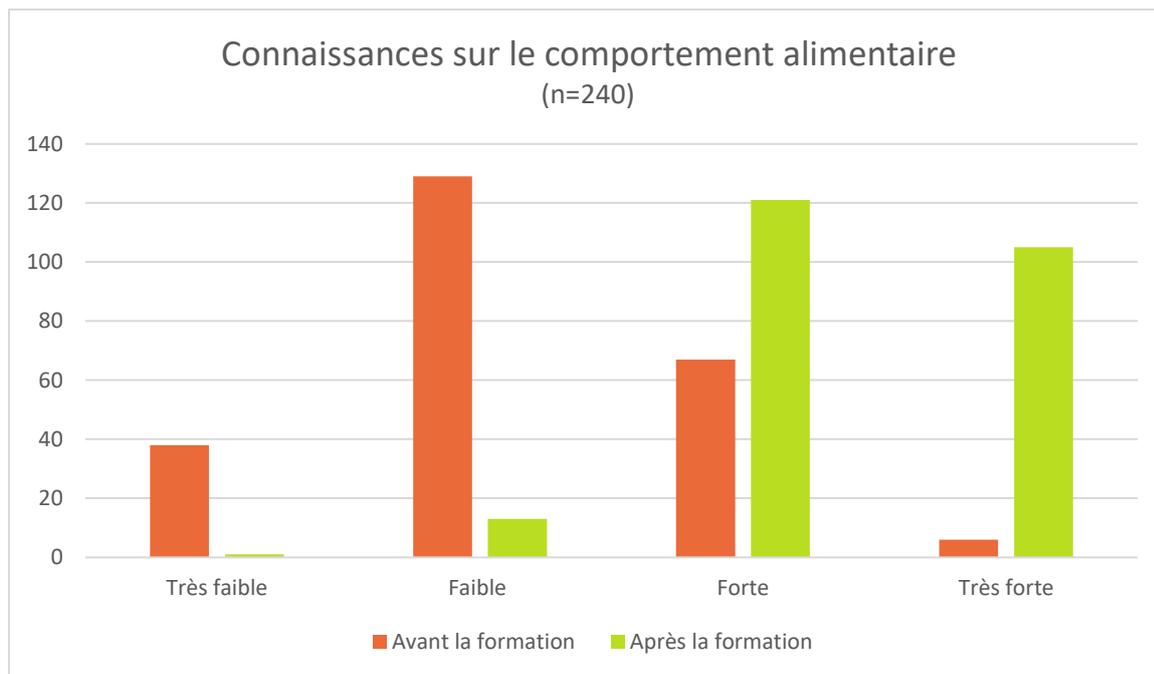




77% des participants déclarent être très satisfaits des conseils qui leur ont été prodigués lors du module de formation.

2.3.2. Acquisition de connaissances et compétences





Il y a une augmentation des connaissances et compétences sur les 3 éléments identifiés. Pour chacune des compétences identifiées, l'augmentation est significative.

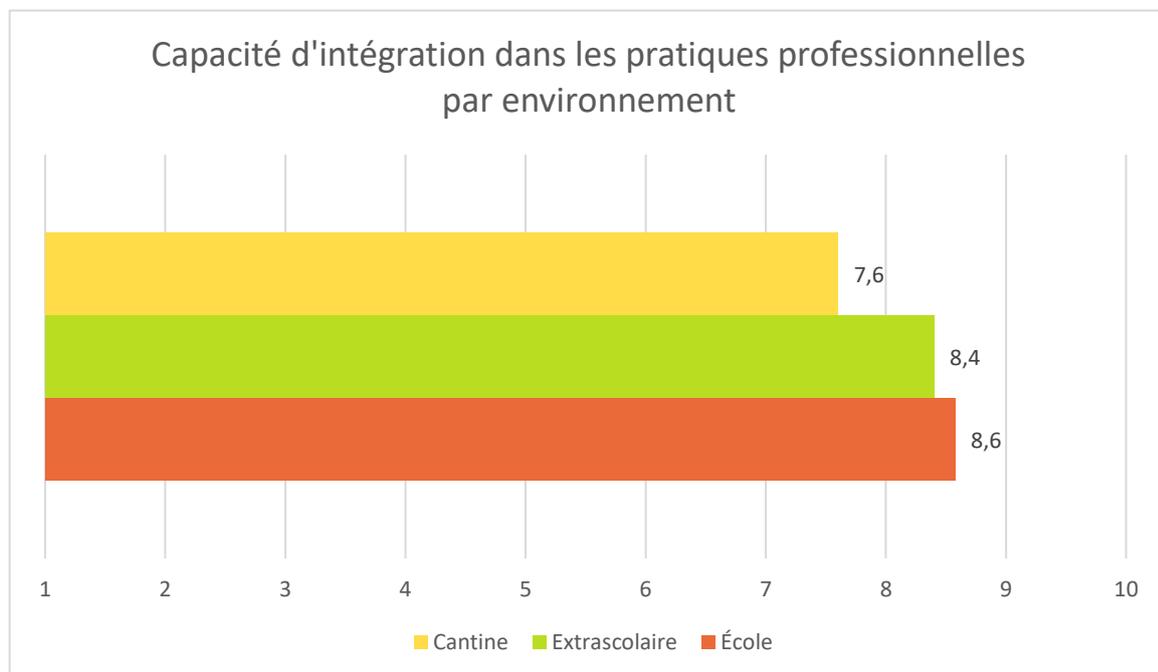
Pour illustrer ces données, nous pouvons aussi nous appuyer sur les remarques générales renseignées par les professionnels sur le questionnaire à l'issue de la formation. Ces remarques témoignent majoritairement de l'intérêt de la formation pour les professionnels et des apports de connaissances et compétences liées à la pratique professionnelle quel que soit l'environnement.



Exemple de remarques recueillies sur les questionnaires d'évaluation :

- « Je pense avoir appris des méthodes auxquelles je n'aurais pas pensé » *Cantine*
- « Une formation courte, mais qui m'a apporté énormément. Les conseils et méthodes pourront être mis en place. Les documents fournis sont simples et nous accompagnerons pour la transmission aux autres agents. La formatrice répond à toutes les questions et elle est très agréable. Formation courte mais efficace ! » *Cantine*
- « Formation intéressante, pleine d'échanges et d'astuces à mettre en pratique aussi sur le lieu de travail qu'à la maison » *Cantine*
- « Certains rappels étaient nécessaires. Il serait bien que chaque encadrant puisse en bénéficier. La formation donne des outils simples aux encadrants. » *Cantine*
- « J'apprécie le suivi de la formation avec une coanimation avec les élèves à la rentrée et une intervention auprès des parents. » *École*
- « Très bien, des petits outils et techniques simples à mettre en place en classe. » *École*
- « Formation très intéressante pour les informations apportées sur le comportement alimentaire, la culture alimentaire et l'éducation sensorielle==> importance de la verbalisation des ressentis liés à l'alimentation. » *École*
- « Formation très intéressante et enrichissante » *Extrascolaire*
- « Bonne formation sur la nutrition qui m'a apporté un plus sur ma profession surtout pour aider les parents. » *Extrascolaire*
- « Très bien, j'ai appris beaucoup de choses que je pourrai mettre en pratique dans ma vie professionnelle comme personnelle. Merci » *Extrascolaire*

2.3.3. Projection dans les pratiques professionnelles



Sur une échelle de 1 à 10, la majorité des répondants estiment pouvoir intégrer les conseils et méthodes vues en formation dans leur pratique quotidienne à une moyenne de 8,2.



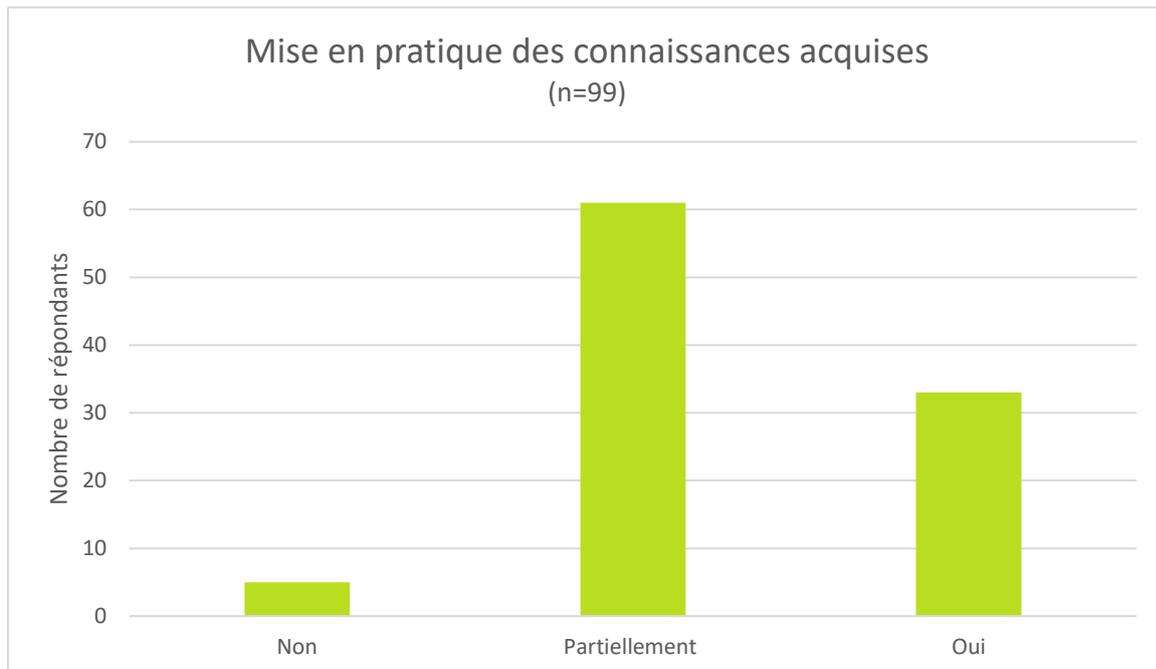
Néanmoins, en cantine, la moyenne est un peu plus faible qu'en école ou extrascolaire. Effectivement, de nombreux agents qui interviennent le midi, ont relevé le manque de temps et de disponibilité comme freins à la mise en œuvre des conseils. Ces chiffres sont confirmés par les remarques renseignées dans le questionnaire à l'issue de la formation.

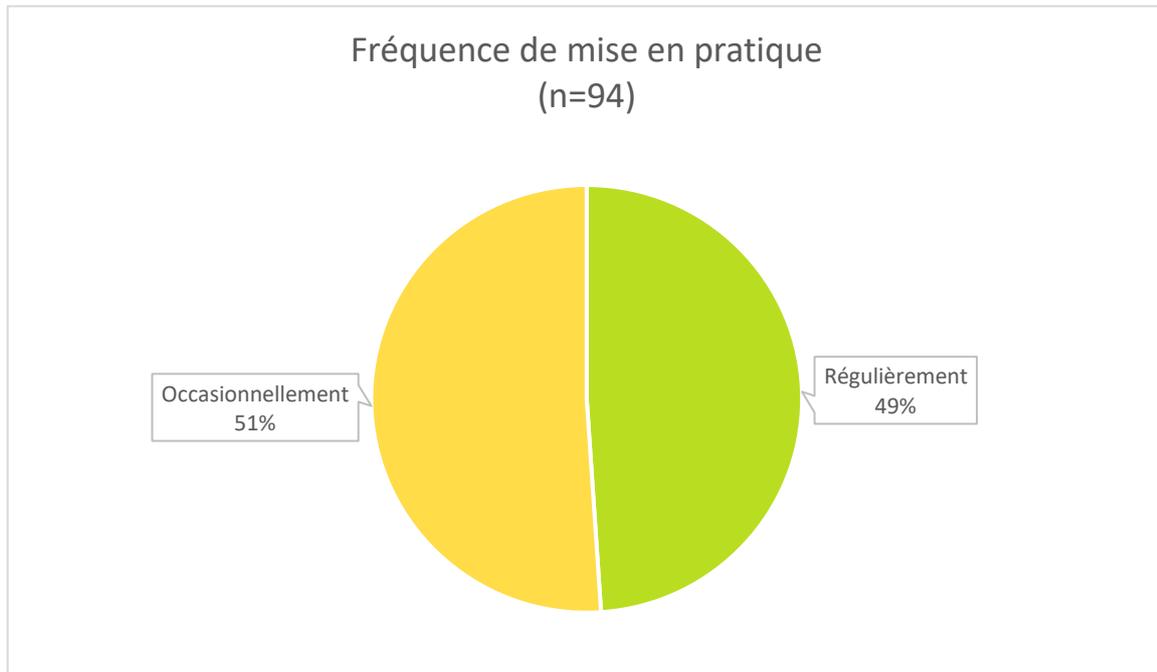
Exemple de remarques générales recueillies sur les questionnaires d'évaluation en cantine :

- « Difficile par manque de temps »
- « Petit bémol quant au temps pour mettre en œuvre ces précieux conseils »
- « Pas toujours le temps et il faut faire avec les parents (ce qui n'est pas toujours facile) mais en général nous tentons et nous tenterons d'appliquer vos conseils. »

2.3.4. Intégration des connaissances et compétences acquises dans les pratiques professionnelles

Le module « retour sur les pratiques » professionnelles 3 mois après la formation, se déroule principalement en environnement cantine.





Malgré l'apport des connaissances et compétences déclaré à l'issue du premier module de formation, l'intégration dans les pratiques professionnelles reste compliquée dans la réalité : 33,3% des professionnels ont pu mettre pleinement en œuvre les acquis de la formation, et 61,6% déclarent les avoir partiellement mis en pratique. La mise en pratique régulière est réalisée par 49% d'entre eux. Les professionnels ayant déclaré avoir partiellement ou pas du tout mis en place les connaissances acquises durant la formation identifient les freins suivants :

- L'opportunité ne s'est pas présentée
- La formation n'a pas eu lieu au bon moment (trop tôt ou trop tard)
- La formation dispensée n'était pas adaptée à ses besoins
- Il a changé de fonction entre-temps
- Autres : manque de temps

Selon les professionnels, les éléments pouvant favoriser la mise en pratique de la formation au quotidien sont :

- Le temps
- L'amélioration de la communication interprofessionnelle
- Les outils pédagogiques
- Les mises en situation
- L'implication des parents



2.4. Analyse

Ci-dessous, une analyse SWOT (Strengths - Weaknesses - Opportunities – Threats) qui identifie les freins et leviers à la mise en place du programme, cités par l'équipe de la MN, ainsi que les éléments de contexte qui ont une incidence sur le programme.

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> - Formation de tous professionnels relais au sein de chaque environnement : pérennité et harmonisation des messages - En lien avec un CLS : dynamique de territoire - Reconnaissance de la MN sur le territoire - À la suite des diagnostics des CLS, les partenaires se tournent naturellement vers le programme « Nut&S », ce qui signifie qu'il correspond aux priorités identifiées et que sa mise en place paraît facile - Résultats positifs du programme 	<ul style="list-style-type: none"> - Dynamique des CLS hétérogène : les coordinateurs ne s'impliquent pas de la même façon - Implication des partenaires => mise en place peut dépendre que d'une personne - Pérennité de la dynamique sur les territoires suite à la mise en place du programme ? (effet soufflé)
OPPORTUNITES	MENACES
<ul style="list-style-type: none"> - Développement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) - Évaluation réalisée par le Cérep : Centre d'Études et de Recherches sur les Emplois et les Professionnalisations - Organisme certifié Qualiopi dans la catégorie actions de formation 	<ul style="list-style-type: none"> - Emplois du temps : peu de temps de formation disponible à destination des enseignants, manque de temps pour le personnel de cantine pour la mise en œuvre des outils d'éducation au goût - Pas de coordination commune entre autres projets « alimentation » et « Nut&S » (« Plaisir à la cantine », projets dans le cadre des PAT - Peu d'implication et de formations des élus



3. CONCLUSION & PERSPECTIVES

3.1. Conclusion et limites rencontrées

Au cours de l'année 2021 sur le territoire champardennais, ce sont 376 professionnels du milieu socio-éducatif qui ont été formés dont : 116 en école, 167 en cantine et 93 en extrascolaire. Il y a également 113 professionnels avec lesquels nous avons sollicité un retour sur la mise en application de la formation dans leur pratique professionnelle quotidienne. 1966 élèves et 36 parents ont également été impliqués dans le programme « Nut&S ».

Pour dresser la synthèse du programme « Nut&S » en 2022, il apparaît opportun de mettre en parallèle les objectifs du programme et les résultats des évaluations.

Pour rappel, l'objectif spécifique du programme est d'intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels en matière d'accompagnement des familles.

La formation a sans conteste permis aux professionnels d'acquérir des connaissances et compétences sur les champs de l'éducation au goût, des comportements alimentaires et des aliments.

Concernant l'intégration dans les pratiques professionnelles, tous les indicateurs ne sont pas pleinement atteints. La majorité des professionnels évalués (essentiellement des personnels des cantines) à distance de la formation (à + de 3 mois) sur leurs changements de pratiques, n'estiment pouvoir appliquer que partiellement les enseignements tirés de la formation. De plus, sur cet environnement, lors du premier questionnaire, l'évaluation de la capacité de mise en pratique était déjà un peu plus faible par rapport à celle des autres environnements, du fait de contraintes de temps.

Au regard des résultats, le déploiement du programme « Nut&S » en 2021 permet de répondre en grande partie à ses ambitions. Néanmoins, les interventions de la MN doivent être complétées et affinées (notamment via l'analyse du Cérep). Le nombre de parents ayant intégré le programme est faible, même si les protocoles sanitaires imposés par la pandémie peuvent en partie l'expliquer.

Le bilan du programme en 2021 met quelques limites en évidence.

Tout d'abord, la crise sanitaire a fortement impacté le format du programme, tant sur le plan organisationnel que sur le contenu du programme. Effectivement, nos formations se font exclusivement en contact direct avec le public cible dans les établissements scolaires, cantines et autres structures extrascolaire. Or, nous avons dû faire face à la fermeture des établissements et aux restrictions des contacts et déplacements. Nous avons organisé quelques modules en visioconférence, mais ce n'est pas le modèle qui est le plus apprécié par les participants (hétérogénéité des outils informatiques des stagiaires). De plus la pratique de l'éducation sensorielle est contraire avec les gestes barrières définis. Il est impossible de faire de l'éducation au goût à distance.

Ensuite, des difficultés ont été rencontrées pour mobiliser les parents dans le programme et organiser des « Rendez-vous des parents ». La communication avec les directeurs des établissements parfois compliquée et les contraintes d'emploi du temps des parents en sont les principales raisons.

Enfin, les remarques générales de certains professionnels, notamment en cantine, mentionnaient le manque de temps alloué sur la pause méridienne pour pouvoir complètement mettre en application les conseils et méthodes vues en formation.



3.2. Perspectives

3.2.1. Par environnement

Tenant compte des remarques de ses partenaires et de son équipe, et aussi des conclusions de l'évaluation, la Maison de la Nutrition se mobilise pour améliorer et faire évoluer le programme « Nut&S ».

➤ Environnement « école »

Constat : Lors du déroulement du programme « Nut&S » « école », pour le module « retour sur les pratiques », réunir les enseignants à nouveau sur un temps dédié à la formation est impossible ou dans des conditions peu propices à la formation.

Afin d'évaluer l'impact de la formation dans l'environnement école, les revoir à plus de 6 mois lors d'un échange de pratiques était prévu dès l'écriture du projet. Plusieurs modalités ont été pensées et testées :

- un module de 3h de formation dédié à un échange de pratiques sous forme de groupe : les enseignants n'ont pas ce temps, il n'a pas été possible de libérer 3h aux enseignants (le calendrier de formations étant très serré)
- le formateur s'est également rendu aux réunions d'établissement dont l'ordre du jour contenait « évaluation de la formation », mais dans ce cas, le projet n'était pas préparé par les enseignants et la MN ne parvenait pas à avoir le retour de tous les enseignants

Propositions d'évolution :

- évaluer l'intégration de la formation dans les pratiques de chaque enseignant en faisant revenir le formateur en classe lors d'une animation d'une activité d'éducation à l'alimentation par l'enseignant. Cette seconde activité est à construire par l'enseignant avec les enfants, le diététicien étant présent le jour de l'activité en observation, et joignable par l'enseignant si besoin en amont.
- accorder plus de temps dans la formation à la mise en pratique de l'éducation sensorielle, et mettre à jour la présentation des nouveaux repères du PNNS 4

➤ Environnement « cantine »

Constat : Lors du déroulement du programme « Nut&S » en cantine, pour le module « retour sur les pratiques », le mode de recueil uniquement déclaratif présente des biais (questions posées dans un vocabulaire parfois abscond pour les participants, nécessitant une reformulation en direct du formateur avec le risque de biaiser les réponses des professionnels).



Propositions d'évolution :

- Effectuer une visite en cantine par le formateur en aval du module de formation initiale, pour compléter les évaluations du questionnaire sur l'évolution des pratiques
- Depuis 2021, la formation est animée à l'aide de fiches récapitulatives, l'utilisation du diaporama a été stoppée pour ce public suite aux remontées des formateurs (besoin de plus de pratiques et d'échanges). Un set de 5 affiches sur les sens est remis à chaque structure afin d'outiller les agents sur le temps de midi pour encourager et faciliter la pratique de l'éducation sensorielle auprès des mangeurs (voir Annexe D page 29).

➤ Environnement « extrascolaire »

Constat : Il y a eu une demande des partenaires et participants (assistantes maternelles et personnel de crèche), pour renforcer leurs compétences sur la thématique de la diversification alimentaire menée par l'enfant.

Proposition d'évolution : L'équipe des diététiciens de la Maison de la Nutrition s'est formée en intra à la Diversification Alimentaire Menée par l'Enfant (DME), et l'a intégré dans le programme.

➤ Cas particulier « ESAT/IME »

Constat : Environnements demandeurs sur des territoires qui concernent des publics avec des spécificités très différentes et une formation proposée pas assez adaptée.

Propositions d'évolution : Les objectifs de la formation « Nut&S » restent inchangés peu importe l'environnement. Cependant les illustrations, exemples d'activités proposées et la partie présentant les repères nutritionnels évoluent en fonction de la population cible. Le temps et l'organisation des différents modules de formation peuvent évoluer sensiblement en fonction des contraintes environnementales économiques et politiques et des besoins identifiés du territoire et/ou de l'environnement.



3.2.2. « ÉvalNut&S »

Le programme « Nut&S » a été valorisé par la fondation Lactel. Celle-ci a versé 10000€ pour de la recherche action. La Maison de la Nutrition a alors fait appel au Centre d'Étude et de Recherche sur les Emplois et les Professionnalisations (Cérep) pour réaliser « ÉvalNut&S ».

Le Cérep est une unité de recherche de l'Université de Reims Champagne-Ardenne (URCA).

Créé en 2012, il compte aujourd'hui 93 membres dont 36 titulaires, 30 doctorants, 26 associés.

Il a pour vocation de développer des recherches pluridisciplinaires sur les processus de professionnalisation dans les domaines de l'éducation, de la formation, du travail et de l'emploi.

Le Cérep est organisé en quatre axes thématiques et un axe transversal.

Ces axes sont les suivants :

- Épistémologie, didactique et interdisciplinarités
- Formation, développement professionnel, formes éducatives
- Images, discours, représentations
- Transformations du Travail, et Temporalités

Considérant diverses manières d'aborder les questions de professionnalisation, qui peuvent toucher des individus, des groupes professionnels ou des groupes sociaux plus vastes, comme des institutions ou des secteurs entiers d'activité (le travail social, le secteur hospitalier, la viti-vini culture, etc.), le Cérep développe une variété de terrains.

Tous ses travaux s'inscrivent dans l'une des trois sphères : l'éducation, la formation ou le travail (souvent les trois à la fois) et s'intéressent aux changements à l'œuvre, lesquels s'inscrivent dans des contextes eux-mêmes mouvants et influent sur les pratiques professionnelles, sur les conditions de travail, sur les emplois, sur les fonctions, sur l'émergence de nouveaux groupes ou de nouvelles pratiques professionnelles. (<https://www.univ-reims.fr/cerep/>)

Le territoire qui a été choisi est celui de La Ronde Couture à Charleville-Mézières parce que la Maison de la Nutrition est intervenue simultanément sur tous les environnements du programme. Le Cérep mobilise 3 chercheurs ayant chacun un objet d'étude distinct ce qui amène à 3 axes de travail :

- L'environnement « cantine » : comment les sujets transposent/transfèrent les trois dimensions « nutritionnelles » (compréhension scientifique de l'alimentation), « psycho-sensorielle et comportementale » (compréhension du sens que revêt l'alimentation pour chaque sujet) et « socio-environnementale » (compréhension des habitus et des capacités sociales et culturelles à appréhender l'alimentation en fonction d'enjeux spécifiques) dans les discours des formés lors des situations : d'échanges sur les contenus de formation ; de libres conversations dans la formation ?
- L'environnement « école » : identifier les représentations et cerner les pratiques déclarées en matière d'éducation à l'alimentation des enseignants de maternelle
- L'intelligence collective dans la mise en œuvre du programme (au dehors du terrain de La Ronde Couture) : travailler autour des 3 indicateurs que sont la qualité, la créativité et la réactivité de la Maison de la Nutrition

Leurs conclusions sont attendues pour juin 2022.



4. LEXIQUE

ASEM : Agent Spécialisé des Écoles Maternelles

BIATSS : Bibliothèques, Ingénieurs, Administratifs, Techniques, Sociaux et de Santé

Cérep : Centre d'étude et de recherche sur les emplois et les professionnalisations

CLS : Contrats Locaux de Santé

DME : Diversification Menée par l'Enfant

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

ESAT : Établissement ou Service d'Aide par le Travail

IME : Institut Médicoéducatif

MN : Maison de la Nutrition

Nut&S : Nutrition et Sensorialité

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

RPE : Relais Petite Enfance

SFSP : Société Française de Santé Publique

SWOT : Strengths - Weaknesses - Opportunities – Threats



5. ANNEXES

Annexe A : Questionnaire d'auto-évaluation	26
Annexe B : Questionnaire de satisfaction	27
Annexe C : Questionnaire d'évolution des pratiques	28
Annexe D : Affiches « J'explore ce que je mange avec mes 5 sens »	29
Annexe E : Article Newsletter « Anim&Vous »	30
Annexe F : Grille d'observation - Visite des lieux de restauration scolaire	31



Annexe A : Questionnaire d'auto-évaluation

Auto-évaluation du niveau initial des compétences en (merci de choisir une case entre 1 et 4 avec 1 très faible et 4 très fort):

Education au goût (ex : maîtrise des techniques de dégustation d'un aliment...)

1 2 3 4

Connaissances sur le comportement alimentaire (sensations alimentaires, éléments influençant le comportement alimentaire...)

1 2 3 4

Connaissances sur les aliments (besoins nutritionnels, provenance, saisonnalité...)

1 2 3 4



Annexe B : Questionnaire de satisfaction

		FORMATION : ÉVALUATION PARTICIPANTS V06.20	LIEU :	DATE :
<p>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.</p>				
❖	Durée et rythme de la formation	1_2_3_4		
.....				
❖	Échanges avec le formateur	1_2_3_4		
.....				
❖	Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation	1_2_3_4		
.....				
❖	Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?	<input type="checkbox"/> Oui, tout à fait	<input type="checkbox"/> Oui, partiellement	<input type="checkbox"/> Non
❖	Si non, pourquoi ?		
<p>Vos remarques de manière générale :</p>				
Merci de votre participation				

Notez chaque critère de 1 à 10 en l'entourant du moins (1) au plus (10) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.

❖ Comment évaluez-vous l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation ?

1_2_3_4_5_6_7_8_9_10

.....

❖ Dans quelle mesure pensez-vous pouvoir intégrer dans vos pratiques les conseils et méthodes vues en formation ?

1_2_3_4_5_6_7_8_9_10

.....

Auto-évaluation du niveau final des compétences en (merci de choisir une case entre 1 et 4 avec 1 très faible et 4 très fort):

Éducation au goût (ex : maîtrise des techniques de dégustation d'un aliment...)

1 2 3 4

Connaissances sur le comportement alimentaire (sensations alimentaires, éléments influençant le comportement alimentaire...)

1 2 3 4

Connaissances sur les aliments (besoins nutritionnels, provenance, saisonnalité...)

1 2 3 4

Annexe C : Questionnaire d'évolution des pratiques



Evolution des pratiques à plus de 3 mois

Question 1 : La formation suivie a-t-elle répondu à vos besoins ?

- Oui parfaitement
- Oui partiellement
- Non
- Je ne sais pas

Question 2 : Avez-vous pu mettre en pratique les connaissances acquises lors de votre formation ?

- Oui
- Oui partiellement
- Non

A quelle fréquence ?

- Régulièrement
- Occasionnellement

Question 3 : Si « oui partiellement » ou « non », à quoi cela est-il dû ? (plusieurs réponses possibles).

- L'opportunité ne s'est pas présentée
- La formation dispensée n'était pas adaptée à mes besoins
- La formation n'a pas eu lieu au bon moment (trop tôt ou trop tard)
- Le niveau de formation n'était pas adapté à mon propre niveau
- Les points abordés en formation n'ont pas de lien avec mes missions
- J'ai changé de fonction entre temps
- Autres (à préciser) :

Question 4 : Selon vous, qu'est-ce qui pourrait favoriser la mise en pratique de cette formation ? (disposer plus de temps de mise en pratique, être guidé....)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nous vous remercions d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire qui nous permettra d'améliorer la qualité de nos prestations.
V06/20

Maison de la Nutrition
7 place Toulouse Lautrec 51100 REIMS
Tél. 03.26.48.00.00

Courriel : contact@maison-nutrition.fr
www.maison-nutrition.fr



Annexe D : Affiches « J'explore ce que je mange avec mes 5 sens »

J'EXPLORE CE QUE JE MANGE AVEC MES 5 SENS







LA VUE





La couleur est

Dans mon assiette je vois

C'est vert comme

MOTS DE VOCABULAIRE

ROUGE - JAUNE - VERT - GROS - PETIT - ROND - RECTANGULAIRE
BRILLANT - MAT - TERNE - LISSE - FRIPÉ ...





ARS
Agence Régionale de Santé
Grand Est



Maison
de la Nutrition
Programme Nut&S



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION



Annexe E : Article- Newsletter « Anim&Vous » n°7 du Pôle Enfance & Jeunesse – Communauté de Communes du Grand-Langres

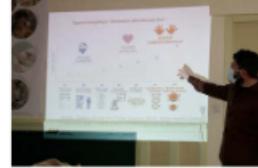


L'ACCOMPAGNEMENT À LA PARENTALITÉ # L'ÉDUCATION AU GOÛT



L'atelier proposé par **Thomas D'Amico, diététicien à La Maison de la Nutrition**, a permis de découvrir des outils d'éducation au goût prenant en compte l'aspect visuel, le goût, le plaisir, la diversification des aliments, les portions proposées...

- Suite à cette intervention, les professionnels ont déjà des premières pistes de réflexion :
 - **sensibiliser les parents** sur les différents sites avec un intervenant
 - travailler sur **l'éducation au goût**
 - **sensibiliser les enfants** sur la provenance des aliments en privilégiant les circuits courts
 - **développer des outils ludiques et pédagogiques** pour l'éducation à l'alimentation
 - intervenir sur la réglementation en matière d'alimentation.
- L'intervention proposée était accessible aux professionnels déjà formés mais également aux novices. Vivre le thème de l'alimentation, **sujet plébiscité par les familles**, a permis de donner du sens aux métiers de la pause méridienne et de repartir avec des outils.
- Thomas D'Amico s'est bien approprié le cadre de travail des agents de restauration et des animateurs pour amener des propositions concrètes. Une information commune aux parents et aux encadrants permettrait d'avoir les mêmes éléments de langage et d'adresser un même message aux enfants.



prendre le temps
sociétal approche réfléchi manger sain
nouvelle façon transmission appétissant santé
aimer manger plaisir éducation
apprendre bien être sensibilisation le goût
ludique accompagnement informer
retour aux sources découverte mieux se nourrir parents

L'intervenant, sympathique et dynamique a proposé une conférence à déguster sans modération, simple, concise et constructive ! 😊



Annexe F : Grille d'observation – Visite des lieux de restauration scolaire



Visite des lieux de restauration scolaire

Observateur : Lieu : Date :

Menu	
Intitulé du menu	
Le menu est-il affiché ?	<input type="checkbox"/>
Si oui, pour les enfants, le menu est-il :	Lisible ? <input type="checkbox"/> Compréhensible ? <input type="checkbox"/>
Confection du repas : Nom :	Cuisine centrale <input type="checkbox"/> Traiteur <input type="checkbox"/> Cuisinier sur place <input type="checkbox"/>
Remarques :	

Effectifs			
	Élèves	Accompagnants	Agents de restauration
Maternelles			
Élémentaires			

Grille d'observation « visite des lieux de restauration scolaire » V04.

Maison de la Nutrition

7 place Toulouse Lautrec 51100 REIMS

Tél. 03.26.48.00.00

Association Loi 1901- n°7892

Organisme de formation n° identification : 21510102851

contact@maison-nutrition.fr

www.maison-nutrition.fr

Siret n° 423425743



Datadock

Qualiopi
processus certifié

Salle (Noter de 1 = Pas satisfaisant à 4= Très satisfaisant)				
Durée du trajet école-cantine	1 <input type="checkbox"/> (sup 10 min)	2 <input type="checkbox"/> (5-10 min)	3 <input type="checkbox"/> (1-5 min)	4 <input type="checkbox"/> (sur place)
Taille de la salle	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Disposition de la salle	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
L'environnement est-il agréable ?	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
La salle est-elle lumineuse ?	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
	Lumière naturelle/artificielle			
Température de la salle	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Remarques				

Bruit (Noter de 1 = Pas satisfaisant à 4= Très satisfaisant)				
Général	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Élèves	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Personnel	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Extérieur	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Remarques				

Temps de repas	
Temps passé à manger :	<input type="checkbox"/> Entre 20-30min <input type="checkbox"/> Moins de 20min
Remarques :	

Maison de la Nutrition
7 place Toulouse Lautrec 51100 REIMS
Tél. 03.26.48.00.00
Association Loi 1901- n°7892

Organisme de formation n° identification : 21510102851
contact@maison-nutrition.fr

 **Datadock**

 **Qualiopi**
processus certifié

www.maison-nutrition.fr
Siret n° 423425743

Grille d'observation « visite des lieux de restauration scolaire » V04.



Service (Noter de 1 = Pas satisfaisant à 4= Très satisfaisant)				
Nombre de services				
Mode de service ?	<input type="checkbox"/> Adultes à table <input type="checkbox"/> Enfants à table	<input type="checkbox"/> Adultes en self <input type="checkbox"/> Enfants en self		
Distribution du pain*	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Service de l'eau*	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Rab :	<input type="checkbox"/> Entrée <input type="checkbox"/> Plat protidique	<input type="checkbox"/> Accompagnement <input type="checkbox"/> Produit laitier	<input type="checkbox"/> Dessert <input type="checkbox"/> Pain	
Reste dans l'assiette	<input type="checkbox"/> Entrée <input type="checkbox"/> Plat protidique	<input type="checkbox"/> Accompagnement <input type="checkbox"/> Produit laitier	<input type="checkbox"/> Dessert <input type="checkbox"/> Pain	
Remarques :				

Quantités servies							
M = Maternelles E = Élémentaires	Entrée	Plat protidique	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	Pain	Eau
Adaptées							
Pas adaptées							
Remarques							

Grille d'observation « visite des lieux de restauration scolaire » V04.

Maison de la Nutrition

7 place Toulouse Lautrec 51100 REIMS

Tél. 03.26.48.00.00

Association Loi 1901- n°7892



Datadock

Qualiopi
processus certifié

Organisme de formation n° identification : 21510102851

contact@maison-nutrition.fr

www.maison-nutrition.fr

Siret n° 423425743



Équipe (*Noter de 1 = Pas satisfaisant à 4= Très satisfaisant)				
Bienveillance*	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Discipline*	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Harmonie entre les membres de l'équipe*	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
L'équipe est-elle bien informée quant à la composition des plats ? *	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>
Quelles réactions face au refus de goûter ? (+ verbatim)				
Remarques				

Capacité à goûter des élèves					
M = Maternelles E = Élémentaires	Entrée	Plat protidique	Accompag nement	Produits laitier	Dessert
Tous les enfants ont goûté					
La plupart des enfants ont goûté					
Une minorité des enfants ont goûté					
Aucun enfant n'a goûté					
Remarques :					

Grille d'observation « visite des lieux de restauration scolaire » V04.

Maison de la Nutrition

7 place Toulouse Lautrec 51100 REIMS

Tél. 03.26.48.00.00

Association Loi 1901- n°7892



Datadock

Qualiopi
processus certifié

Organisme de formation n° identification : 21510102851

contact@maison-nutrition.fr

www.maison-nutrition.fr

Siret n° 423425743

