



Maison  
de la **Nutrition**

Programme **Nut&S**

2022

**BILAN**

**PROGRAMME Nut&S**

Nutrition et Sensorialité

Document réalisé  
par la Maison de la Nutrition

---

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

## Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>I. Présentation du programme « Nutrition &amp; Sensorialité »</b>	<b>3</b>
A. Objectifs	3
B. Bénéficiaires	8
C. Description du programme	8
D. Processus interne au déploiement du programme	9
E. Présentation des intervenants	10
F. Cartographie du déploiement du programme sur la région	11
<b>II. Évaluations</b>	<b>13</b>
A. Critères, indicateurs et outils d'évaluation	13
1. Présentation des critères et indicateurs	13
2. Outils d'évaluation	14
B. Évaluation du processus	15
1. Mise en œuvre de l'action	15
2. Appréciation des parties prenantes	18
3. Mesures d'amélioration interne	22
C. Évaluation des indicateurs de résultat	24
1. Évaluation à chaud des professionnels	25
2. Évaluation à froid des participants : 3 mois post formation	28
3. Évaluation à froid (à plus de 3 mois) des directeurs d'écoles	33
<b>III. Éval Nut&amp;S – Point de vue de la recherche</b>	<b>34</b>
<b>Conclusion et perspectives</b>	<b>36</b>
A. Conclusion	36
B. Perspectives 2023	37
<b>Annexes</b>	<b>39</b>



## Introduction

L'obésité infantile étant plus fréquente en présence d'une obésité parentale, et la prévalence de l'obésité chez l'adulte dans la région étant bien au-delà de la moyenne nationale<sup>1</sup> (20.2% vs 17%), la prévalence de l'obésité infantile dans notre région a peu de chances de diminuer spontanément au cours des prochaines années.

Si l'on considère que chaque personne oriente ses prises alimentaires en fonction de son environnement familial, de sa situation psychologique et physiologique, de ses affects, de sa culture, et de ses croyances, de sa vie quotidienne, alors les éducations sensorielle et alimentaire sont également à promouvoir en complément de l'éducation nutritionnelle. Il s'agit ainsi d'adopter une approche globale et non stigmatisante pour les publics, évitant les messages hygiénistes et injonctifs, qui contribuent à augmenter les inégalités sociales de santé en alimentation.

Le programme de formation « Nutrition et Sensorialité » (Nut&S) souhaite apporter une réponse à ces problématiques sur le territoire, en abordant l'éducation à l'alimentation dans ses différentes dimensions (nutritionnelle, sensorielle et alimentaire) directement dans les milieux de vie des enfants. Le rapport 2021 de France Stratégie pour l'Assemblée Nationale, intitulé « *Pour une alimentation saine et durable* », analyse les politiques de l'alimentation en France. Ce rapport fait état de l'alimentation comme « *point d'entrée pour lutter contre la pauvreté et pour améliorer l'inclusion sociale* »<sup>2</sup>.

*« Un périmètre aussi large, qui renvoie au mode de vie dans son ensemble, peut sembler nuire à la simplicité des messages ; il est pourtant l'occasion de les ancrer dans la réalité des vies quotidiennes. Il est en effet nécessaire d'adapter les messages à la diversité des territoires et des publics (parmi les jeunes, et au-delà des jeunes tout au long de la vie), voire de cibler la communication. Plusieurs acteurs publics ont ainsi relevé des initiatives s'inscrivant dans cette logique et ont émis des recommandations en ce sens » (p. 84)*

*« Le CNA a, lui, considéré qu'une « attention particulière doit être portée sur les professionnels de la petite enfance, vecteur d'informations pour les parents, notamment sur la période des 1 000 premiers jours ». Si le PNNS 4 a déjà prévu une action en direction des personnels de la protection maternelle et infantile (PMI), avec l'offre de formation et d'outils, le rapport OMS de 2012 a aussi identifié les services de garde (crèches, jardins d'enfants, etc.) comme d'autres acteurs primordiaux de la prévention. » (p. 85)*

Ainsi, dans le cadre des Contrats Locaux de Santé, l'Agence Régionale de Santé de la Région Grand Est finance la Maison de la Nutrition pour répondre aux objectifs du programme Nut&S et la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt co-finance la mise en œuvre des « Classes du goût ».

<sup>1</sup> 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

<sup>2</sup> Source : <https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2021-rapport->

[pour\\_une\\_alimentation\\_saine\\_et\\_durable-septembre.pdf](#)



## I. Présentation du programme « Nutrition & Sensorialité »

### A. Objectifs

**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, à l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des publics.

**Opérationnel** : Mettre en place des sessions de formation à destination des professionnels du secteur socio-éducatif dans les communautés de communes du territoire champardennais. Au regard de ces objectifs, le programme est destiné également à s'inscrire dans la durée et ainsi à répondre aux objectifs définis dans les référentiels de santé publique.

Les axes, objectifs et actions définis par le PNNS 4 auxquels le programme Nut&S répond présentés dans le tableau ci-dessous :

PNNS n°4 2019-2023			
AXE	OBJECTIF	ACTION	Nut&S
<b>Axe 2</b> : Encourager les comportements favorables à la santé	<b>Objectif 2</b> : Mieux manger en restauration hors foyer	<b>6. Action</b> : Élaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire	Au sein de Nut&S cantine, les formateurs de la MN abordent les recommandations avec les agents de cantine pour faire le lien entre la confection des repas et le service.
	<b>Objectif 7</b> : promouvoir les nouvelles recommandations nutritionnelles du PNNS (alimentation et activité physique)	<b>19. Action</b> : Diffuser les nouvelles recommandations du PNNS et faciliter leur mise en œuvre	Les recommandations sont abordées lors de la formation Nut&S.
	<b>Objectif 11</b> : Promouvoir auprès des parents de jeunes enfants les modes d'alimentation et activité physique favorables à la santé	<b>28. Action</b> : Mettre à disposition des professionnels de la petite enfance et des familles des outils pour favoriser la diffusion des comportements favorables	La MN utilise l'éducation au goût comme outil pour susciter l'envie de goûter. La montée en compétences des professionnels contribue à l'utilisation de ces outils.
	<b>Objectif 14</b> : Promouvoir la variété des images corporelles	<b>34. Action</b> : Veiller à assurer la variété des images corporelles dans les médias	Lors du module initial de la formation, les participants sont amenés à une réflexion sur les images corporelles véhiculées par les

			médias et l'impact qu'elles peuvent avoir sur les individus.
<b>Axe 3 :</b> Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques	<b>Objectif 18 :</b> Développer des actions de dépistage, prévention et surveillance de l'état nutritionnel des personnes en situation de vulnérabilité dans les établissements médico-sociaux	<b>39. Action :</b> Promouvoir la Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux <b>40. Action :</b> Améliorer la formation initiale et continue des professionnels travaillant dans les établissements médico-sociaux	La charte est présentée lors des formations Nut&S qui sont intégrées à la formation continue des salariés.
<b>Axe 4 :</b> Impulser une dynamique territoriale	<b>Objectif 20 :</b> Promouvoir et faciliter les initiatives/actions locales	<b>47. Action :</b> Développer, selon les orientations du Projet régional de santé des actions locales en nutrition cohérentes avec les orientations et le cadre national de référence défini par le Programme National Nutrition Santé <b>48. Action :</b> Promouvoir les chartes d'engagement des collectivités territoriales et des entreprises du PNNS et les mécanismes facilitant le développement d'actions locales <b>49. Action :</b> Mutualiser les actions en nutrition	Au sein des contrats locaux de santé, la Maison de la Nutrition rédige des fiches actions dont les objectifs déclinent ceux du projet régional de santé. À chaque réunion partenariale de présentation du programme Nut&S, la MN présente la charte Ville active PNNS. Enfin la MN prend contact avec chaque partenaire œuvrant dans le champ de l'alimentation et promeut les liens entre leurs actions et le programme Nut&S.

En complément du PNNS, nous pouvons également citer le Programme National pour l’Alimentation (PNA)<sup>3</sup>. Nous avons également recensé les axes et actions auxquels le programme Nut&S répond :

PNA n°3 2019-2023			
AXE		ACTION	Nut&S
<b>Axe 1 : Justice sociale</b>	Lutter contre la précarité alimentaire pour une alimentation plus solidaire	Action 7 : En 2020, mettre à disposition des travailleurs sociaux et des bénévoles des outils pédagogiques numériques et interactifs pour mieux accompagner les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable à leur santé	La fabrique à menu participe à mieux accompagner les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable. Idée recette, acheter de plus juste quantité, avoir moins recours aux produits tout prêts, parfois plus onéreux.
<b>Axe 2 : Lutter contre le gaspillage alimentaire</b>		Action 17 : Mieux expliquer au consommateur la signification des dates de consommation des denrées alimentaires	Les repères de consommation sont intégrés dans la formation.
<b>Axe 3 : Éducation alimentaire</b>	Développer l'éducation à l'alimentation	Action 18 : Dès 2019, l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée sera renforcée par le développement d'outils pédagogiques dédiés à l'éducation à l'alimentation Action 20 : Poursuivre les « Classes du goût » et agir en faveur de l'éveil du goût chez les jeunes	Nut&S décline pleinement ces deux actions.
LEVIERS		ACTION	
Les leviers pour accéder à la transition alimentaire	<b>Levier 1 : La restauration collective : un partenaire gagnant pour l'alimentation</b>	Action 24 : Dès 2019, promouvoir les protéines végétales en restauration collective	Les formateurs abordent les protéines végétales dans les formations et soutiennent leur consommation par des ateliers d'éducation au goût par exemple.

Aussi, l'éducation au goût répond à la nécessité d'intégrer l'alimentation durable dans les habitudes alimentaires tout en travaillant l'acceptabilité culturelle. Elle permet, par des conditions favorables à la découverte et à la dégustation, d'associer les aliments (légumineuses, produits locaux, ...) à des souvenirs agréables, et ainsi de les inscrire dans

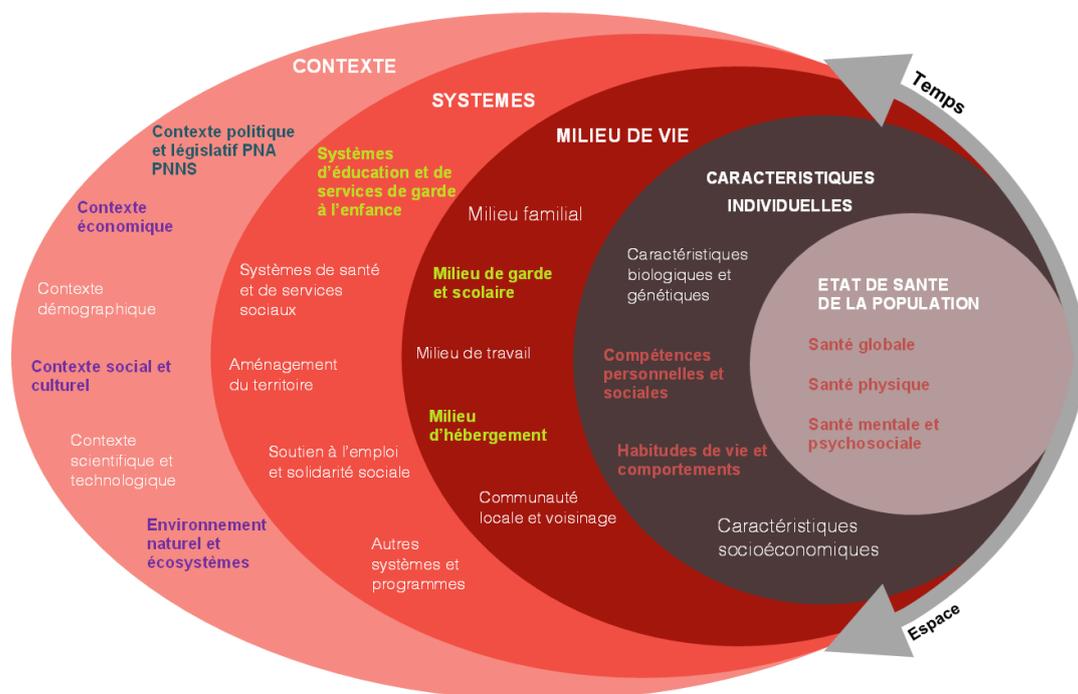
<sup>3</sup> Source : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

l'environnement et la culture alimentaire de l'enfant, et progressivement de le familiariser avec ces aliments et d'élargir son répertoire alimentaire.

Enfin, EDUSCOL, le portail national d'information et d'accompagnement des professionnels de l'éducation, notamment des enseignants, met à disposition un **Vademecum de l'éducation à l'alimentation et au goût** ([lien](#)), auquel le programme Nut&S de la Maison de la Nutrition fait référence. La Maison de la Nutrition a un **agrément du Rectorat de Reims**. Celui-ci a été reconduit en 2022 pour une durée de cinq ans. Cet agrément démontre à la fois la qualité des interventions auprès des professeurs et le lien partenarial créé entre l'éducation nationale et la Maison de la Nutrition autour du projet Nutrition et Sensorialité. En 2023, la Maison de la Nutrition déposera un dossier de demande d'agrément auprès du rectorat de Nancy-Metz. Ce dernier permettra à la Maison de la Nutrition de proposer son parcours de formation Nutrition et Sensorialité auprès des écoles du territoire lorrain dès septembre prochain.



À travers le programme Nut&S, nous cherchons également à prendre en compte les différents déterminants de la santé. Les déterminants abordés via le programme Nut&S sont présentés ci-après sur la carte de la santé et de ses déterminants<sup>4</sup> :



#### Légende des couleurs des textes

	Cibles de Nut&S
	Déclinaison
	Contextualisation
	Résultats

- Le programme Nut&S agit sur :  
Les systèmes : d'éducation et de service de garde de l'enfance  
Les milieux de vie : de garde et scolaire et les milieux d'hébergement
- Il décline le contexte législatif (PNA et PNNS).
- Il tient compte, via l'approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation, du contexte social et culturel et de l'environnement naturel et des écosystèmes.
- Les résultats attendus s'observent sur :  
Les caractéristiques individuelles : compétences personnelles et sociales, habitudes de vie et comportements  
L'état de la santé : globale, physique, mentale et psychosociale

<sup>4</sup> Source : Pigeon Marjolaine. Carte de la santé et de ses déterminants. In : La santé et ses déterminants : mieux comprendre pour mieux agir. Montréal : Ministère de la santé et des services sociaux – Direction des communications, 2012, p. 7. En ligne : <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/2011/11-202-06.pdf>

## B. Bénéficiaires

Afin de toucher les personnes les plus concernées par les enjeux de la prévention du surpoids et de l'obésité, nous privilégions le travail de collaboration avec les professionnels relais et de proximité des familles. Le programme Nut&S permet de former les professionnels des milieux socio-éducatif et médico-social, vecteurs d'information, de mobilisation et d'impulsion : les enseignants, ATSEM, personnels de restauration, cuisiniers, assistantes maternelles, puéricultrices, auxiliaires de puériculture, animateurs, éducateurs, éducateurs spécialisés, psychologues, infirmiers, ... À travers la montée en compétence de ces professionnels, le programme Nut&S vise à optimiser l'éducation des enfants de 0 à 11 ans et leurs parents.

## C. Description du programme

Le programme est déployé dans différents environnements de proximité : écoles, cantines scolaires, structures de la petite enfance, structures extrascolaires et établissements médico-sociaux. Pour chacun des environnements dans lequel nous intervenons, nous adaptons la mise en place des différents modules. Voici les différents modules qui composent le programme de formation et entre parenthèses les environnements concernés :

- **Observation initiale** : Les diététiciens se rendent au sein de la structure pour jauger l'environnement et du climat global sur le temps de repas, observer les comportements et réactions des professionnels et usagers, identifier les freins et leviers afin d'adapter le module d'harmonisation des messages. *(Cantine, Médico-social)*
- **Harmonisation des messages par l'approche tridimensionnelle** : Les diététiciens recueillent les attentes, mettent en réflexion les professionnels sur ce qui gouverne les choix et comportements alimentaires pour en ressortir l'aspect tridimensionnel de l'alimentation, présentent et développent les différentes approches (nutritionnelle, psychosensorielle et socio environnementale) par des mises en situation pratiques concrètes. Ils évoquent l'importance de la complémentarité entre les différents acteurs qui aborderont l'alimentation avec les enfants. Pour les enseignants, la transversalité avec leurs enseignements est abordée. *(Tous les environnements)*
- **Observation secondaire** : Les diététiciens se rendent à nouveau au sein de la structure afin d'observer l'appropriation du module d'harmonisation des messages, sa mise en pratique, les changements éventuels ainsi que les différentes postures. *(Cantine)*
- **Co-construction et co-animation** : Les professionnels formés, accompagnés des formateurs, travaillent sur le contenu et la mise en place d'une animation intégrant les



points abordés lors du module « harmonisation des messages par l'approche tridimensionnelle » (*École, petite enfance, et établissements médico-sociaux*)

- **Retour sur les pratiques** : Les professionnels partagent leurs expériences et réflexions autour des évolutions et changements opérés suite à la formation, les diététiciens identifient les éléments facilitants la mise en pratique des acquis de la formation et éventuels freins encore existants. (*Cantine, établissements médicaux-sociaux, petite enfance, extrascolaire*)

Lors d'une animation, imaginée, mise en place et animée par l'enseignant, le formateur observe l'intégration des différentes approches et la posture. (*École*)

#### D. Processus interne au déploiement du programme

La mise en place du parcours de formation Nutrition et Sensorialité nécessite un processus interne de déploiement de la formation Nutrition et Sensorialité. Celui-ci évolue en fonction des retours observés. Les améliorations opérées cette année sont en italiques.

PROCESSUS INTERNE / NUTRITION ET SENSORIALITÉ		
Phase de déploiement	Activité	Salarié(s) concerné(s)
1. Identification des objectifs du territoire	1. Intégration de la fiche action Nutrition et Sensorialité dans les contrats locaux de santé 2. Mise en place d'une réunion partenariale avec les acteurs du territoire 3. Proposition du parcours de formation Nutrition et Sensorialité aux structures 4. Adaptation du parcours à la structure et à ses besoins 5. <i>Prise de toutes les dates de modules du parcours de formation</i>	- Directrice - Diététicien coordinateur - Référente formation
2. Contractualisation des parcours de formation	1. Récupération de la liste des participants et du lieu de formation adapté à tous les professionnels 2. Création de la convention de formation 3. Envoi des livrables de formation : livret d'accueil, fiche de renseignements du professionnel formé... 4. Récupération des fiches de renseignements	Référente formation
3. Réalisation du parcours de formation	1. Réalisation du parcours de formation Nutrition et Sensorialité	Diététiciens formateurs
4. Finalisation du parcours de formation	1. Création des attestations de formation 2. <i>Envoi d'une infographie par territoire</i> 3. <i>Envoi d'un questionnaire d'évaluation aux commanditaires de l'action</i>	- Diététicien coordinateur - Référente formation - Chargée de communication

	<p>4. Envoi d'un questionnaire de satisfaction des partenaires (1 fois par an)</p> <p>5. Évaluation des professionnels</p>	
<p>5. Suivi du parcours de formation Nutrition et Sensorialité</p>	<p>1. Création d'une fiche récapitulative des actions sur chaque territoire</p> <p>2. <i>Suivi des réunions</i></p> <p>3. Synthèse des questionnaires stagiaires, <i>commanditaires et partenaires</i></p> <p>4. Création de fiches progrès (mesures d'amélioration du processus)</p> <p>5. Bilan d'activité et financier du parcours de formation Nutrition et Sensorialité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diététicien coordinateur</li> <li>- Référente formation</li> <li>- Chargée de communication</li> <li>- Directrice</li> <li>- Assistante de direction</li> </ul>

## E. Présentation des intervenants

Les divers modules du programme sont animés par des diététiciens diplômés d'état, formateurs, animateurs et éducateurs au goût. Régulièrement ces diététiciens sont formés, afin de faire évoluer leurs pratiques en adéquation avec les recommandations officielles. Cinq diététiciens interviennent dans le programme Nut&S, et ils sont répartis sur le territoire de la façon suivante :



**Vanessa  
CARETTE OBRY**  
Aube  
Haute Marne



**Thomas  
D'AMICO**  
Ardennes  
Aube  
Marne  
Haute Marne



**Camille  
ETIENNE**  
Ardennes  
Marne



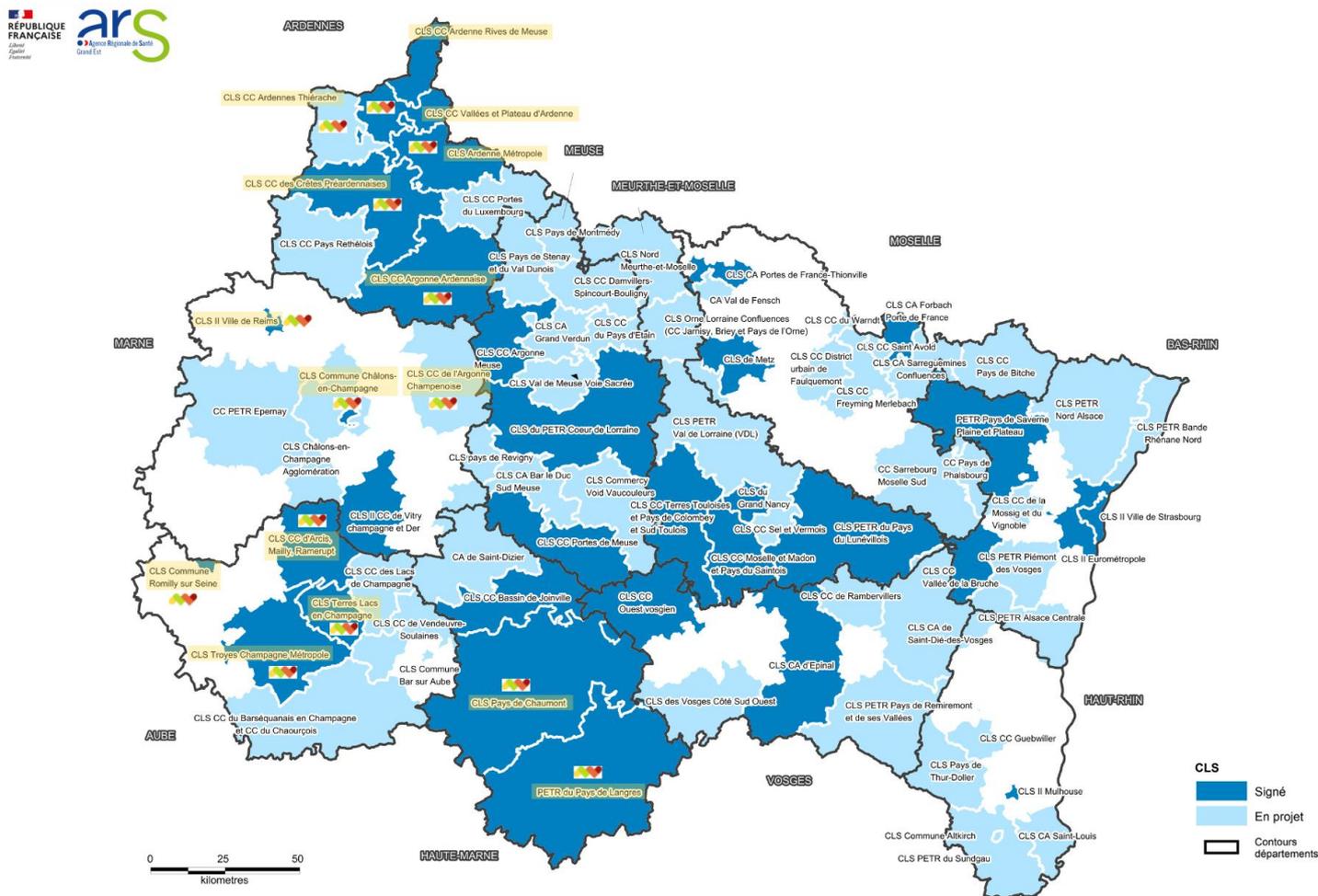
**Ophélie  
HENRY**  
Haute Marne



**Caroline  
LECLERC**  
Ardennes  
Aube  
Marne

## F. Cartographie du déploiement du programme sur la région

Voici une cartographie des Contrats Locaux de Santé<sup>5</sup> dans lesquels le programme a été mis en œuvre :



Source : ARS Grand Est  
Réalisation : ARS Grand Est, DOPI, AES avec MapInfo - janvier 2022

Le programme est mis en œuvre au sein de :

- 6 CLS dans les Ardennes :  
CC Ardenne Rives de Meuse –CC Vallées et Plateau d’Ardenne –CC Ardennes Thiérache –Ardenne Métropole –CC des Crêtes Préardennaises –CC Argonne Ardennaise
- 4 CLS dans l’Aube :  
CC d’Arcis, Mailly, Ramerupt –Commune Romilly sur Seine –Troyes Champagne Métropole –Terres Lacs en Champagne
- 3 CLS dans la Marne :  
Ville de Reims –Commune Châlons en Champagne –CC de l’Argonne Champenoise
- 2 CLS dans la Haute-Marne :  
Pays de Chaumont – PETR du Pays de Langres

<sup>5</sup> Source : Agence Régionale de Santé Grand Est



Au sein de chaque CLS, les partenaires impliqués sont :

Institutionnels :

- Agence Régionale de Santé (ARS) et Coordinateurs de CLS
- Communautés de communes et mairies
- Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF)
- Éducation Nationale

Représentant des bénéficiaires :

- Centres de loisirs (association, municipale ou intercommunale...)
- Communautés de communes et mairies : ASEM
- Crèches (association, municipale ou intercommunale...)
- Éducation Nationale : Inspection Éducation Nationale (IEN), Conseillers Pédagogiques de Circonscription (CPC), enseignants.
- Établissements médico-sociaux
- Prestataires de service en restauration scolaire
- Relais Petite Enfance (association, municipale ou intercommunale...)
- Restaurations collectives (municipales ou intercommunales)



## II. Évaluations

### A. Critères, indicateurs et outils d'évaluation

#### 1. Présentation des 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. Des sites ont été démarrés il y a un ou deux ans et le nombre de professionnels affichés est 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 des critères et indicateurs.

Évaluation de processus	
Critères	Indicateurs
La mise en œuvre sur le territoire et les publics atteints	Nombre de communes Nombre de personnels formés Nombre de parents et élèves ayant été impliqués
Les moyens déployés	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	Analyse basée sur les remarques évoquées par les coordonnateurs et les professionnels formés
La satisfaction des publics quant au format du programme	Taux de satisfaction des professionnels formés par environnement
Évaluation de résultat	
Critères	Indicateurs
Intérêt des conseils et méthodes prodigués	Taux de répondants satisfaits par les conseils prodigués
Acquisition de connaissances et compétences	Niveau de réponse aux attentes de la formation Évolution des compétences avant/après la formation
Projection dans les pratiques professionnelles	Nombre de professionnels déclarant vouloir modifier leurs pratiques professionnelles
Intégration des connaissances et compétences acquises dans les pratiques professionnelles	Taux de personnes qui ont pu mettre en pratique les connaissances acquises Fréquence de mise en pratique de ces connaissances



## 2. Outils d'évaluation

En 2022, l'évaluation auprès des parties prenantes aux formations a été réalisée à partir des documents suivants.

### a) Outils pour l'évaluation du processus

- Un questionnaire d'auto-évaluation : à remplir avec la fiche de renseignements (voir Annexe A)
- Un questionnaire de satisfaction comprenant des questions d'auto-évaluation : à remplir à l'issue du module « harmonisation des messages par l'approche tridimensionnelle » (voir Annexe B)
- Un questionnaire de satisfaction de la collaboration (voir Annexe E)
- Un questionnaire d'évaluation des commanditaires (Voir Annexe F)
- Des fiches progrès d'amélioration de la qualité nécessaire à la certification Qualiopi

### b) Outils pour l'évaluation de résultats :

- Une fiche de renseignements de la personne formée, dont un questionnaire d'auto-évaluation sur ses compétences : à remplir en amont du module « harmonisation des messages par l'approche tridimensionnelle » (voir Annexe A)
- Un questionnaire sur l'évolution des pratiques à plus de 3 mois : à remplir à l'issue de la séance de retour sur les pratiques (voir Annexe C)
- Une grille d'observation du module de retour sur les pratiques à plus de 3 mois mis en place sous forme de co-animation au sein des classes maternelles et élémentaires (voir Annexe D)
- Une synthèse des retours des directeurs d'école sur le programme Nut&S (voir Annexe G)

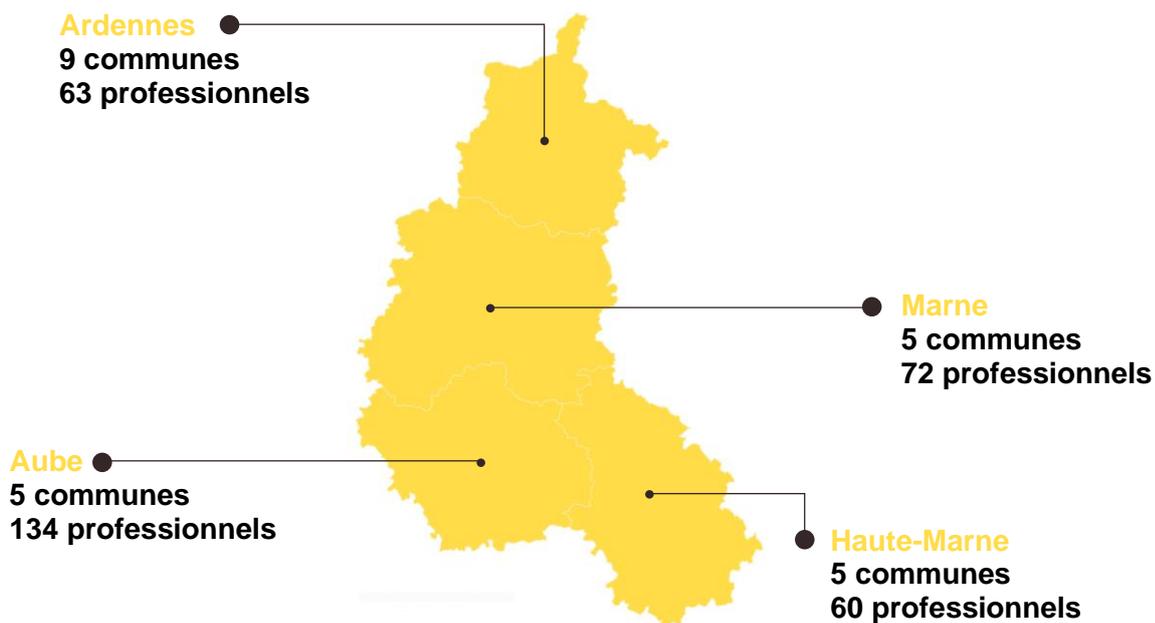


## B. Évaluation du processus

### 1. Mise en œuvre de l'action

L'**harmonisation des messages** est le socle commun à tous les environnements. Le programme Nut&S est mis en œuvre sur plusieurs années sur les territoires, ainsi l'évaluation sur une année civile ne présente pas l'entièreté de celui-ci. Ci-dessous sont inscrits les professionnels formés sur l'année civile 2022. En 2022, le déploiement du programme « Nut&S » sur le territoire correspond à 329 professionnels ayant suivi le module « harmonisation des messages par l'approche tridimensionnelle » dont :

- 84 en environnement « école »
- 131 en environnement « cantine »
- 6 en environnement « extrascolaire »
- 29 en environnement « petite enfance »
  
- 79 en environnement « médico-social »



Les tableaux ci-dessous présentent le nombre de professionnels formés via le programme. Ces chiffres sont répertoriés par Contrat Local de Santé et pour chacun des environnements au sein desquels la Maison de la Nutrition est intervenue.

<b>Ardennes (6 CLS)</b>	<b>Professionnels formés</b>					<b>TOTAL FORMÉS</b>
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire	Médico-social	
Ardenne Métropole	7	10				17
Ardennes Thiérache	21					21
Vallée Plateau d'Ardenne				6		6
CC Pays Rethémois			5			5
Ardenne Rive de Meuse					14	14
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	<b>63</b>

<b>Aube (3 CLS)</b>	<b>Professionnels formés</b>					<b>TOTAL FORMÉS</b>
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire	Médico-social	
CCAMR	56	23				79
Troyes					31	25
Romilly					24	24
<b>TOTAL</b>	<b>56</b>	<b>23</b>			<b>55</b>	<b>134</b>

<b>Marne (3 CLS)</b>	<b>Professionnels formés</b>					<b>TOTAL FORMÉS</b>
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire	Médico-social	
Commune de Châlons		38				38
Ville de Reims			16		10	26
Argonne Champenoise			8			9
<b>TOTAL</b>		<b>38</b>	<b>24</b>		<b>10</b>	<b>72</b>

<b>Haute-Marne (2 CLS)</b>	<b>Professionnels formés</b>					<b>TOTAL FORMÉS</b>
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire	Médico-social	
PETR Pays de Langres		60				60
<b>TOTAL</b>		<b>60</b>				<b>60</b>



Nous faisons le choix de présenter également le nombre de « **rendez-vous des parents** ». C'est une animation qui se déroule en parallèle de la formation Nut&S, mais qui est intégrée au programme. Les objectifs visés sont :

- De présenter cet outil d'animation aux professionnels des écoles et crèches pour intégrer les parents dans les projets. Les rendez-vous des parents de la Maison de la Nutrition a été valorisé par la Société française de Santé publique au sein de leur rapport d'enquête « Accompagnement à la parentalité » Fiche action 78 (2016)
- De faire le lien avec les parents dont les élèves fréquentent des structures au sein desquelles les professionnels participent à la formation Nut&S et de répondre à leurs questions

En 2022, la communication des "rendez-vous des parents » a été revue parce que nous n'avions touché que 26 parents en 2021. L'équipe de la MN a travaillé une note à l'attention des parents. Les enseignants la collent dans le carnet de liaison. Voici un tableau détaillant la mise en œuvre du module « rendez-vous des parents » pour l'année 2022, par Contrat Local de Santé et pour chacun des environnements dans lesquels il est mis en œuvre.

RENDEZ-VOUS DES PARENTS	Environnements			TOTAL PARENTS
	École	Petite Enfance	Extrascolaire	
<b>Ardennes</b>				
Ardennes Métropole	46			46
Crêtes Pré ardennaises	22			22
Ardennes Thiérache	2			2
Vallée Plateau d'Ardennes			25	25
<b>TOTAL</b>	<b>70</b>		<b>25</b>	<b>95</b>
<b>Aube</b>				
Romilly	21			21
Troyes	12			12
<b>TOTAL</b>	<b>33</b>			<b>33</b>
<b>Marne</b>				
Ville de Reims	10			10
Commune de Châlons	15			15
<b>TOTAL</b>	<b>33</b>			<b>33</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>136</b>		<b>25</b>	<b>161</b>

## 2. Appréciation des parties prenantes

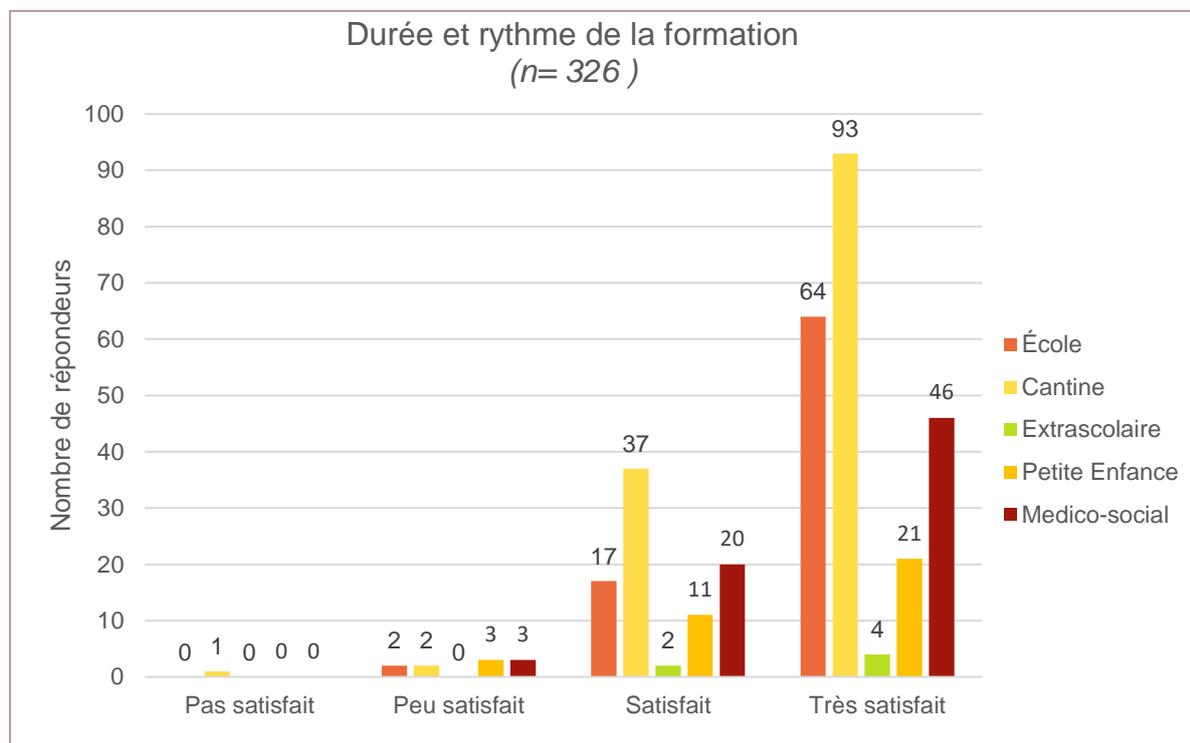
La démarche Qualiopi s'inscrit dans l'objectif de proposer des formations qualitatives, prônant le principe d'amélioration continue auprès des usagers et partenaires. L'obtention de la certification amène la Maison de la Nutrition à garantir la qualité de ses prestations autour de sept indicateurs principaux. 7 indicateurs concernent le programme Nut&S.

N°	Attendus
1	Informier le public sur les prestations proposées, les délais pour y accéder et les résultats obtenus.
2	Préciser les objectifs des prestations proposées et les adapter aux bénéficiaires en amont
3	Adapter la prestation : modalités d'accueil, d'accompagnement, suivi et évaluations
4	Adapter la prestation : moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement
5	Maintenir la qualification et le développement des compétences des formateurs internes ou externes
6	Investir son environnement professionnel : veille informationnelle –innovation, changements...
7	Recueillir et prendre en compte les appréciations et réclamations des parties prenantes

Pour répondre à l'indicateur 7, nous avons recueilli les appréciations de ses parties prenantes : bénéficiaires et partenaires. Cette démarche qualité interne a amené à la collecte de questionnaires de satisfaction de l'harmonisation des pratiques pour les bénéficiaires et de questionnaires de collaboration pour les partenaires.



a) Satisfaction des bénéficiaires quant à l'«harmonisation des messages par l'approche tridimensionnelle »



**96,6 %** des répondants déclarent être satisfaits ou très satisfaits du format des interventions.

Afin d'illustrer ce chiffre, voici des exemples de propos recueillis à travers les remarques des participants :

- École :  
« *Bon rythme, adapté au sujet évoqué ; échanges ouverts et réponses très satisfaisantes, des conseils adaptés aux possibilités dans les classes, adapté aux possibilités en classe et au public. »*
- Cantine :  
« *Formation très instructive et très bien présentée »*
- Centre socioculturel  
« *Merci de vous être adapté à nous, notre public. Très bonne formation : dynamique, pratique, ... »*
- RPE :  
« *Formation très enrichissante avec une formatrice qui nous a appris des informations très intéressantes pour améliorer notre quotidien avec les enfants »*
- IME :  
« *Très dynamique, réponses aux questions, nombreux échanges, permet de se mettre en question sur nos pratiques. Formation très intéressante sur les pratiques et comportements alimentaires, sur l'importance de l'environnement, histoire de vie. Activité sensorielle très intéressante »*

## b) Satisfaction quant à la relation partenariale

### Après des Contrats locaux de santé (CLS)

Le questionnaire destiné aux contrats locaux de santé abordait la relation partenariale basée une démarche projet, c'est-à-dire le suivi du développement du parcours de formation sur le territoire donné. Les indicateurs ne portent donc pas sur l'action en elle-même mais sur sa manière d'être proposée, organisée, engagée, évaluée...

Dans chaque Contrat Local de Santé où la Maison de la Nutrition intervient existe une fiche action Nutrition et Sensorialité (Nut&S) qui inscrit ce parcours dans les actions à mettre en place sur le territoire. Les coordinateurs des contrats locaux sont ainsi les partenaires de mise en place et de développement du parcours de formation grâce à leur connaissance du territoire et leur lien avec l'Agence Régionale de Santé.

Sur la totalité des questionnaires envoyés, nous avons eu **un retour de 60% des coordinateurs de contrats locaux de santé** ; soit 13 réponders sur 22 envois au total. Ces retours nous ont permis de faire une analyse de nos pratiques collaboratives et de mettre en avant à la fois nos points forts et nos axes d'améliorations possibles.

Analyse de la relation partenariale	
Points forts	Axes d'amélioration
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Disponibilité, l'implication, la réactivité et l'efficacité des équipes</li> <li>– Échanges partenariaux mis en place</li> <li>– Proposition de nouvelles Fiches Actions</li> <li>– Information de la mise en œuvre de l'action : 77% des réponders affirment avoir bien été informé du déroulement du projet sur le territoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Communication sur la Maison de la Nutrition : 38% des coordinateurs répondeur ne connaissent pas la totalité des actions et missions de la Maison de la Nutrition mises en place hors du CLS</li> <li>– Communication sur les réseaux sociaux</li> </ul>

De cette analyse partenariale, ressort un **besoin de consolider nos actions de communication générale** auprès des contrats locaux de santé. Néanmoins, **la disponibilité de l'équipe, son implication et sa gestion des partenariats** est saluée par la totalité des réponders. Voici quelques témoignages en attestant :

*« Plusieurs projets ont été menés à Vitry, et présence sur des événements divers (Nut&s, journées familles, rallye santé, mission locale, PAT...), à chaque rencontre la qualité des actions mises en place par la MN est mise en avant. »* CLS la Communauté de Communes Vitry, champagne et Der

*« Dans le cadre des CLS suivis, plusieurs actions (formations avec le programme NUT&S) et ateliers se sont mis en place et ont été fortement appréciés par les publics cible. D'autres actions comme la préparation d'une journée d'échanges de pratiques ou encore des rencontres avec des professionnels du territoire (diététiciennes lors de forum)*

*ont été aussi appréciés. Les échanges sont fluides avec les acteurs de la Maison de la Nutrition. » CLS de la Communauté de Communes d’Arcis, Mailly et Ramerupt*

*« La MN est un acteur indispensable du CLS sur le volet prévention alimentaire. Son implication sur le terrain est réelle notamment lors d’un débat théâtre sur les cancers. L’intervention de Thomas a été fort appréciée par les participants qui avaient de nombreuses questions sur l’alimentation. » CLS CA Pays de Chaumont*

Après des commanditaires de l’action (Structures bénéficiaires)

Le questionnaire de satisfaction des structures dont les agents sont formés est pensé pour évaluer le parcours de formation Nutrition et Sensorialité à la fois sur son contenu (intérêt du parcours, besoin comblés…) et son organisation (délais, relation partenariale…). Ce sont **41% des commanditaires** de l’année 2022 qui ont émis leur avis sur ce questionnaire. Pour 71% d’entre-deux, leur collaboration avec la Maison de la Nutrition dure depuis plus d’un an. Selon la totalité des répondeurs, le parcours Nutrition et Sensorialité aurait répondu aux besoins de leurs agents : animateurs, éducateurs spécialisés, enseignants et assistant(e)s maternelles.

Analyse du contenu de la formation	
Points forts	Axes d’amélioration
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Originalité des modalités de formation</li> <li>– Combinaison entre la théorie et la pratique très intéressante</li> <li>– Dynamisme des formateurs, échanges enrichissants et informations concrètes</li> <li>– Mène à des actions de terrain de la part des agents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aller sur d’autres thématiques liées à l’alimentation</li> <li>- Encren les collaborations sur le long terme</li> </ul>

Le contenu de formation répond aux besoins des partenaires qui ont répondu aux questionnaires. **Selon les verbatims des responsables des agents formés, ces derniers animent des actions d’éducation à l’alimentation à la suite de la formation Nut&S.** Cette adaptabilité et reproductibilité de la formation est le résultat de la prise en compte des spécificités existantes des agents de chaque milieu d’intervention : médico-social, enfance, petite-enfance… Voici deux témoignages illustrant ces retours :

*« Un grand merci à la Maison de la nutrition, ses interventions ont été saluées par nos agents, avec un sentiment de plus-value pour leurs actions au quotidien ». Direction du service périscolaire de la CA de Chaumont*

*« Une formation à notre niveau, développement des thèmes sur les besoins journaliers pour un public en dépendance dans une structure » Direction du CHRS Foyer Aubois de Saint Julien les Villas*



Ci-dessous, voici les réponses des commanditaires quant à l'analyse de la relation partenariale.

Analyse de la relation partenariale	
Points forts	Axes d'amélioration
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Professionnalisme, réactivité</li> <li>– Qualité des échanges</li> </ul>	Un besoin de renforcement de la communication sur les résultats de l'action a été soulevé pour 50% des répondants

La **qualité des échanges, la réactivité et le professionnalisme** de la Maison de la Nutrition en font sa force. Cependant, nous devons apprendre à mieux communiquer sur nos résultats d'action de formations. C'est notamment une procédure engagée par la création en cours d'infographies terminales à diffuser auprès des structures ayant terminées la formation Nutrition et Sensorialité.

### 3. Mesures d'amélioration interne

Les salariés de la Maison de la Nutrition relèvent, lors des réunions d'équipe, les difficultés auxquelles ils ont été exposés. Ces difficultés peuvent être liées au processus interne d'amélioration continue, au besoin d'innovation pédagogique, aux réclamations ou retour des parties prenantes... Des mesures d'amélioration internes sont donc répertoriées tout au long de l'année dans des « fiches progrès ». En 2022, ce sont 15 fiches progrès qui ont été produites.

Critère d'amélioration	Difficulté rencontrée	Description des améliorations
Réclamations	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Demande de la part d'un RAM de proposer le temps de « rendez-vous des parents »</li> <li>– Besoin de plus de visibilité de la liste des aliments des coanimations : pour allergies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mise en place du module rendez-vous des parents pour les RAM et RPE.</li> <li>– Mise en avant des aliments utilisés dans la trame préparatoire aux coanimations dans les écoles</li> </ul>
Innovation pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Besoin de plus de contenu pour aborder les échanges lors du retour sur les pratiques</li> <li>– Besoin d'adaptation de la programmation des coanimations en écoles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mise en place d'une observation secondaire (aval de formation) en cantine</li> <li>– Mise à jour du modèle d'intervention pour les coanimations / retour sur pratiques dans les écoles</li> </ul>
Amélioration continue	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Déplacements vains de formateurs sur les lieux de formation</li> <li>– Besoin de temps pour les professionnels des ESAT pour s'approprier le programme de formation</li> <li>– Besoin de fluidité dans la programmation sur l'année</li> <li>– Besoin de clarifier nos attentes de partenariat envers les CLS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mise en place de rappels pour les modules : formation et retours sur pratiques</li> <li>– Faire les retours sur les pratiques en ESAT entre 6 et 8 mois post formation</li> <li>– Essayer de prendre les dates de la formation et du retour sur les pratiques (cadre de réalisation du parcours en entier)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Besoin d'un cadre juridique quant à l'arrêt de nos interventions à la suite d'un ou plusieurs déplacements vains</li> <li>– Besoin d'adaptation de nos livrables</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fiches actions des contrats locaux de santé : préciser le rôle du CLS dans la fiche action dès le départ</li> <li>– Modification de la convention de formation pour cadrer les modalités de déplacement des diététiciens formateurs</li> <li>– Mise à jour des livrables (livret d'accueil, fiche évaluation... dès qu'un problème est rencontré</li> </ul>
--	--	--

La mise en place de mesures d'amélioration est intégrée à notre processus interne de gestion du programme de formation. Elle permet de veiller à la qualité des prestations proposées et à la satisfaction des parties prenantes.



### C. Évaluation des indicateurs de résultat

L'évaluation des résultats a été réalisée chez les **329 professionnels formés** et les 211 professionnels ayant participé à la séance « retour sur les pratiques ». Le nombre de réponses recueillies pour chacun des questionnaires administrés est le suivant :

#### Évaluation à chaud (à la fin de l'harmonisation des messages) des professionnels :

- Questionnaire d'autoévaluation AVANT : 242 soit 74% de réponders
- Questionnaire d'autoévaluation APRÈS : 324 soit 98% de réponders
- Questionnaire de satisfaction : 326 soit 99% de réponders

#### Évaluation à froid (3 mois après l'harmonisation des messages)

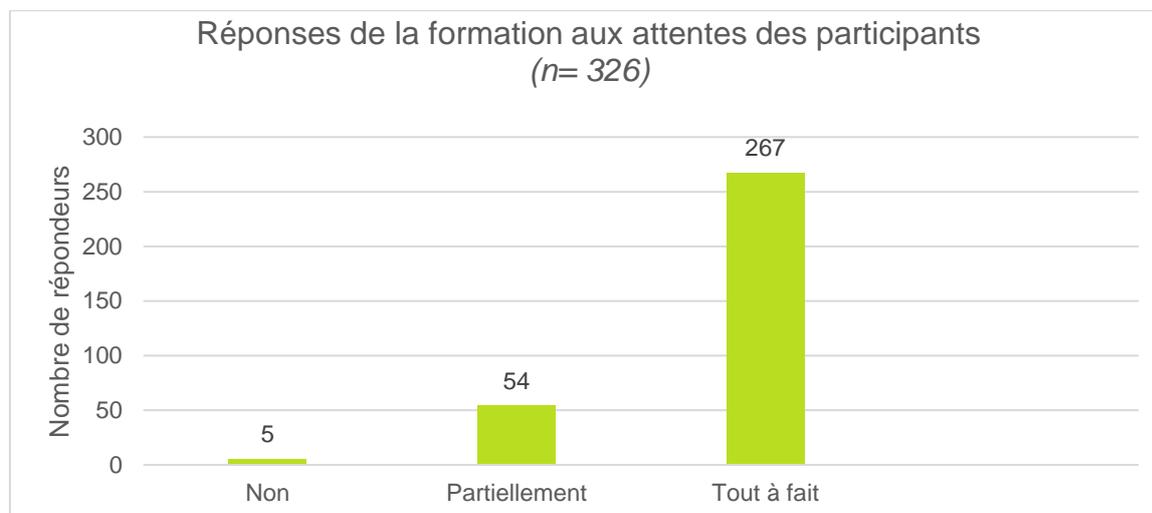
- Des professionnels formés (sauf enseignants) :
  - Questionnaire d'évolution des pratiques : 145 soit 90% de réponders
  - Grille d'observations lors des séances de retour sur les pratiques en format coanimation
- Des directeurs d'écoles :
  - Questionnaire du rectorat de Reims

Pour chaque questionnaire, nous avons le pourcentage de réponders suffisant pour obtenir des résultats statistiquement pertinents par rapport au nombre de professionnels formés.

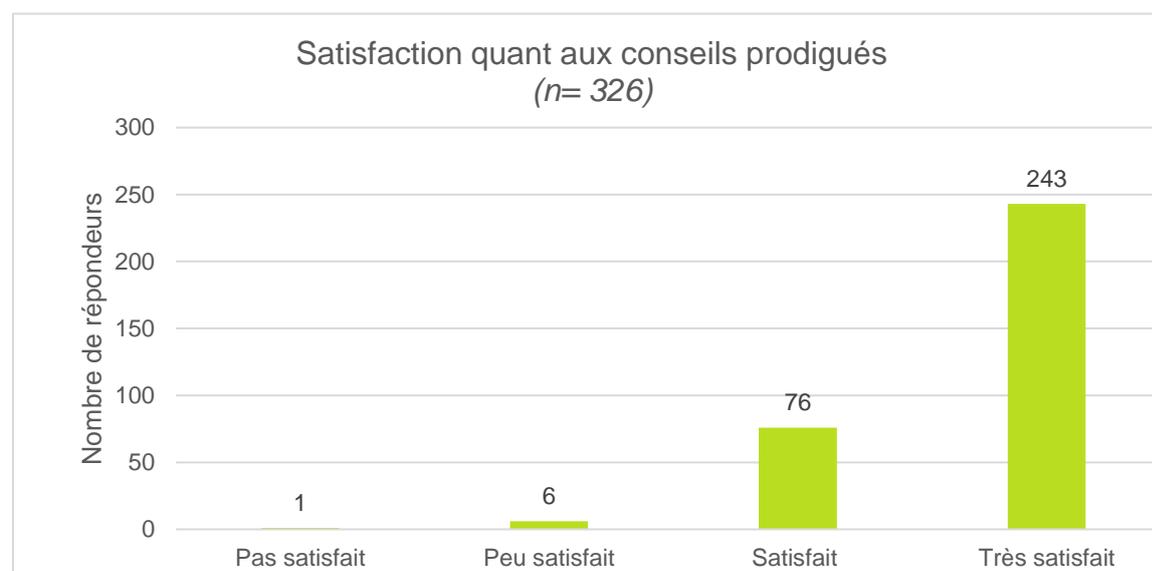


## 1. Évaluation à chaud des professionnels

### a) Intérêt des conseils et méthodes

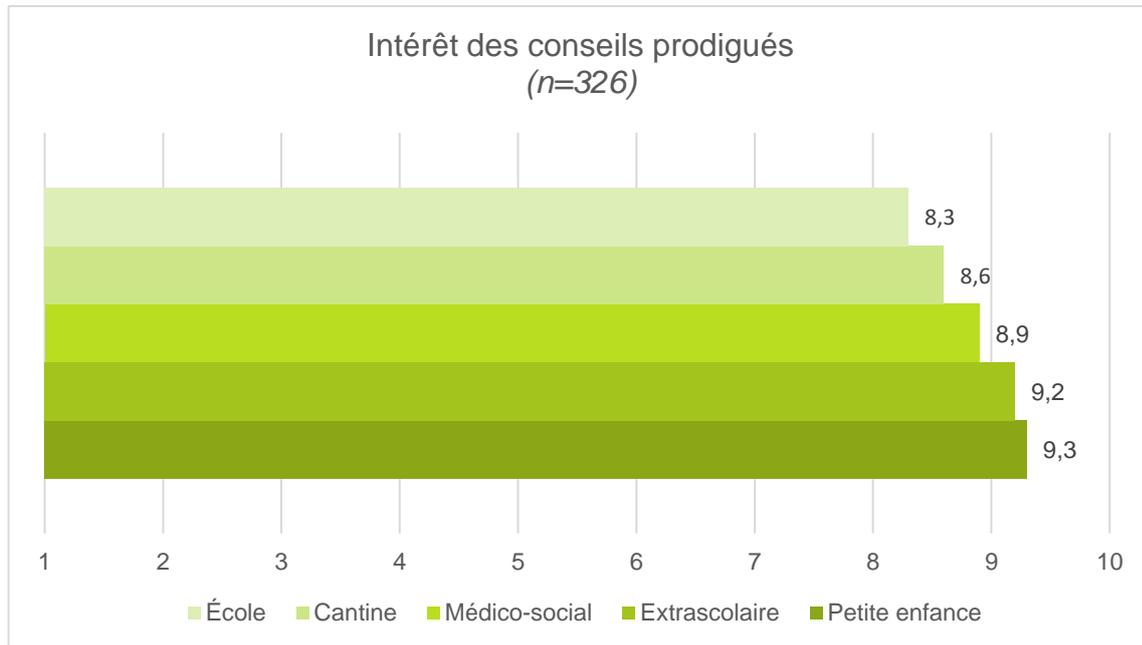


**82%** des répondeurs estiment que la formation a tout à fait répondu à leurs attentes.

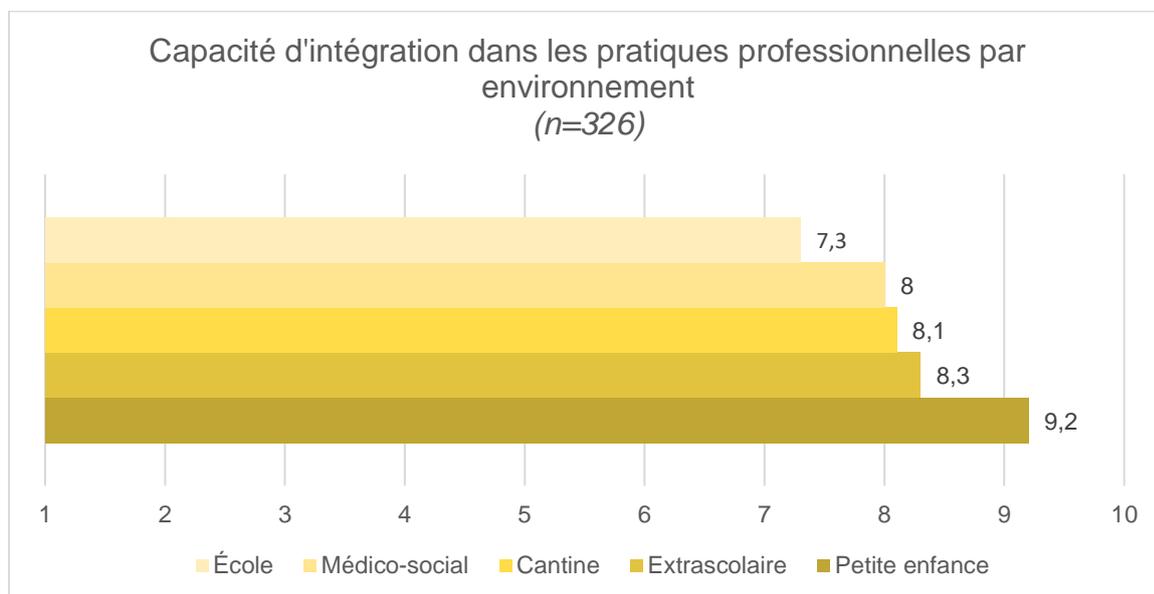


**98 %** des répondeurs se disent satisfaits ou très satisfaits des conseils qui leur ont été prodigués lors du module de formation.

b) Intérêt des conseils et projection dans les pratiques professionnelles



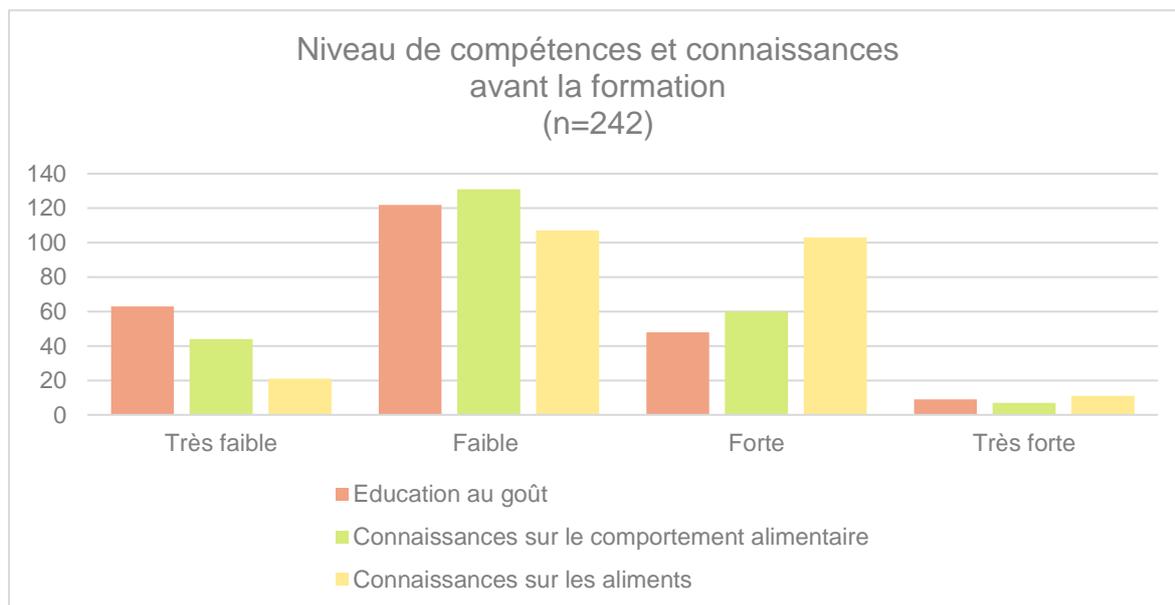
À la suite de l'harmonisation des messages (évaluation à chaud), sur une échelle de 1 à 10, les répondeurs estiment que **les conseils prodigués en formation ont un intérêt direct pour leur pratique professionnelle**, avec un score moyen de 8,9 /10.



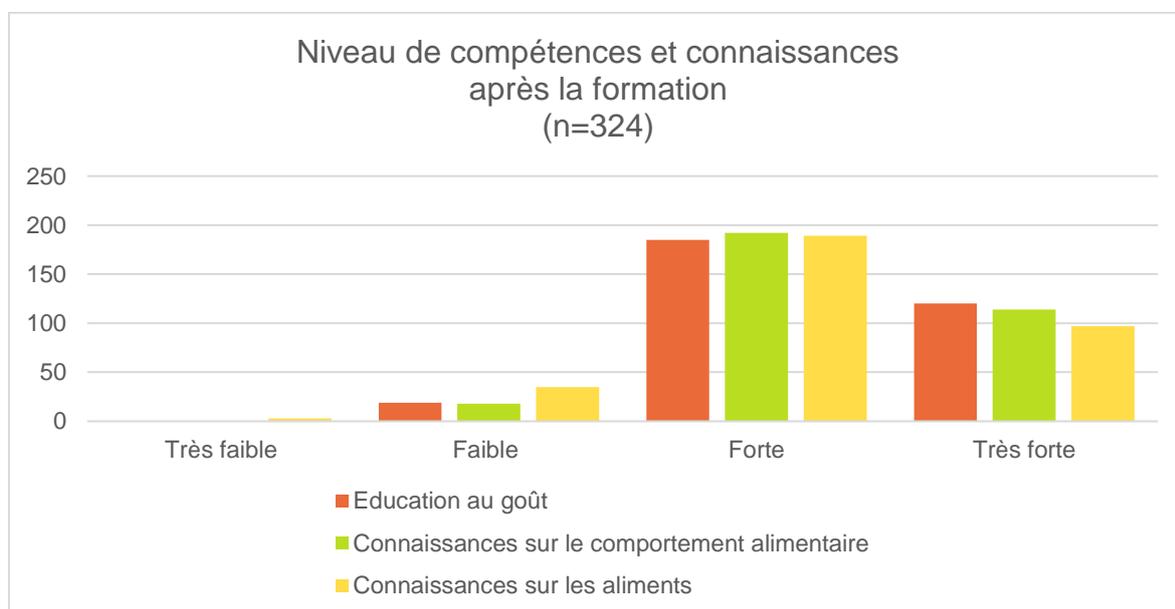
Sur une échelle de 1 à 10, les répondeurs estiment pouvoir intégrer les conseils et méthodes vues en formation dans leur pratique professionnelle, avec un score moyen de 8,2/10.



c) Acquisition de connaissances et compétences en éducation au goût



Les résultats montrent que les besoins d'acquisition de compétences en éducation à l'alimentation sont élevés pour les différentes approches éducatives.



Globalement, nous constatons une évolution du niveau des connaissances de

- 57.1% sur l'éducation au goût
- 57.1 % sur les comportements alimentaires
- 33 % sur les aliments



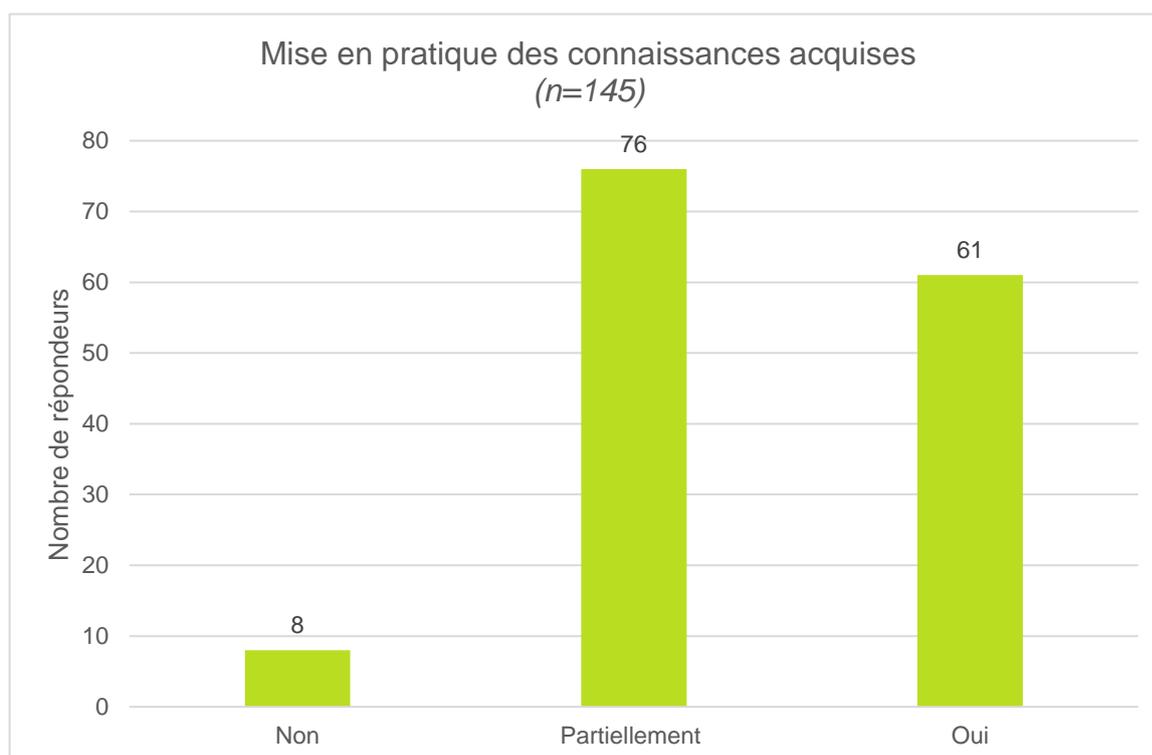
## 2. Évaluation à froid des participants : 3 mois post formation

211 professionnels ont participé à la séance de retour sur les pratiques dont :

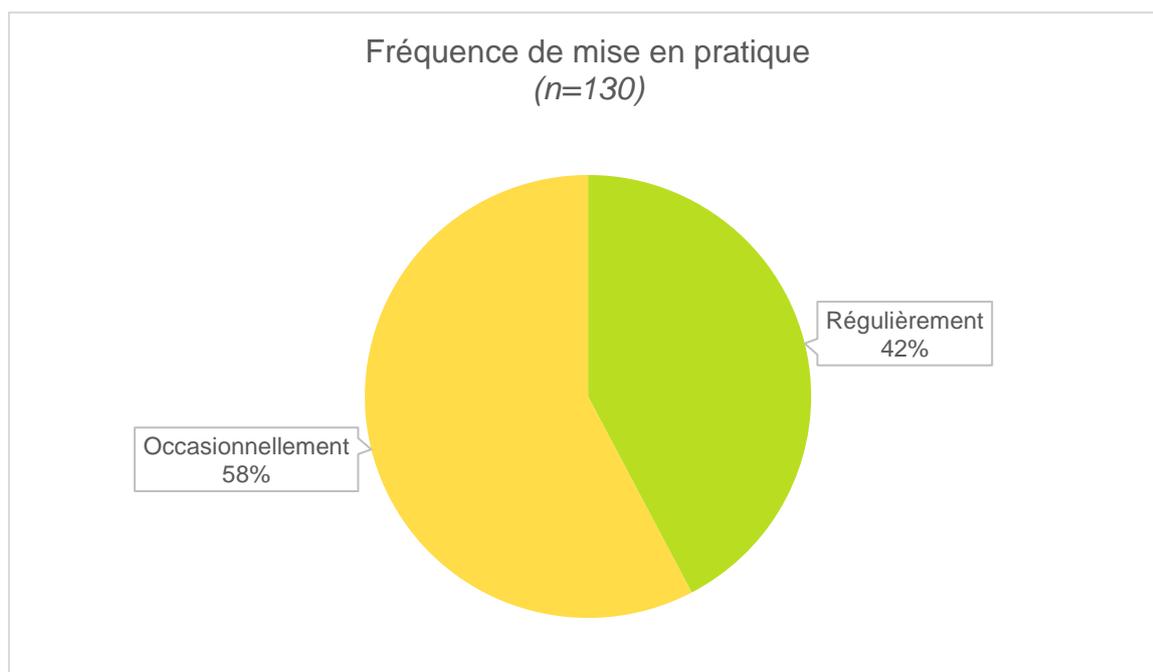
- 50 en environnement « école »
- 108 en environnement « cantine »
- 29 en environnement « petite enfance »
- 24 en environnement « médico-social »

L'harmonisation des messages se déroule dans l'ensemble des environnements d'intervention du programme. Cependant, le format étant adapté différemment pour les écoles, les évaluations se basent sur un outil différent, ainsi il convient de distinguer les évaluations.

a) Intégration dans les pratiques des professionnels en cantine, petite enfance et médicosocial lors d'animation d'échange de pratiques à plus de 3 mois



**94% (76+61 sur 145) des participants déclarent intégrer les connaissances acquises dans leur pratique professionnelle.**



### **100% des professionnels déclarant mettre en pratique les acquis de la formation**

Pour ceux ayant déclaré une mise en pratique occasionnelle, les principaux freins identifiés par les professionnels à la mise en application des acquis de la formation sont les suivants :

- L'opportunité ne s'est pas présentée
- La formation dispensée n'était pas adaptée à mes besoins
- Manque de temps

Selon ces mêmes professionnels les éléments qui pourraient favoriser la mise en pratique des acquis de la formation sont les suivants :

- Le temps et les opportunités.
- L'amélioration de la communication interprofessionnelle
- L'implication des parents

Ci-dessous sont repris quelques verbatims, lesquels ont été classés en cinq entrées : éducation alimentaire, éducation au goût et à la sensorialité, l'environnement et le climat, l'écoute des sensations alimentaires et l'éducation nutritionnelle.

	Cantine	RPE
<b>L'éducation alimentaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Petits jeux pour savoir d'où viennent les aliments autant sur les temps de repas qu'en dehors de ces derniers »</li> <li>– « Donne une petite quantité et explique ce qu'est l'aliment d'où il vient »</li> <li>– « Lire les menus, expliquer aux enfants ce que nous allons leur proposer »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Présentation de l'aliment avant de le cuisiner »</li> <li>– « J'observe les réactions de l'enfant à la découverte de l'assiette. Je fais des jeux genre loto pour retrouver le nom des aliments goûtés »</li> </ul>
<b>L'éducation au goût et à la sensorialité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Présentation de l'aliment par le toucher »</li> <li>– « Demander aux enfants à quoi l'aliment lui fait penser et quel goût il a en bouche »</li> <li>– « Lire les menus et expliquer aux enfants ce que nous leur proposons, ne plus les forcer »</li> <li>– « Mise en place d'atelier pour préparer les repas ensemble »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « L'enfant accepte de goûter plus d'aliments en faisant attention si ça fait de la musique dans sa bouche, en frottant juste sur ses lèvres »</li> </ul>
<b>Favoriser et respecter l'écoute des sensations alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Ne plus resservir systématiquement pour finir les plats mais attendre leur demande »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Être attentif au besoin de passer à table, l'heure de la faim de l'enfant et au besoin de l'enfant de manger plus ou moins par rapport à sa faim » « Reconnaître les sensations de faim et donc lâcher prise par rapport aux quantités ingérées »</li> </ul>
<b>L'éducation nutritionnelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Moins resservir certains aliments »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « J'ai réévalué la quantité de viande chez les enfants »</li> </ul>
<b>L'environnement du repas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– « Faire goûter les enfants, ne pas les presser »</li> </ul>	/

Quant à l'éducation alimentaire, les professionnels formés déclarent intégrer d'avantage d'activités autour de la découverte et la connaissance des aliments, autant sur les temps de repas qu'en dehors de ceux-ci.

Quant à l'éducation au goût et à la sensorialité, les professionnels formés déclarent favoriser l'expression des enfants par la verbalisation de leurs ressentis. Ce travail permet une meilleure communication, compréhension (du refus, des goûts...) et d'agir sur les comportements, à la fois des agents et des enfants. Les agents sont moins dans le jugement et le forcing face à l'attitude des enfants. Ils sont en mesure de rassurer les enfants quant à leurs réticences face à certains aliments présentés, et de cette façon les enfants sont rassurés

et se familiarisent progressivement avec ces aliments. Ce qui peut permettre, avec le temps, de finir par goûter sans passer par le refus systématique.

Quant à favoriser et respecter l'écoute des sensations alimentaires, les professionnels prêtent davantage attention aux sensations de faim et de rassasiement en questionnant : Est-ce que tu as faim ? Comment sais-tu que tu as faim ? Ou que tu n'as plus faim ? et en respectant les ressentis des enfants.

Quant à l'éducation nutritionnelle, les professionnels en tiennent compte en favorisant la diminution de consommation de viande et en servant des quantités plus adaptées aux besoins de l'enfant.

Quant à l'environnement et le climat, les professionnels ont pris conscience que l'environnement du repas est essentiel pour créer des conditions favorables à la prise du repas et agir sur les différents choix et comportements alimentaires de chacun (présentation des plats, vitesse d'ingestion, mise en place d'une ambiance agréable et sereine, ...)

#### b) Intégration dans les pratiques des professionnels en école lors des animations des enseignants à plus de 3 mois

Le programme de formation comprend une coanimation afin d'accompagner l'intégration des connaissances/compétences acquises lors de la formation dans les pratiques des enseignants. Lors de ce module, sont évalués 3 points principaux selon plusieurs critères évalués de 1 à 4.

La posture de l'enseignant évaluée sur l'aptitude à ne pas faire de forcing, ne pas juger, ne pas imposer ses ressentis. Moyenne => 4/4 **Tous les enseignants adoptent une posture propice à des conditions favorables pour la découverte et dégustation d'aliments.**

Commentaires des diététiciens coanimateurs : « *Enseignante bienveillante, non jugeante* », « *un enfant qui refusait tout au début à pris confiance et a essayé de goûter sans y être forcé* », « *Elle a captivé les enfants* », « *L'expression des enfants est encouragée* »

La place des éducations à l'alimentation (éducation sensorielle 4/4, alimentaire 4/4, nutritionnelle 3.12/4). **Tous les enseignants ont intégré les trois éducations à l'alimentation dans leur pratique.**

Commentaires des formateurs : « *Dégustation de l'aliment sous plusieurs formes* », « *les enfants ont exploré l'aliment avec tous leurs sens* », « *L'enseignante nomme toutes les parties de la carotte, ou elle pousse son évolution depuis la plantation à l'assiette* », « *classe dans la famille d'aliment et fait nommer d'autres aliments de cette même famille* », « *visionnage vidéo sur fabrication fromage* »



La méthodologie dans la préparation de l'animation : création/construction de l'animation (3.5/4), fabrication/recherche d'outil éducatifs (3.9/4), lien avec ce qui a déjà été abordé en classe (4/4).

Commentaires des diététiciens : « *Rappel avec travail sur les formes et les couleurs déjà travaillées en classe* », « *utilisation de sac à mystère, de boîtes à odeur* », « *Rappel des légumes de saisons selon calendrier déjà vu en classe* », « *animation construite autour du comté avec atelier cuisine, quiz avec cocottes en papier* », « *rappel des choses abordées sur la précédente animation faite en classe* », « *lecture d'histoire en lien avec l'aliment proposé/travail en amont avec les élèves sur nuage de mots en lien avec aliments, sensorialité : tableau de vocabulaire* »

In fine, nous observons une place plus importante donnée aux éducations alimentaire et sensorielle qui sont les deux axes privilégiés lors de la formation. Concernant l'éducation alimentaire, la MN encourage à faire du lien entre les différents enseignements prodigués aux enfants et l'alimentation. Nous précisons que les 3 dimensions éducatives sont complémentaires pour tenir compte de l'individu dans sa globalité. Les échanges autour de l'alimentation sont facilités par les portes d'entrées : éducation sensorielle et alimentaire. C'est de cette façon que l'on va pouvoir susciter l'envie de goûter chez les enfants et ainsi impulser une évolution dans les comportements pour une alimentation plus diversifiée.



### 3. Évaluation à froid (à plus de 3 mois) des directeurs d'écoles

Cette analyse est portée à la fois sur le contenu pédagogique, l'organisation et la plus-value apportée aux élèves lors des co-animations.

Analyse des retours des écoles	
Points forts	Axes d'amélioration
<p><i>Plus-value pour les élèves :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Utilisation du vocabulaire des sens</li> <li>– Curiosité sensorielle et la découverte des aliments</li> <li>– Conscience de l'acte de manger</li> <li>– Sensibilisation</li> </ul> <p><i>Pédagogie :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Méthodologie pour faire goûter un enfant</li> <li>– Professionnalisme, réactivité</li> <li>– Qualité des échanges et de l'intervention</li> </ul>	<p><i>Organisation :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Gestion des créneaux horaires de co-animation</li> <li>– Ne pas oublier de prévenir à l'avance les professeurs des aliments utilisés en co-animation</li> </ul>

Pour aller plus loin, voici une extraction des occurrences au sein d'un nuage de mot.



Ce nuage de mots montre bien la composition de nos formations en établissements scolaires, associant formation des professionnels et animations collectives. Également, nous retrouvons les valeurs de la Maison de la Nutrition partagées : le plaisir, la curiosité, la diversité alimentaire et la découverte des sens et du vocabulaire lié.

### III. Éval Nut&S – Point de vue de la recherche

Le laboratoire de recherche de l'Université de Reims (CEREP) a rendu ses conclusions au sein du rapport « *ÉvalNut&S : Nutrition et Sensorialité : étude et impact (à court et moyen terme) du programme de formation Nutrition et Sensorialité sur les professionnels impliqués* »

Voici un tableau synthétisant les conclusions, réalisés par l'équipe de la MN.

Forces	Opportunités
<p>En interne à la MN : intelligence collective =&gt; climat de confiance qui renforce la communication et les relations interpersonnelles, prise en compte des individualités, coopération et mise en commun des savoirs aux services des apprenants, se nourrit mutuellement des expériences =&gt; développement des compétences</p> <p>Coopération entre MN et ses partenaires</p> <p>Enjeu répond aux problématiques actuelles (Obépi, plans nationaux)</p> <p>Approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation</p> <p>Formation construite en multi-partenariat à destination de différents profils d'acteurs éducatifs : les enseignants, les agents de cantine, les agents accompagnateurs, les Atsem)</p> <p>Des connaissances préalables des formateurs sur des publics vulnérables</p> <p>Formation dynamique, atmosphère propice aux échanges</p> <p>Des savoirs identifiés et une typologie qui peut permettre de lire l'activité</p>	<p>Développer le travail intersectoriel à partir de la force des territoires et organisation de forme d'intelligence collective</p> <p>Élargir le travail inter-sectoriel en des instances académiques comme les corps d'inspection académiques, les référents académiques, les chargés de mission, les acteurs des cités éducatives, les infirmières scolaires...</p> <p>Interventions possibles en recherche-formation, recherche-action-formation, recherche collective.... (CEREP)</p> <p>Élargir les réseaux « cité éducative »</p> <p>Penser l'adaptation de la formation en fonction du contexte</p> <p>Accompagner le processus d'appropriation des résultats de recherche pour la professionnalisation</p>
Faiblesses	Propositions d'évolution
<p>Article scientifique « tridimensionnalité » sert de « preuve » (comme un argument d'autorité) et non d'explicitation pour accompagner le changement</p> <p>Le premier module de formation de 3h est trop transmissif ne laissant pas suffisamment de place aux interactions</p>	<p>Laisser la place à des émergences de pensées</p> <p>Cibler davantage les objectifs dans la formation</p> <p>Poursuivre les entretiens en recherche</p> <p>Développer différentes formes de réflexivité</p> <p>Accompagner les processus de transformation</p> <p>Accompagner en formation et en recherche le travail d'explicitation de ces pratiques</p>

Ci-dessous, les commentaires de l'équipe du CEREP, complémentaires au tableau ci-dessus,

- Tenant compte des freins identifiés et dans l'objectif d'amélioration continue du programme, pendant l'évaluation du CEREP, le dispositif pour les enseignants a évolué. Le module « retour sur les pratiques » a été remplacé par la mise en activité de



l'enseignant, qui est créateur et intégrateur du module. Il y a un effet constaté sur l'appropriation du dispositif de formation par les enseignants.

- Le programme doit se référer davantage au Vademecum des enseignants qui intègre la prescription de travailler l'éducation à l'alimentation et au goût, (cf. cadre législatif article L3231-1 du Code de la Santé publique et du programme national pour l'alimentation).
- Le programme tient compte des représentations des professionnels et « du réel » des pratiques pour faire évoluer le dispositif de formation.
- Il y a donc un travail de vulgarisation à l'attention du grand public par les agents et les parents.
- À travers les interactions des différents acteurs impliqués, on peut penser que l'intelligence collective est une condition pour qu'un territoire devienne un territoire apprenant.



## Conclusion et perspectives

### A. Conclusion



# Bilan 2022

**329** professionnels formés

- 84 en école
- 131 en cantine
- 6 en extrascolaire
- 29 en petite-enfance
- 79 en médico-social

15 CLS

### Satisfaction quant à la formation

96,6 %

Formation très enrichissante avec une formatrice qui nous a appris des informations très intéressantes pour améliorer notre quotidien avec les enfants

### Acquisition de connaissances

#### ÉVOLUTION DU NIVEAU DE CONNAISSANCES SUITE À LA FORMATION

ÉDUCATION AU GOÛT	+ 57.1%
COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	+ 57.1%
ALIMENTS	+ 33%

### Mise en pratique de la formation

”

- Faire goûter les enfants, ne pas les presser
- Présentation de l'aliment par le toucher
- Faire découvrir des aliments crus, cuits, assaisonnés
- Lire les menus et expliquer aux enfants ce que nous leur proposons
- Moins resservir certains aliments
- Être attentif au besoin de passer à table, l'heure de la faim de l'enfant
- Mise en place d'ateliers pour préparer les repas ensemble

**94%**

des professionnels ont mis en pratique les acquis de la formation



## B. Perspectives 2023

Tenant compte des remarques de ses partenaires et de son équipe ainsi que des données des évaluations, la Maison de la Nutrition se mobilise pour améliorer le programme. Les perspectives du programme pour 2023 sont les suivantes :

### - **Formation des diététiciens**

Les diététiciens de la Maison de la Nutrition, ont poursuivi des formations sur 2022-2023 : troubles de l'oralité, éducation au goût et à l'alimentation, alimentation et pleine conscience et échange de pratiques sur la stratégie de l'aller vers. Les enseignements tirés de ces formations vont être intégrés dans le programme Nut&S.

Par exemple, la formation sur les troubles de l'oralité a fait ressortir l'importance de différencier la néophobie qui fait partie du développement normal de l'enfant, des troubles de l'oralité qui eux sont pathologiques, afin de pouvoir repérer et orienter vers les personnes compétentes le plus rapidement possible. La formation en cours, en éducation au goût et à l'alimentation, impulse la volonté, à l'issue de celle-ci, de faire évoluer certains contenus pour répondre de façon encore plus adaptée, aux publics concernés.

La formation AFEST (action de formation en situation de travail, nécessaire à DisCO), a servi aux formateurs à se mettre régulièrement en réflexivité quant à leurs pratiques, afin d'identifier leurs besoins en formations pour faire évoluer leurs pratiques et contenus pédagogiques et répondre de façon précise et adaptée aux différents publics. Elle a commencé à être optimisée en 2022 et elle va continuer à l'être en 2023, dans un premier temps, plus particulièrement pour les établissements médico-sociaux, au sein desquels les éducateurs sont accompagnés sur des fiches actions puis observés lors de la mise en œuvre de ces dernières. Suite au déroulement de l'atelier ou animation, un temps de réflexivité est mis en place pour que les éducateurs explicitent le déroulé de leur atelier ou animation : pourquoi ? pour qui ? dans quel but ? comment ? ce qui a plus ou moins bien fonctionné ? pour quelles raisons selon eux ? comment s'y prendraient-ils s'ils doivent reconduire l'atelier ou animation ?

### - **Demande d'autorisation de l'apposition du logo PNNS**

Pour mieux afficher une réponse aux objectifs du PNNS, la MN souhaite apposer le logo PNNS sur les supports de formation s'y prêtant. Une demande va être faite prochainement auprès du Cnam-ISTNA.

### - **Dépôt du programme sur le portail CAPS<sup>6</sup>**

À la suite de l'amélioration du programme en fonction des conclusions du CEREP, nous allons déposer le programme sur le portail CAPS, portail pour la capitalisation des expériences en

---

<sup>6</sup> Source : <https://www.capitalisationsante.fr/>

promotion de la santé, coordonné par la Fédération Nationale d'Éducation et de Promotion de la Santé (FNES) et la Société Française de Santé Publique (SFSP).

- **Déploiement du programme par augmentation des ressources en formateurs de la MN**

En 2022 la Maison de la Nutrition a été sollicitée pour mettre en œuvre le programme sur le territoire de la Meuse, territoire extérieur à la Champagne Ardenne et dans lequel nous ne sommes jamais intervenus auparavant. Pour répondre à ces sollicitations, la Maison de la Nutrition a décidé d'augmenter le temps de travail salarié des diététiciens intervenants dans le cadre du programme qui ne sont pas à temps plein.



## **ANNEXES**

Annexe A : Questionnaire d'autoévaluation des connaissances et compétences

Annexe B : Questionnaire de satisfaction

Annexe C : Questionnaire d'évolution des pratiques

Annexe D : Grille d'observation du module de retour sur les pratiques en classe

Annexe E : Questionnaire de satisfaction de collaboration

Annexe F : Questionnaire d'évaluation des commanditaires

Annexe G : Lexique



## Annexe A : Questionnaire d'auto-évaluation des connaissances et compétences

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

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

1  2  3  4

Connaissances sur le comportement alimentaires (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**

 <p><b>Maison de la Nutrition</b> Programme Nut&amp;S</p>	<p><b>FORMATION : ÉVALUATION PARTICIPANTS</b> <small>v06s.20</small></p>	<p>LIEU : _____ DATE : _____</p>
<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>	<p>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.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Durée et rythme de la formation 1_2_3_4</li> <li>❖ Échanges avec le formateur 1_2_3_4</li> <li>❖ Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation 1_2_3_4</li> <li>❖ Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ? <input type="radio"/> Oui, tout à fait    <input type="radio"/> Partiellement    <input type="radio"/> Non</li> <li>❖ Si non, pourquoi ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Comment évaluez-vous l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation ? 1_2_3_4_5_6_7_8_9_10</li> <li>❖ 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</li> </ul>	
		<p>Auto-évaluation du niveau final des compétences en (merci de choisir une case entre 1 et 4 (1 = très faible et 4 = très fort) :</p> <p>Éducation au goût (ex : maîtrise des techniques de dégustation d'un aliment...)  <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p>Connaissances sur le comportement alimentaire (sensations alimentaires, éléments influençant le comportement alimentaire...)  <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p>Connaissances sur les aliments (besoins nutritionnels, provenance, saisonnalité...)  <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p>
<p>Vos remarques de manière générale :</p>		
		<p>Merci de votre participation</p>



## Annexe C : Questionnaire d'évolution des pratiques



### Évolution des pratiques à plus de 3 mois

**Question 1** : Le parcours suivi a-t-il répondu à vos besoins ?

- Oui parfaitement
- 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

À 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** : Citer un exemple de changement en lien avec l'éducation au goût que vous avez mis en pratique suite à la formation :

.....

.....

.....

**Question 5** : Selon vous, quel levier favoriserait la mise en pratique des acquisitions durant cette formation ?

.....

.....

.....

Nous vous remercions d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire qui nous permettra d'améliorer la qualité de nos prestations.  
V06/2



contact@maison-nutrition.fr | 03 26 48 00 | maison-nutrition.fr | 7 Place Toulouse Lautrec – 51100 REIMS  
Association Loi 1901 – n°7892 | Siret n°423425743 | Organisme de formation n° identification : 21510102851



## Annexe D : Grille d'observation du module de retour sur les pratiques en classe

### Co-animation + 3 mois : évolution des pratiques

Date :

École :

Diététicien :

Classe :

**Posture de l'enseignant :** (Noter de 1 = Pas satisfaisant à 4 = Très satisfaisant)

Ne force pas à goûter	1	2	3	4
Ne juge pas	1	2	3	4
N'impose pas ses ressentis	1	2	3	4
Remarques				

**Place des 3 éducations à l'alimentation :** (Noter de 1 = Pas utilisée à 4 = Très utilisée)

Éducation sensorielle	1	2	3	4
Éducation alimentaire	1	2	3	4
Éducation nutritionnelle	1	2	3	4
Remarques				

**Implication dans la préparation de l'animation :** (Noter de 1 = Pas satisfaisant à 4 = Très satisfaisant)

Création / construction de l'animation	1	2	3	4
Fabrication / recherche d'outils	1	2	3	4
Lien avec ce qui a déjà été fait en classe	1	2	3	4
Remarques				

## Annexe E : Questionnaire de satisfaction de collaboration

*Bonjour,  
Afin d'évaluer notre collaboration ayant eu lieu sur l'année 2022, nous vous prions de remplir ce questionnaire d'une durée de 5 minutes dont l'objectif est de suivre un processus d'amélioration continue de notre gestion de projet.  
Merci d'avance pour votre participation  
L'équipe de la Maison de la Nutrition*

### **Identification du partenaire**

1. Nom
2. Prénom
3. Poste occupé
4. Au sein de quel contrat local de santé travaillez-vous ?
5. Pensez-vous connaître le champ d'action de la Maison de la Nutrition ?  
Oui / Non / Autre
6. Pourriez-vous présenter en 5 à 10 lignes la Maison de la Nutrition ?

### **Relation partenariale**

7. Pourriez-vous présenter en 5 à 10 lignes la Maison de la Nutrition ?  
1 à 5 – Pas à tout à fait

### **Amélioration de la relation partenariale**

8. Si vous avez répondu entre 1 et 4 à la question précédente, quel(s) pourrai(en)t être pour vous le/les axe(s) d'amélioration à envisager ?
9. Si vous avez répondu entre 3 et 5 à la question précédente, quel(s) est/sont pour vous les points fort de la relation partenariale mise en place ?
10. Pourriez-vous écrire un court témoignage sur la relation partenariale ?



## Annexe F : Questionnaire d'évaluation des commanditaires

Bonjour,

Afin d'évaluer l'action de la Maison de la Nutrition (MN), nous vous prions de remplir ce questionnaire d'une durée de 5 minutes dont l'objectif est de suivre un processus d'amélioration continue de nos actions et de notre collaboration. Merci d'avance pour votre participation. L'équipe de la Maison de la Nutrition

### Identification du collaborateur

1. Nom 2. Prénom 3. Poste occupé 4. Quelle structure représentez-vous ?
5. Depuis combien de temps collaborez-vous avec la Maison de la Nutrition ?  
<1 an / entre 1 et 5 ans / >5 ans

### Action(s) demandée(s)

6. Quel(s) projet(s) avez-vous mis en place avec la MN ?  
Nut&S / DisCO / Conscience de mes sens et plaisir de manger / A table / Autre
7. À quel(s) besoin(s) a répondu cette action ?
8. Quel(s) étai(en)t le(s) public(s) ?  
Professionnels (aller à Q9) / Autres (aller à Q11)

### Professionnels

9. Professionnels, précisez l'environnement  
Cantine / RPE/RAM / Éducation Nationale / IME / ESAT / Centre social / Crèche / Centre de loisirs / Centre Socio Culturel / Maison de quartier / Autre

### Autres publics

11. Précisez  
Actions(s) réalisée(s)
12. L'action menée a-t-elle répondu à vos besoins ?  
De 0 à 10 – « Pas » à « au-delà des espérances »
13. Si vous avez répondu entre 0 et 5 à la question précédente : Selon vous, quels sont les freins identifiés ?
14. Selon vous, quels étaient les points forts de cette/ces actions(s) ?
15. Quelle(s) amélioration(s) préconiseriez-vous ?

### Collaboration

16. Jugeriez-vous notre collaboration efficace ?  
De 0 à 10 – « Pas » à « au-delà des espérances »
17. Si vous avez répondu entre 0 et 5 à la question précédente : Selon vous, quels sont les freins identifiés ?
18. Selon vous, quels étaient les points forts de notre collaboration ?
19. Quelle(s) amélioration(s) préconiseriez-vous ?
20. Pourriez-vous écrire un court témoignage s'il vous plaît ? 2-3 lignes maximum sont attendues
21. Selon vous, pensez-vous avoir reçu suffisamment de retours sur les résultats de l'intervention ?  
Oui / Non / Autre
23. Si non, que souhaitez-vous recevoir comme informations suite à l'intervention ?

### Actions futures

24. Si nous reprogrammons ensemble des interventions, quelles seraient vos attentes ?



## Annexe G : 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

**CC** : Communauté de Communes

**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

**IMPro** : Institut Médico Professionnel

**MN** : Maison de la Nutrition

**Nut&S** : Nutrition et Sensorialité

**PETR** : Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

**PNA** : Programme National pour l'Alimentation

**PNNS** : Programme National Nutrition Santé

**RAM** : Relais d'Assistants Maternelles

**RPE** : Relais Petite Enfance

**SAMSAH** : Service d'Accompagnement Médico-Social pour les Adultes Handicapés

**SAVS** : Service d'Accompagnement à la Vie Sociale

**SFSP** : Société Française de Santé Publique

**SWOT** : Strengths - Weaknesses - Opportunities – Threats (Forces – Faiblesses – Opportunités – Menaces)