



MAISON DE LA
NUTRITION

RAPPORT D'ACTIVITE

Année 2021



Maison
de la **Nutrition**

SOMMAIRE

1	PRÉSENTATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION	2
1.1	Les instances et l'équipe	2
1.1.1	L'Assemblée générale.....	2
1.1.2	Le Conseil d'administration.....	0
1.1.3	Le bureau.....	0
1.1.4	Les réunions d'équipe	1
1.1.5	Développement des compétences des salariés	1
2	REALISATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION.....	6
2.1	Les programmes de promotion en santé financés par l'ARS	6
2.1.1	Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité.....	6
2.1.2	Programme Disco : Dispositif, Collectif de diététiciens.....	6
2.2	Les programmes d'éducation à la santé	6
2.2.1	A table !.....	6
2.2.2	Conscience de de ma sens et du plaisir de manger	7
2.3	Les prestations	8
2.3.1	Les prestations à visée éducative.....	8
2.3.2	Les prestations de formations.....	9
2.4	Les interventions « gracieuses ».....	9
2.4.1	Les permanences.....	9
2.4.2	Accueil de stagiaire.....	9
2.4.3	Création de formation.....	Erreur ! Signet non défini.
2.5	Les représentations et les réunions partenariales	10
3.	ANNEXES.....	10



1 PRÉSENTATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION

1.1 Les instances et l'équipe

1.1.1 L'Assemblée générale

Le 11 mai

Présents:

- AMIOUR Mélissa : UDAF 51
- BALLEUX Jean-Luc : commissaire aux comptes, AUDIMIS
- BERNARD Delphine, Présidente Le regard du miroir
- BERTIN Eric, Président
- BONNEAUX Aline, assistante de direction/sophrologue
- D'AMICO Thomas, diététicien
- DEBARLE Julianne : bénévole
- ETIENNE Camille, diététicienne
- LAFLEUR Philippe, kinésithérapeute
- LECLERC Caroline, diététicienne
- LEFEBVRE Florence : diététicienne bénévole
- LEUTENEGGER Marc : Président d'honneur
- MAITRE Marie, stagiaire
- MASSON Michel, bénévole
- MULOTTE Sylvie, diététicienne bénévole
- PIERRARD Justine : directrice
- ZEIMETT Patrick: Cabinet KPMG

En visio :

- CHARPENTIER Sophie, Région Grand Est
- LECOMTE Edith, CNAM ISTNA

Excusés :

- | | |
|---|---|
| - BEDUCHAUD Bernard, infirmier | - NICAR Isabelle, CLS Crêtes Pré ardennaises |
| - BRUGEAT Thierry, CHU | - NOËL Bénédicte, centre de formation Pasteur |
| - CLAUSSE Amandine, ville de Reims | - OBRY Vanessa, diététicienne FO |
| - DIETERLING Annick, ARS | - PATRIS Anne, IREPS Grand Est |
| - DELIOT Guillaume, RSBBE | - POINSART Cécile : ASEPT |
| - DEPAQUY Marie, ville de Reims | - ROUGIER Vanessa : Mutualité française Grand Est |
| - DUBOIS Bernard, trésorier | - QUIL Romane, CLS Vouziers |
| - FAVRIEL Julien, CLS Ardennes Agglo | - SAVARD Nadège, CLS Chaumont Langres |
| - GIROUX Clémence, MSA services sud Champagne | - TILMANT Perrine, UDAF 51 |
| - HOUMANN Monique : bénévole | - VALETTE Céline, ARS 52 |
| - LEROY Patricia, CARSAT NORD EST | - YANASMAN N., PAT montagne de Reims |
| - MASSON Claudine, bénévole | - ZIADA Laurence, ARS 10 |



1.1.2 Le Conseil d'administration

14 membres

- AMIOUR Melissa : Membre associé UDAF (Union Départementale des Associations familiales) de la Marne
- BEDUCHAUD Bernard : Membre expert
- BERNARD Delphine : Membre associé, Le regard du miroir
- BERTIN Eric : Membre associé UTEP
- BIREBENT Matthieu : Membre associé CARéDiab
- DELIOT Guillaume : Membre associé Réseau Sport Santé
- LAFLEUR Philippe Membre associé
- Syndicat des kinésithérapeutes
- LEFEBVRE Florence : Membre expert
- LEUTENEGGER Marc : Membre d'honneur
- MASSON Claudine : Membre actif
- MASSON Michel : Membre actif
- MULOTTE Sylvie : trésorière
- NOEL Bénédicte : centre de formation pasteur
- POMAREDE Bénédicte, membre expert

Dates :

- 26 avril
- 26 novembre

1.1.3 Le bureau

4 membres :

- Pr Eric BERTIN, Président
- Pr Marc LEUTENEGGER, Président d'honneur
- Mme Florence LEFEBVRE
- Mme Sylvie MULOTTE, trésorière

Présence de Justine PIERRARD, directrice

Dates :

- 20 avril
- 28 septembre
- 26 novembre
- 17 décembre

1.1.4 Les réunions d'équipe

Les salariés

- Thomas D'AMICO : diététicien coordinateur, en poste depuis aout 2012
- Aline BONNEAUX : 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
- Camille ETIENNE : diététicienne, en poste depuis janvier 2021
- Clémence GENTY : chargée de communication en poste depuis juin 2021.
- Marie Maitre : formation directrice adjointe

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

Dates :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
5 et 19	9 et 23	8 et 22	12 et 20	4 et 25	8 et 24
Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	décembre
6	19 et 31	15 et 28	14 et 26	9 et 23	7

1.1.5 Développement des compétences des salariés

4 février <i>format</i> : atelier <i>durée</i> : 2h <i>salarié</i> : Thomas	<i>Organisateur</i> : François Rabelais <i>Thème</i> : Le rôle de l'école dans l'éducation à l'alimentation et au goût pour tous les élèves <i>Intervenants</i> : Viviane DARMON, Académie d'Amiens / Marie-Aleth GRARD, ATD Quart Monde / Agathe LANG, association URGC / Véronique RANTY, Éducation au Développement Durable, Rectorat d'Orléans-Tours
5 février <i>format</i> : conférence <i>durée</i> : 4h <i>salarié</i> : Thomas	<i>Organisateur</i> : UNESCO <i>Thème</i> : Être ensemble -L'alimentation comme lien social <i>Intervenants</i> : John Coveney/Adolin Paul Egnankou / Houphouët-Boigny/Olivier Lepillier / Nani Moré Ramon / Eleonora Ceccaldi / Nicolas Bourriaud / Carolyn Steel
5 février <i>format</i> : conférence <i>durée</i> : 7h <i>salarié</i> : Caroline	<i>Organisateur</i> : Institut Benjamin DELESSERT <i>Thème</i> : Microbiote / COVID et nutrition / Activité physique : intérêt limites et perspectives / Interrelation avec le comportement alimentaire / Stigmatisation de l'obésité : stéréotypes et conséquences <i>Intervenants</i> : Karine Clément / Amandine Everard/Benoit Chassaing / Judith Aron-Wisnewsy / Pierre Bel Lassen / Patricia Thoreux, Jocelyn Raude / Olivier Ziegler /A lice Bellicha / Kristine Beaulieu / Bernard Waysfeld / Peggy Chekroun
22 février <i>format</i> : audio <i>durée</i> : 1h <i>salarié</i> : Camille	<i>Organisateur</i> : Super Régaleurs <i>Thème</i> : Les 5 sens et l'alimentation <i>Intervenants</i> : Cloé Malgorn



<p>22 février</p> <p><i>format</i> : visioconférence</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Justine</p>	<p><i>Organisateur</i> : IEHCA : INSTITUT EUROPÉEN D'HISTOIRE ET DES CULTURES DE L'ALIMENTATION</p> <p><i>Thème</i> : Comment les politiques publiques veillent à la qualité alimentaire pour le plus grand nombre ?</p> <p><i>Intervenants</i> : Claude GRUFFAT, député européen / Isabelle HANNEQUART, maître de conférences en droit public / José SERRANO, ingénieur agronome et professeur en aménagement et urbanisme</p>
<p>12 mars</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : DIADEMIA</p> <p><i>Thème</i> : Le corps</p> <p><i>Intervenants</i> : Catherine GORCE / Sylvie MARTY</p>
<p>17 mars</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 3h</p> <p><i>salarié</i> : Justine</p>	<p><i>Organisateur</i> : APEC/UNIFAF</p> <p><i>Thème</i> : Mieux intégrer les nouvelles recrues</p> <p><i>Intervenants</i> : Bruno Lestingi, Consultant Relation Entreprises</p>
<p>18 mars</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Caroline</p>	<p><i>Organisateur</i> : DIADEMIA</p> <p><i>Thème</i> : Régulation</p> <p><i>Intervenants</i> : Véronique LEMAITRE / Béatrice CARRAZ</p>
<p>23 mars</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Camille</p>	<p><i>Organisateur</i> : DIADEMIA</p> <p><i>Thème</i> : Dégustation</p> <p><i>Intervenants</i> : Catherine GORCE / Isabelle MOUGEL / Laure LANGLET</p>
<p>23 mars et 16 septembre</p> <p><i>format</i> : formation</p> <p><i>durée</i> : 10h30</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : IREPS</p> <p><i>Thème</i> : Les outils pour coordonner un projet de santé</p> <p><i>Intervenants</i> : Valérie Evrard / Cécile Cayre</p>
<p>25 mars</p> <p><i>format</i> : conférence</p> <p><i>durée</i> : 3h30</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Académie de Médecine</p> <p><i>Thème</i> : Alimentation aujourd'hui et demain, débat introductif "qu'est-ce que bien manger? régimes alimentaires pour des personnes saines"</p> <p><i>Intervenants</i> : Dr Jacques Bassier / Pr Patrick Tounian / Pr Jean-Pierre Michel / Dr Christophe Baudot/Cyril Torre/Dr Odile Cotelle / PrSergeHercberg / Suzanne Gorge / Pr Jean-Louis Guéant / Dr Jacques Fricker / Coralie Béguin / Ulrich Genisson / Léonard Anthony / Antoine Bioy /Camille Corman</p>
<p>30 mars</p> <p><i>format</i> : conférence</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : FFAS</p> <p><i>Thème</i> : Comment favoriser l'évolution des comportements vers une alimentation plus durable ?</p> <p><i>Intervenants</i> : Nicole Darmon / Flore Nougarede</p>
<p>2 avril</p> <p><i>format</i> : formation</p> <p><i>durée</i> : 7h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas / Justine</p>	<p><i>Organisateur</i> : Cours Florent</p> <p><i>Thème</i> : Prise de parole en public</p> <p><i>Intervenants</i> :</p>



<p>7 avril</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 3h</p> <p><i>salarié</i> : Justine</p>	<p><i>Organisateur</i> : APEC/UNIFAF</p> <p><i>Thème</i> : Marque employeur les fondamentaux</p> <p><i>Intervenants</i> : Bruno Lestingi, Consultant Relation Entreprises</p>
<p>8 avril</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 1h</p> <p><i>salarié</i> : Aline</p>	<p><i>Organisateur</i> : NutriD</p> <p><i>Thème</i> : La méditation de pleine conscience : une pratique au service de l'autonomie du patient souffrant de maladie chronique</p> <p><i>Intervenants</i> : Ducan Benveniste</p>
<p>8 avril</p> <p><i>format</i> : conférence</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Fondation de l'Académie de Médecine</p> <p><i>Thème</i> : Les débats de la FAM, Cycle Exposome chapitre II: les liens connus entre Exposome et maladies</p> <p><i>Intervenants</i> : Florence Lassarade, Sénatrice / Pr Bernard Charpentier / Olivier Bohuon / Pr Yves Lévi / Sébastien Denys / Pr Philippe Bouchard / Pr Luc Multigner / Pr Claude Jaffiol / Charline Warembourg / Pr Richard Villet / Sylvia Medina / Pr Béatrice Fervers / Dr Jérôme Foucaud / François Veillerette / Pr Henri Rochefort</p>
<p>27 avril</p> <p><i>format</i> : conférence</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : François Rabelais</p> <p><i>Thème</i> : Gastronomie pour publics fragiles</p> <p><i>Intervenants</i> : Christophe LAVELLE / Éric COMMELIN / Jean-Pierre CORBEAU / Monique FERRY</p>
<p>28 avril</p> <p><i>format</i> : formation</p> <p><i>durée</i> : 6h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas / Caroline / Camille</p>	<p><i>Organisateur</i> : Maison de la Nutrition</p> <p><i>Thème</i> : La diversification alimentaire menée par l'enfant DME</p> <p><i>Intervenants</i> : Ophélie Henry, diététicienne</p>
<p>29 avril</p> <p><i>format</i> : table ronde</p> <p><i>durée</i> : 1h30</p> <p><i>salarié</i> : Caroline</p>	<p><i>Organisateur</i> : François Rabelais</p> <p><i>Thème</i> : La gastronomie peut-elle s'envisager pour les moins de 3 ans ?</p> <p><i>Intervenants</i> : Régis HANKARD, professeur de pédiatrie / Pascale HERMOUET, diététicienne pédiatrique / Régis MARCON, chef 3 étoiles Michelin / Sophie NICKLAUS, directrice de recherche INRAE</p>
<p>18 mai</p> <p><i>format</i> : conférence</p> <p><i>durée</i> : 1h30</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Fondation de l'Académie de Médecine</p> <p><i>Thème</i> : Les obésités, une maladie</p> <p><i>Intervenants</i> : Dr. Séverine Ledoux / Dr. Marc Grohens / Pr. Robert Caiazza / Dr. David Lechaux</p>
<p>27 et 28 mai</p> <p><i>format</i> : formation</p> <p><i>durée</i> : 2 jours</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Centre Régional de Formation Professionnelle - OPCO</p> <p><i>Thème</i> : Alimentation et repas, facteurs de bien-être et qualité de vie en structure</p> <p><i>Intervenants</i> : Institut Régional de Formation Sanitaire & Sociale - Grand Est</p>



<p>31 mai</p> <p><i>format</i> : Vidéoconférence <i>durée</i> : 1h <i>salarié</i> : Caroline</p>	<p><i>Organisateur</i> : François Rabelais <i>Thème</i> : L'alimentation des enfants et les savoirs nutritionnels : entre objectifs marchands, éducatifs et de santé <i>Intervenants</i> : DEPEZAY Laurence (Université de Lille, France), ORANGE RAVACHOL Denise (Université de Lille, France), KOVACS Susan (Université de Lille, France), BERTHOUD Marie (INSERM, Paris, Franc</p>
<p>2 juin</p> <p><i>format</i> : Table ronde <i>durée</i> : 1h30 <i>salarié</i> : Camille</p>	<p><i>Organisateur</i> : IEHCA <i>Thème</i> : Riz- Poulet <i>Intervenants</i> : Sandrine NOE</p>
<p>21 et 28 juin</p> <p><i>format</i> : Formation <i>durée</i> : 6 heures <i>salarié</i> : Caroline</p>	<p><i>Organisateur</i> : NACRE AFSOS <i>Thème</i> : Nutrition et caner <i>Intervenants</i> : Pr Jean-Marie BARD / Dr Vanessa COTTET / Dr Nicolas FLORI / Magali PONS / Pr Stéphane SCHNEIDER / Dr Bernard SROUR</p>
<p>2 juillet</p> <p><i>format</i> : Formation <i>durée</i> : 7h <i>salarié</i> : Caroline</p>	<p><i>Organisateur</i> : IREPS <i>Thème</i> : Mobiliser et favoriser la participation dans un projet en promotion de la santé <i>Intervenants</i> :</p>
<p>15 juillet et 15 novembre</p> <p><i>format</i> : formation <i>durée</i> : 7h <i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Edumiam <i>Thème</i> : Créer un environnement sain et sans toxiques <i>Intervenants</i> :</p>
<p>Septembre 2021 à 2022</p> <p><i>format</i> : formation <i>durée</i> : 1 an <i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Université de Lorraine <i>Thème</i> : Licence en santé public <i>Intervenants</i> :</p>
<p>Septembre 021 à 2022</p> <p><i>format</i> : formation <i>durée</i> : 2 ans <i>salarié</i> : Justine</p>	<p><i>Organisateur</i> : Universtié de Tours <i>Thème</i> : Master recherche « Culture et Patrimoine de l'alimentation » <i>Intervenants</i> : Isabelle BIANQUIS, professeure d'anthropologie, Loïc BIENASSIS, PRAG, chargé de mission IEHCA, Christine FERRER-KLAJMAN, maître de conférences en économie, Isabelle HANNEQUART, maître de conférences en droit public, Marie-Pierre HORARD-HERBIN, maître de conférences en histoire/archéologie, Christophe HUGONIOT, maître de conférences en histoire de l'Antiquité, Hélène JAWHARA PINER, docteure en histoire, chercheuse associée au CESR, chargée de cours en histoire, Bruno LAURIOUX, professeur d'histoire médiévale, Fabian MULLERS, directeur du collectif « Cuisine historique », Kilien STENGEL, PRCE, PhD en sciences info-com, chargé de mission IEHCA, Gilles TETART, maître de conférences en sociologie, Laura VERDELLI, maître de conférences en aménagement et urbanisme</p>
<p>23 septembre</p> <p><i>format</i> : conférence <i>durée</i> : 2h <i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : FFAS <i>Thème</i> : Du champ à l'assiette : comment se construit la qualité nutritionnelle d'un aliment ? <i>Intervenants</i> : Véronique Santé-Lhoutellier / Dr Bernard Schmitt</p>



<p>29 et 30 septembre <i>format</i> : formation <i>durée</i> : 14h <i>salarié</i> : Aline</p>	<p><i>Organisateur</i> : INCEM (Institut Corps Esprit Mental) <i>Thème</i> : Émotions et comportement alimentaire <i>Intervenants</i> : Géraldine LEJUS, Coralie BAQUER</p>
<p>8 octobre <i>format</i> : formation <i>durée</i> : 7h <i>salarié</i> : Camille / Caroline / Clémence</p>	<p><i>Organisateur</i> : Cours Florent <i>Thème</i> : Pride de parole en public <i>Intervenants</i> : un professeur du Cours Florent</p>
<p>12 octobre <i>format</i> : forum <i>durée</i> : 7h30 <i>salarié</i> : tous les salariés</p>	<p><i>Organisateur</i> : SRAE <i>Thème</i> : 1- Numérique & nutrition : innovations en Pays de la Loire / 2 – (R)évolutions en restauration collective / 3- Comment accompagner les citoyens vers plus de durabilité dans l'assiette ? / 4- Allaitement et diversification : des étapes clefs des 1000 premiers jours / 5- Place de l'activité physique dans les parcours de soin / 6- Nutriscore : du consommateur à la restauration collective ? / 7- Collectivités locales, tous acteurs en nutrition. / 8- Alimentation et activité physique : accompagner la personne en situation de stress / 9- Obésité et dépendance / 10- Tous mobilisés autour de la dénutrition, un regard pluriprofessionnel avérés ou présumés ? / 11-Bouger et manger : liens / 12-Orientation des patients, outils et parcours innovants en Pays de la Loire <i>Intervenants</i> : A. Guillemint URPS Pharmaciens / A. Le Carre, diététicienne libérale / A. Marie-Moncorger, DRAAF Bretagne / A. Odier URPS Dentistes / A. Zunino et M. Dugré, coordinatrices de la Chaire ANCA / AC. De Taevernier, directrice nutrition, Groupe ELIOR / B. Froger, enseignant en activité physique adaptée, MSS LBN / C. Baroin, kinésithérapeute, ICO Paul Papin / C. Baudry SRAE Nutrition / C. Gaignon, enseignant en activité physique adaptée, SRAE Nutrition / C. Ollivier URPS Orthophonistes / Dr. A. Fouasson-Chailloux, médecin MPR (médecine physique et de réadaptation) / Dr. A. Jirka, médecin gastroentérologue et nutritionniste, CHU Nantes / Dr. A. Sallé, endocrinologue, CHU Angers / Dr. P. Caillault, médecin de santé publique, SRAE Nutrition / F. Dumont chargée de mission, SRAE / Nutrition / K. Glotin URPS Orthophonistes / L. Chaudot, GCS esanté Pays de la Loire / L. Dubreuil, chargée de mission D-NUT, URPS IDEL / L. Faivre, enseignant en activité physique adaptée, ICO Paul Papin / M. Reinteau, chargée de mission, SRAE Nutrition / MC. Thareau, ingénieure agroalimentaire et nutritionniste, Association Pommes et Sens / ML. Gastineau, puéricultrice référente en allaitement, service néonatalogie, CHU Angers / N. Hauw, enseignant chercheur en psychologie, IFEPSA Angers / Pr. C. Julia, équipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle, Université Paris 13 / Pr. D. Darmaun, pédiatre nutritionniste, CHU Nantes / Pr. P. Legrand, directeur du laboratoire de biochimie/nutrition humaine, Agrocampus-ouest, INSERM Rennes / V. Brossard, sage-femme, maternité CHU Angers</p>



<p>14 octobre</p> <p><i>format</i> : conférence</p> <p><i>durée</i> :</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : Assemblée nationale</p> <p><i>Thème</i> : sur le goût</p> <p><i>Intervenants</i> :</p>
<p>25 novembre</p> <p><i>format</i> : webinaire</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>salarié</i> : Thomas</p>	<p><i>Organisateur</i> : WORKSHOP SFN/NESTLE</p> <p><i>Thème</i> : Rôle des portions dans la régulation des prises alimentaires et la diversité alimentaire</p> <p><i>Intervenants</i> : Monique Ramon / Pascale Hébel / Sandrine Monnery-Patris / Ghislain Grodart-Humbert</p>

2 REALISATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION

2.1 Les programmes de promotion en santé financés par l'ARS

2.1.1 Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité

Cf Bilan complet 2021, du programme.

2.1.2 Programme Disco : Dispositif, Collectif de diététiciens

Cf Bilan complet 2021, du programme.

2.2 Les programmes d'éducation à la santé

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

2.2.1 A table !

Programme :

<p>1^{ère} - Méli-mélo de nos choix alimentaires</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>Intervenants</i> : un diététicien</p>	<p><i>Objectif</i> : Favoriser une alimentation diversifiée. Améliorer la compréhension des emballages alimentaires. Mieux identifier les produits gras, salés, sucrés. Encourager l'écoute de son corps. Introduire la notion de pleine conscience</p>
<p>2^{ème} - Voyage sensations avec nos aliments</p> <p><i>durée</i> : 2h</p> <p><i>Intervenants</i> : un diététicien</p>	<p><i>Objectif</i> : Echanger sur les sensations alimentaires. Savoir différencier les sensations alimentaires physiologiques des autres mécanismes conduisant à la prise alimentaire. Encourager une alimentation intuitive. Favoriser une alimentation équilibrée et diversifiée</p>
<p>3^{ème} - Manger en conscience</p>	



durée : 3h

Intervenants : un diététicien et un sophrologue

Objectif : Echanger sur l'alimentation équilibrée (repas structurés et façon de se réguler en fonction des sensations internes). Appréhender les différents éléments qui influencent nos prises alimentaires. Favoriser une alimentation diversifiée. Identifier les différents éléments de la régulation pondérale. La teneur et la qualité des matières grasses de la préparation. limiter la teneur en sel de la préparation par l'utilisation des épices et aromates. Ressentir ses sensations alimentaires. Donner ou redonner l'envie de cuisiner et de manger grâce à la sensorialité

Séquences réalisées en 2021 :

subventionnées par le Conseil Départemental de la Marne

lieux	partenaires	dates
Larzicourt	Familles Rurales	14 et 28 septembre et 05 octobre
Broyes	Familles Rurales	14, 21 et 28 octobre
Montmirail	Familles Rurales	14, 21 et 28 octobre

subventionnées par la CARSAT

lieux	partenaires	dates
La Neuville en Tourne Fuy (08)	Seniors 08	20 et 27 mai et 3 juin
Vouziers (08)	FJEPCS la passerelle	21 et 28 mai et 4 juin
Nogent sur seine (10)	Commune de Nogent	15 et 22 septembre et 6 octobre
Bréviandes (10)	Association Bréviandes Accueil Social	24 septembre, 1 ^{er} et 15 octobre
Brienne le Château (10)	MPT Centre Social	1 ^{er} , 15 et 22 octobre
Saint Menehould (51)	résidence "les jonquilles"	18 et 25 novembre
Connantre (51)	Familles Rurales	12, 19 et 26 janvier

2.2.2 Conscience de de ma sens et du plaisir de manger

Programme :

Une séquence de 3 ateliers

durée : 5h par atelier

Intervenants : un diététicien et un sophrologue

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

Déroulement : Tour de table des animateurs et participants et présentation de l'atelier



Présentation des recettes et mise en route des préparations

- La diététicienne répondra aux différentes questions autour de l'alimentation (aliments, mode de cuisson, ..)
- La sophrologue mettra 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,...)

Dialogue sur les sensations internes (faim, rassasiement, satiété)

impact du stress et des émotions sur le comportement alimentaire

Mise en pratique par la sophrologue d'une détente physique et écoute des sensations internes avant repas

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,...)

Rangement, vaisselle,....

Avec la sophrologue, séance détente, accueil des sensations internes après repas, voyage au travers de l'histoire des aliments cuisinés ce jour
Echange 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.

subventionnées par le Conseil Départemental de la Marne

lieux	partenaires	dates
Bouy	Familles Rurales	15, 22 et 29 novembre

2.3 Les prestations

2.3.1 Les prestations à visée éducative

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

Ardennes

Public : jeunes

Format : atelier

Financier : Mission Locale de Charleville Mézières

Thématiques : petits déjeuner et bien être

Dates : 11 et 12 janvier, 25 août, 20 septembre, 25 octobre, 29 novembre

Public : jeunes

Format : atelier

Financier : URANO

Thématiques : Alimentation et comportement alimentaire du jeune adulte en situation de travail

Dates : 28 juillet



Aube*Public* : seniors*Format* : conférence*Financier* : Familles Rurales*Thématiques* : comportement alimentaire, les qualités alimentaires, les besoins spécifiques en alimentation des seniors*Dates* : 25 novembre**Marne***Public* : seniors*Format* : atelier*Financier* : CCAS d'Épernay*Thématiques* : cuisine*Dates* : 8 et 22 juillet, 9 et 29 septembre, 27 octobre et 21 décembre*Public* : jeunes*Format* : atelier*Financier* : Mission locale Vitry le François*Thématiques* : éducation à l'alimentation*Dates* : 22 novembre*Public* : seniors*Format* : atelier*Financier* : Résidence les Jonquilles*Thématiques* : cuisine*Dates* : 22 et 29 avril, 12 mai, 10 et 22 juin

2.3.2 Les prestations de formations

Marne*Suite d'une formation commencée en 2020**Public* : gouvernantes*Nombre* : 24*Financier* : UDAF*Thématiques* : Formation alimentation adulte vivant en appartement*Dates* : Ateliers cuisine : 12, 14 et 26 janvier et 4 février

Retour sur pratique : 10, 22 et 24 juin

2.4 Les interventions « gratuites »

2.4.1 Les permanences

Florence LEFEBVRE et Sylvie MULOTTE, diététiciennes bénévoles animent des « permanences conseils » principalement les mercredis matin et jeudis matin, et proposent d'autres créneaux si les personnes ne peuvent pas se rendre disponible aux horaires habituels. Une option atelier cuisine est proposée par la diététicienne, si besoins.

21 personnes ont été reçues dans ces permanences

2.4.2 Accueil de stagiaire

- ROUGIER Vanessa - BTS diététique - du 14 au 25 juin
- NEVEU Diane - BTS diététique – du 20 septembre au 22 octobre



- DIEUXYSSIES Coralie - master 2ème année « Santé publique et environnement », parcours « Intervention en promotion de la santé »
- MAITRE Marie - Master Management des Entreprises de l'Économie sociale et solidaire (MS-MEES)

2.4.3 ANEGJ : Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes

Création d'une formation qualifiante avec l'ANEGJ :

En 2021 travail sur les savoirs et savoirs faire des différentes unités d'enseignements dans le cadre de la création d'un parcours certifiant en éducation au goût dont l'expérimentation devrait commencer en 2022.

Réunion de travail : 2 et 17 février ; 15 et 30 mars ; 23 avril ; 26 mai ; 23 juin ; 5 juillet ; 13 décembre

Groupe de travail DISTENSEMBLE :

- Transposer, du présentiel au distanciel, nos techniques d'animation et de formation, en conservant interactivité et dynamisme
- Recenser, auprès des membres de l'ANEGJ, les pratiques d'animation et de formation en distanciel
- Les synthétiser pour proposer « un livrable » aux autres membres de l'ANEGJ

Réunion de travail : 4, 8 et 25 janvier, 22 février, 8 et 25 mars, 15 avril, 18 juin, 27 août, 4 octobre, 15 novembre

2.5 Les représentations et les réunions partenariales

Partenaires	Dates
ANEGJ	<i>Assemblée général</i> : 15 janvier <i>Conseil d'administration</i> : 12 janvier ; 22 juin ; 17 septembre ; 15 novembre et le 16 décembre <i>Réunion de travail</i> : 28 janvier ; 3 mai
Union des MDN	24 septembre
Journée Rencontre territoriale santé-environnement (EPSE)	6 septembre
Lycée Ozanam à Chalons en Champagne	Présentation de la Maison de la Nutrition : 22 novembre

3. ANNEXES

Annexe A : Bilan Nut&S

Annexe B : Bilan DisCo

