

MAISON DE LA NUTRITION

# BILAN NUT&S 2023

Nutrition & Sensorialité

**SOMMAIRE**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>I. INTRODUCTION</b>  | <b>2</b>  |
| <b>II. PRESENTATION DU PROGRAMME « NUTRITION &amp; SENSORIALITE », NUT&amp;S</b>    | <b>3</b>  |
| <b>A. Objectifs</b>   | <b>3</b>  |
| <b>B. Bénéficiaires</b>   | <b>7</b>  |
| <b>C. Description du programme 2023-2024</b>  | <b>7</b>  |
| <b>D. Processus interne au déploiement du programme</b>                             | <b>9</b>  |
| <b>E. Présentation des intervenants</b>   | <b>10</b> |
| <b>F. Déploiement du programme sur la région</b>                                    | <b>10</b> |
| 1) Partenaires  | 10        |
| 2) Instances  | 11        |
| <b>III. ÉVALUATIONS</b>   | <b>12</b> |
| <b>A. Critères, indicateurs et outils d'évaluation</b>                              | <b>12</b> |
| 1) Présentation des critères et indicateurs   | 12        |
| 2) Les différents temps d'évaluation et outils utilisés                             | 13        |
| <b>B. Évaluation du processus</b>   | <b>14</b> |
| 1) Appréciation des parties prenantes   | 17        |
| 2) Mesures d'amélioration interne   | 21        |
| <b>C. Évaluation des indicateurs de résultats</b>                                   | <b>22</b> |
| 1) Évaluation à chaud des professionnels formés                                     | 23        |
| 2) Évaluation à froid des professionnels formés : 3 mois post formation             | 26        |
| 3) Évaluation à froid (à plus de 6 mois) des directeurs d'écoles                    | 32        |
| <b>D. Valorisation du programme Nut&amp;S</b>                                       | <b>33</b> |
| <b>IV. EXPERIMENTATION DU PROJET « PASSERELLE PAT-CLS » AU SERVICE DE NUT&amp;S</b> | <b>35</b> |
| <b>V. CONCLUSION</b>  | <b>36</b> |
| <b>VI. ANNEXES</b>  | <b>39</b> |



## I. 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)*

Le programme Nut&S a pour vocation de s'inscrire dans une dynamique territoriale. Celle-ci est présente à l'échelle d'un bassin de vie, ce territoire correspond à celui d'un Contrat Local de Santé.

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 » pour intégrer cette action dans le programme Nut&S.

<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](https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2021-rapport-pour_une_alimentation_saine_et_durable-septembre.pdf)



## II. PRESENTATION DU PROGRAMME « NUTRITION & SENSORIALITE », NUT&S

### 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 intégrée 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.

#### • Programme National Nutrition Santé

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

| PNNS n°4 2019-2023  |  |  |   |
|---|--|--|---|
| AXE   | OBJECTIF   | ACTION   | Nut&S   |
| <b>Axe 1</b> : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable 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>Axe 2</b> : Encourager les comportements favorables à la santé   | <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<br><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<br><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<br><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. |

• **Plan Régional Santé Environnement Grand Est**

L'approche holistique de l'éducation à l'alimentation fait que nous sommes également en adéquation avec le PRSE. La Maison de la Nutrition travaille avec Synapse 2024.

• **Programme National pour l'Alimentation**

En complément du PNNS, nous pouvons également citer le 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</b> : Justice sociale | 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 | La fabrique à menu participe à mieux accompagner les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable. Idée recette, |

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



|  |  | les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable à leur santé  | acheter de plus juste quantité, avoir moins recours aux produits tout prêts, parfois plus onéreux.   |
|--|--|---|--|
| <b>Axe 2</b> : Lutter contre le gaspillage alimentaire |  | 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</b> : Éducation alimentaire                   | 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<br>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  | Nut&S  |
| Les leviers pour accéder à la transition alimentaire   | <b>Levier 1</b> : La restauration collective : un partenaire gagnant pour l'alimentation | Action 24 : Dès 2009, 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. |

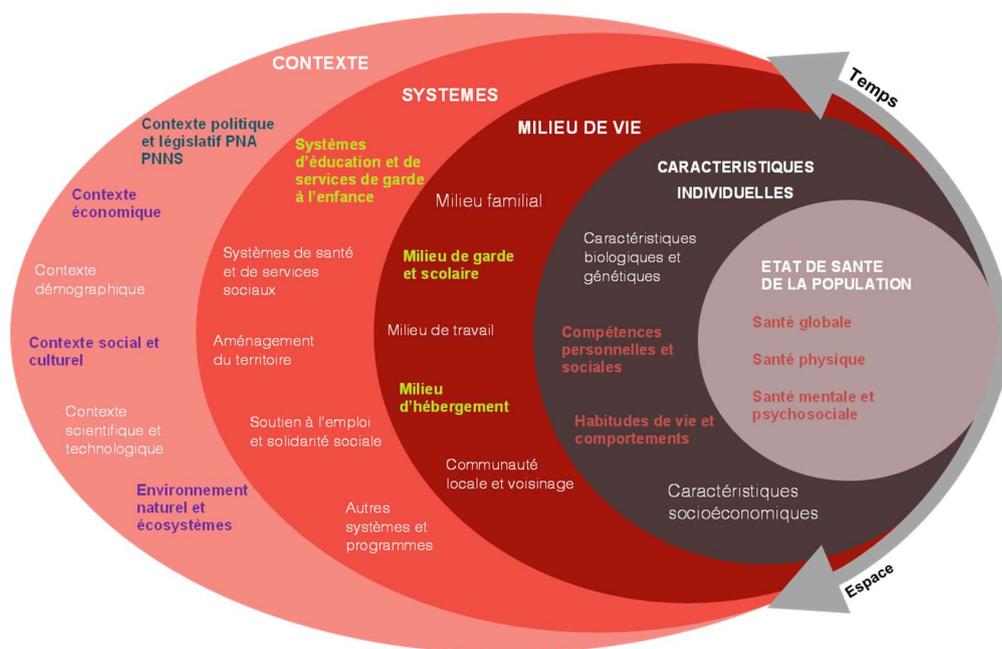
Aussi, l'éducation au goût répond à la nécessité d'intégrer l'alimentation durable dans les habitudes alimentaires tout en travaillant l'acceptabilité culturelle. Elle permet, par des conditions favorables à la découverte et à la dégustation, d'associer les aliments (légumineuses, produits locaux, ...) à des souvenirs agréables, et ainsi de les inscrire dans 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. Ce Vademecum qui vise à articuler les objectifs de santé, de développement durable et de citoyenneté dans le cadre d'une éducation à l'alimentation et au goût vient faciliter l'intégration des éléments vus pendant la formation Nut&S. Le document présente notamment les liens entre les éducations à l'alimentation et les objectifs des programmes scolaires des différents cycles.

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 a déposé un dossier de demande d'agrément auprès du rectorat de Nancy-Metz. Celui-ci est toujours en attente de réponse.



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, PNNS et PRSE).
- Il tient compte, via l'approche tridimensionnelle des éducations 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, agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (ATSEM), personnels de restauration, cuisiniers, assistantes maternelles, puéricultrices, auxiliaires de puériculture, animateurs, éducateurs, éducateurs spécialisés, psychologues, infirmiers, etc.

## C. Description du programme 2023-2024

Le programme est déployé dans différents environnements : écoles, cantines scolaires, structures de la petite enfance, structures extrascolaires et établissements médico-sociaux pour enfants. Les structures extrascolaires « Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) sont des établissements où il est possible de toucher des enfants et leur famille déjà impliqués dans le programme sur ce même territoire.

À la suite du bilan 2022 et tenant compte des préconisations du Centre d'études et de recherche sur les emplois et professionnalisation (Cérep), les parcours de formations ont été mis à jour, particulièrement dans les écoles, via la mise en place, directement à l'issue des animations des enseignants, d'un temps d'échanges réflexif. Pour chacun des environnements dans lequel nous intervenons, nous adaptons la mise en place des différentes séances (S) qui composent le parcours de formation, et qui sont présentées dans le tableau ci-dessous :



| SÉANCES DU PARCOURS DE FORMATION NUT&S  |  |
|---|--|
| <b>S0</b>   | <b>Analyse de l'environnement</b>  |
| Les diététiciens se rendent au sein de la structure pour jauger l'environnement et du climat global sur les 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.<br><b>Environnements concernés :</b><br>Cantine, structure de la petite enfance et établissement médico-social pour enfants  |  |
| <b>S1</b>   | <b>Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles</b> |
| 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'éducation à 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.<br><i>Durée : de 3h à 6h selon les environnements</i><br><b>Environnements concernés :</b><br>Tous les environnements |  |
| <b>S2</b>   | <b>Illustration par une animation du diététicien</b>                                 |
| Les diététiciens viennent illustrer certains éléments vus lors de la S1 en situation concrète, via un atelier d'éducation au goût.<br><b>Environnements concernés :</b><br>École, structure de la petite enfance, structure extrascolaire ALSH et établissement médico-social pour enfants  |  |
| <b>S2</b>   | <b>Observation secondaire</b>  |
| Les diététiciens se rendent à nouveau au sein de la structure sur le temps de repas afin d'observer l'appropriation du module d'harmonisation des messages, sa mise en pratique, les changements éventuels ainsi que les différentes postures.<br><b>Environnements concernés</b><br>Cantines   |  |
| <b>S3</b>   | <b>Application par une animation de l'enseignant</b>                                 |
| Mise en place et réalisation d'une animation par l'enseignant en classe sur une thématique de l'éducation à l'alimentation observée lors des séances 1 et 2.<br><b>Environnement concerné :</b><br>École  |  |
| <b>S3</b>   | <b>Partage d'expériences</b>   |
| Échanges de pratiques, mises en situations, évaluation de l'évolution des pratiques et préconisations.<br><b>Environnements concernés :</b><br>Cantine, structure de la petite enfance, structure extrascolaire ALSH et établissement médico-social pour enfants  |  |

S = séance



## 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 italique.

| PROCESSUS INTERNE NUT&S                                     |   |  |
|---|---|--|
| 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<br>2. Mise en place d'une réunion partenariale avec les acteurs du territoire<br>3. Proposition du parcours de formation Nutrition et Sensorialité aux structures<br>4. Adaptation du parcours à la structure et à ses besoins<br>5. <i>Prise de toutes les dates de modules du parcours de formation</i> | - Directrice<br>- Diététicien coordinateur<br>- 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<br>2. Création de la convention de formation<br>3. Envoi des livrables de formation : livret d'accueil, fiche de renseignements du professionnel formé...<br>4. Récupération des fiches de renseignements   | Référente formation  |
| 3. Réalisation du parcours de formation                     | 1. Réalisation du parcours de formation Nutrition et Sensorialité (séances du parcours de formation, envoi des ressources, suivi des évolutions des participants...)  | Diététiciens formateurs  |
| 4. Finalisation du parcours de formation                    | 1. Création des attestations de formation<br>2. <i>Envoi d'une infographie par territoire</i><br>3. <i>Envoi d'un questionnaire d'évaluation aux commanditaires de l'action</i><br>4. <i>Envoi d'un questionnaire de satisfaction des partenaires (1 fois par an)</i><br>5. Évaluation des professionnels   | - Diététicien coordinateur<br>- Référente formation<br>- Chargée de communication  |
| 5. Suivi du parcours de formation Nutrition et Sensorialité | 1. Création d'une fiche récapitulative des actions sur chaque territoire<br>2. <i>Suivi des réunions</i><br>3. Synthèse des questionnaires stagiaires, <i>commanditaires et partenaires</i><br>4. Création de fiches progrès (mesures d'amélioration du processus)<br>5. Bilan d'activité et financier du parcours de formation Nutrition et Sensorialité   | - Diététicien coordinateur<br>- Référente formation<br>- Chargée de communication<br>- Directrice<br>- Assistante de direction |



## E. Présentation des intervenants

Les diverses séances du programme sont animées par des diététiciens diplômés d'état, formateurs, animateurs, éducateurs au goût et formés à l'action de formation en situation de travail (AFEST). Régulièrement ces diététiciens sont formés, afin de faire évoluer leurs pratiques en adéquation avec les recommandations officielles.

Six 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  
Meuse



**Ophélie**  
HENRY  
Haute-Marne  
Meuse



**Caroline**  
LECLERC  
Ardennes  
Aube  
Marne  
Meuse



**Claire**  
LOYNET  
Meuse

## F. Déploiement du programme sur la région

### 1) Partenaires

Voici la liste des Contrats Locaux de Santé dans lesquels le programme a été mis en œuvre, en tout ou partie :

#### – 5 CLS dans les Ardennes :

Communauté de communes Ardenne Rives de Meuse – Communauté de communes Vallées et Plateau d'Ardenne – Communauté de communes Ardennes Thiérache – Ardenne Métropole – Communauté de communes du Pays Rethélois

#### – 5 CLS dans l'Aube :

Communauté de communes d'Arcis, Mailly, Ramerupt – Commune de Romilly sur Seine – Troyes Champagne Métropole – Communauté de communes Forêt, Lacs et Terres en Champagne – Communauté de communes de Vendevre-Soulaines

#### – 5 CLS dans la Marne :

Reims agglomération – Communauté de communes de Châlons-en-Champagne – Communauté de communes de l'Argonne Champenoise – Communauté de communes de Vitry Champagne et Der – Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) Épernay



– **2 CLS dans la Haute-Marne :**

Communauté de communes Bassin de Joinville – PE'IR du Pays de Langres

– **3 CLS dans la Meuse**

Communauté de communes Damvillers - Spincourt – Boulogny – Communauté d'agglomération de Bar-Le-Duc Meuse Grand Sud – Communauté de communes Argonne Meuse

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 :**

- Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ASHL) (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 pour enfants : IME, CES, IMPro,
- Prestataires de service en restauration scolaire
- Relais Petite Enfance (association, municipale ou intercommunale...)
- Restaurations collectives (municipales ou intercommunales)
- Présidente des parents d'élèves

## 2) Instances

La Maison de la Nutrition a participé aux réunions des CLS suivants :

|  |   |
|--|---|
| - 17 janvier : CLS Vitry le François     | - 2 juin : CLS Saint Dizier                         |
| - 18 janvier : CLS Forbach               | - 6 juillet : CLS Saint Dizier                      |
| - 8 février : CLS Argonne Meuse          | - 1er septembre : CLS Argonne Ardennaise            |
| - 9 février ; CLS Soulaines              | - 21 septembre : CLS Sainte Menéhould               |
| - 22 février : CLS Arcis Mailly Ramerupt | - 25 septembre : CLS Épernay                        |
| - 13 mars : CLS Damvillers               | - 2 octobre : CLS Saint Dizier                      |
| - 20 mars : CLS Vitry le François        | - 16 octobre : CLS Épernay                          |
| - 5 mai : CLS Reims                      | - 24 octobre : CLS Piney                            |
| - 26 mai : CLS Reims                     | - 16 novembre : CLS Forêts Lacs Terres en Champagne |



Dans la cadre du bilan 2023 et pour les perspectives 2024, la Maison de la Nutrition a initié des échanges avec les Délégations Territoriales (DT) des différents départements :

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| - 20 décembre : DT Ardennes    | - 21 décembre : DT Aube  |
| - 20 décembre : DT Haute-Marne | - 20 décembre : DT Meuse |
| - 20 décembre : DT Marne       |                          |

### III. 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 affiché 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                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de collectivités</li> <li>- Nombre de personnels formés</li> <li>- Nombre de parents et élèves ayant été impliqués</li> </ul>                         |
| Les moyens déployés  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pilotage de réunions</li> <li>- Création d'outils de travail</li> <li>- Communication des partenaires</li> <li>- Analyse qualitative du programme</li> </ul> |
| Les freins et leviers, en interne et en externe, à la mise en place du programme | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse basée sur les remarques évoquées par les coordonnateurs et les professionnels formés</li> </ul>  |
| La satisfaction des publics quant au format du programme                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de satisfaction des professionnels formés</li> </ul>  |

| ÉVALUATION DE RÉSULTATS                    |   |
|--|---|
| Critères                                   | Indicateurs   |
| Intérêt des conseils et méthodes prodigués | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de répondants satisfaits par les conseils prodigués</li> <li>- Moyenne de l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation</li> </ul> |



|   |   |
|---|---|
| Acquisition de connaissances et compétences   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Niveau de réponse aux attentes de la formation</li> <li>- Évolution des compétences avant/après la formation</li> </ul>                                  |
| Projection dans les pratiques professionnelles  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyenne de la possibilité d'intégration des conseils et méthodes vues en formation</li> </ul>  |
| Intégration des connaissances et compétences acquises dans les pratiques professionnelles | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de professionnels qui ont pu mettre en pratique les connaissances acquises</li> <li>- Fréquence de mise en pratique de ces connaissances</li> </ul> |

## 2) Les différents temps d'évaluation et outils utilisés

### Temps d'évaluation du parcours de formation auprès des professionnels formés

- T0 : évaluation en amont de la formation via la fiche de renseignements
- T1 : évaluation à chaud à l'issue de la séance 1 « Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles »
- T2 : évaluation à froid à l'issue des séances 3 : « Partage d'expériences » ou « Application par une animation de l'enseignant »

En 2023, l'évaluation auprès des parties prenantes au programme a été réalisée à partir des documents suivants :

### Outils pour l'évaluation de processus

- T1 : Questionnaire de satisfaction destiné aux professionnels formés (voir Annexe B)
- Questionnaire de satisfaction de la collaboration des CLS (voir Annexe E)
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des structures commanditaires (voir Annexe F)
- Fiches progrès d'amélioration de la qualité nécessaire à la certification Qualiopi
- Synthèse de la satisfaction des financeurs
- Journal de bord des formateurs

### Outils pour l'évaluation de résultats

- T0 : Questionnaire d'auto-évaluation des connaissances compris dans la fiche de renseignement destiné aux professionnels qui seront formés (voir Annexe A)
- T1 : Questionnaire de satisfaction comprenant les questions d'auto-évaluation des connaissances destiné aux professionnels formés (voir Annexe B)
- T2 : Questionnaire sur l'évolution des pratiques à plus de 3 mois destiné aux professionnels formés à T2 (voir Annexe C)
- T2 : Grille d'observation de la séance 3 « Application par une animation de l'enseignant » complétée par le diététicien formateur (voir Annexe D)
- Synthèse des retours des directeurs d'école sur le programme Nut&S
- Journal de bord des formateurs

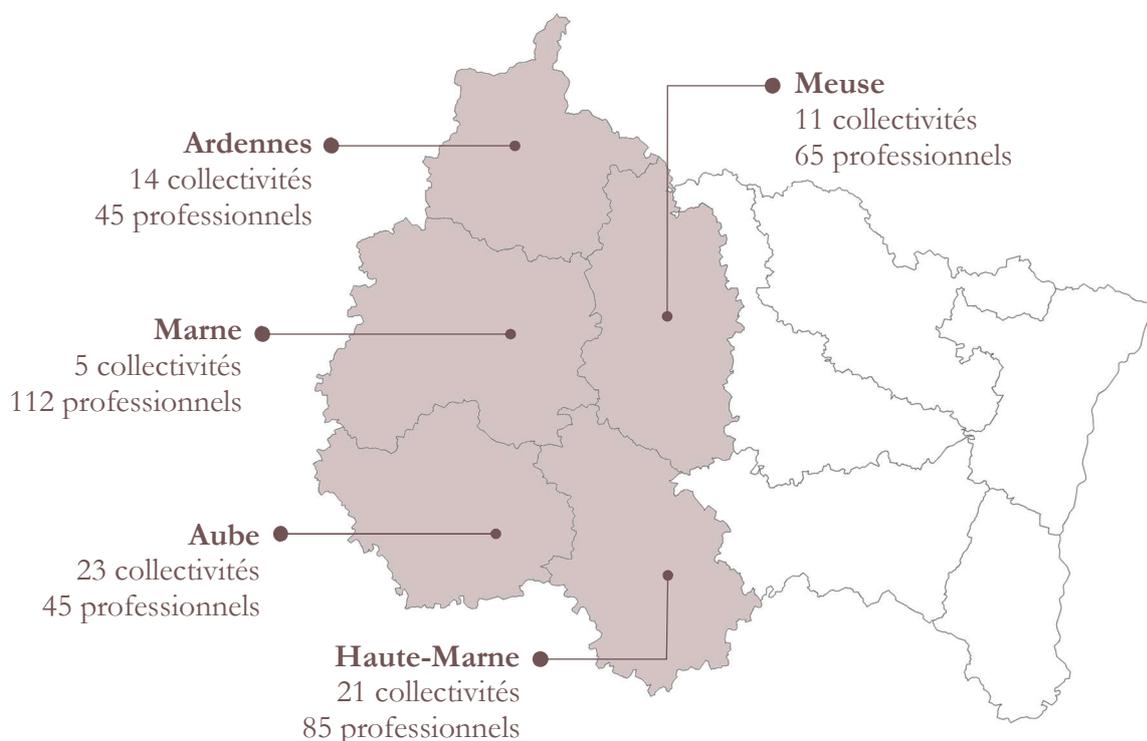


## B. Évaluation du processus

La séance « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles » est le socle commun à tous les environnements. Statistiquement, les personnes ayant participé à cette séance sont considérées par les évaluations de processus et résultats comme étant les professionnels formés.

Le programme Nut&S étant mis en œuvre sur plusieurs années sur les territoires, l'évaluation sur une année civile ne présente pas l'entièreté de celui-ci. En 2023, le déploiement du programme « Nut&S » sur le territoire concerne **352 professionnels** ayant suivi le module « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles » dont :

- **66** en environnement « école »
- **72** en environnement « cantine »
- **15** en environnement « extrascolaire ALSH »
- **127** en environnement « petite enfance »
- **53** en environnement « médico-social pour enfants », 19 en environnement « médico-social pour adulte »



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.

| Ardennes<br>(2 CLS)           | Professionnels formés |         |                |                       |                              | TOTAL<br>FORMÉS |
|-------------------------------|-----------------------|---------|----------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|
|                               | École                 | Cantine | Petite enfance | Extrascolaire<br>ALSH | Médico-social<br>pour enfant |                 |
| Ardenne Métropole             |                       |         | 14             | 7                     |                              | 21              |
| CC Ardennes Rives<br>de Meuse | 13                    | 11      |                |                       |                              | 24              |
| <b>TOTAL</b>                  | 13                    | 11      | 14             | 7                     |                              | <b>45</b>       |

| Aube<br>(3 CLS)               | Professionnels formés |         |                |                       |               |         | TOTAL<br>FORMÉS |
|-------------------------------|-----------------------|---------|----------------|-----------------------|---------------|---------|-----------------|
|                               | École                 | Cantine | Petite enfance | Extrascolaire<br>ALSH | Médico-social |         |                 |
|                               |                       |         |                |                       | Enfants       | Adultes |                 |
| CC Vendeuvre-<br>Soulaines    | 4                     |         |                |                       |               |         |                 |
| Commune Romilly-<br>Sur-Seine |                       |         |                |                       | 12            |         | 12              |
| Troyes Champagne<br>Métropole |                       |         |                |                       | 16            | 13      | 29              |
| <b>TOTAL</b>                  | 4                     |         |                |                       | 28            | 13      | <b>45</b>       |

| Marne<br>(2 CLS)                       | Professionnels formés |         |                |                       |                              | TOTAL<br>FORMÉS |
|--|-----------------------|---------|----------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|
|  | École                 | Cantine | Petite enfance | Extrascolaire<br>ALSH | Médico-social<br>pour enfant |                 |
| Ville de Reims                         |                       |         |                | 15                    |                              | 15              |
| Commune de<br>Châlons-en-<br>Champagne |                       |         | 89             | 8                     |                              | 97              |
| <b>TOTAL</b>                           |                       |         | 89             | 23                    |                              | <b>112</b>      |

| Haute-Marne<br>(2 CLS)     | Professionnels formés |         |                |                       |                              | TOTAL<br>FORMÉS |
|----------------------------|-----------------------|---------|----------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|
|                            | École                 | Cantine | Petite enfance | Extrascolaire<br>ALSH | Médico-social<br>pour enfant |                 |
| CC Bassin de<br>Joinville  |                       | 35      | 11             |                       |                              | 46              |
| PETR du Pays de<br>Langres |                       | 26      | 13             |                       |                              | 39              |
| <b>TOTAL</b>               |                       | 61      | 24             |                       |                              | <b>85</b>       |

| Meuse<br>(2 CLS)           | Professionnels formés |         |                |                       |                              | TOTAL<br>FORMÉS |
|----------------------------|-----------------------|---------|----------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|
|                            | École                 | Cantine | Petite enfance | Extrascolaire<br>ALSH | Médico-social<br>pour enfant |                 |
| CA Bar-le-Duc Sud<br>Meuse | 49                    |         |                |                       | 10                           | 59              |
| CC Argonne Meuse           |                       |         |                | 6                     |                              | 6               |
| <b>TOTAL</b>               | 49                    |         |                | 6                     | 10                           | <b>65</b>       |



En parallèle du parcours de formation, nous organisons également des « rendez-vous des parents » dans la cadre du programme. Les objectifs visés sont :

- De présenter cet outil d'animation aux professionnels des écoles et crèches pour intégrer les parents dans les projets. La séance « rendez-vous des parents » de la Maison de la Nutrition a été valorisée 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. (Cf. Fiches progrès 2023 : place du rendez-vous des parents)

Tout au long de la mise en place du programme la Maison de la Nutrition peut répondre, sous réserve d'un accord de l'ARS, a des besoins exprimés par les partenaires du CLS sur des interventions en lien avec le public visé par le programme Nut&S (Par exemple, la participation à des forums sur la petite-enfance). L'objectif est de renforcer l'actions du parcours de formation Nut&S au même titre que les rendez-vous des parents.

Voici un tableau détaillant la mise en œuvre du « rendez-vous des parents » pour l'année 2023, 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 ALSH |               |
| <b>Ardennes</b>                 |                |                |                    |               |
| Ardennes Métropole              | 3              |                |                    | 3             |
| Ardennes Thiérache              | 2              |                |                    | 2             |
| <b>Aube</b>                     |                |                |                    |               |
| Commune Romilly-Sur-Seine       | 35             |                |                    | 35            |
| Troyes Champagne Métropole      | 5              |                |                    | 5             |
| CC Arcis, Mailly, Ramerupt      | 4              |                |                    | 4             |
| <b>Marne</b>                    |                |                |                    |               |
| Ville de Reims                  |                |                | 10                 | 10            |
| Commune de Châlons-en-Champagne |                | 2              | 16                 | 18            |
| CC de Vitry Champagne et Der    |                |                | 5                  | 5             |
| <b>TOTAL GÉNÉRAL</b>            | 49             | 2              | 31                 | <b>82</b>     |



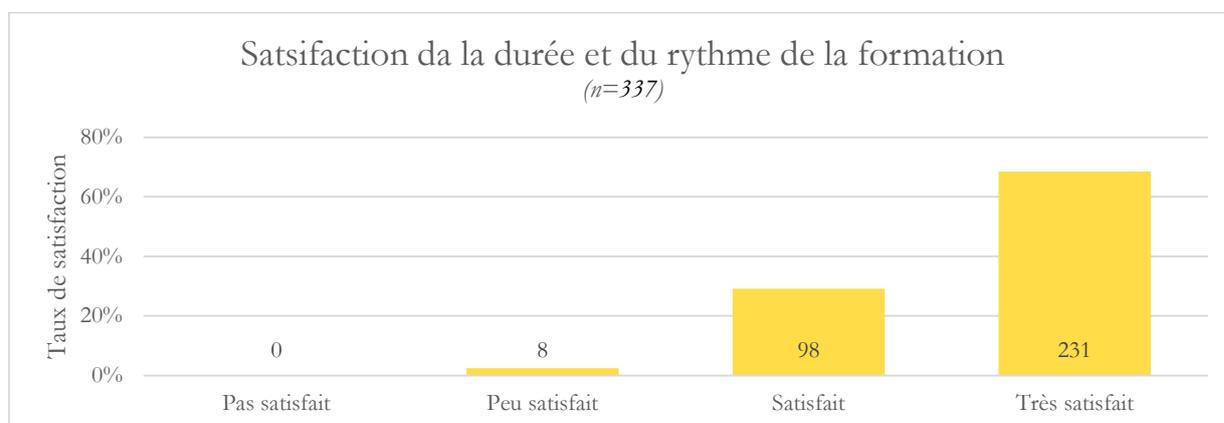
## 1) Appréciation des parties prenantes

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 la séance 1



**98% 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 :  
« Animation riche qui donne des idées de pistes de travail en classe. Conseils intéressants »
- Cantine :  
« Formation intéressante, qui va m'aider à appliquer certaines choses avec les enfants »
- Extrascolaire ALSH :  
« Très utile et très enrichissante comme formation. Chaque conseil était suivi d'un exemple donc très compréhensible. »
- Petite enfance :  
« Cette formation m'a permis de me donner des conseils et d'améliorer les techniques au sein du multi-accueil. Peut-être mis en pratique dans notre quotidien. »  
« De bonnes idées pour aider à la familiarisation des enfants et des aliments »
- Médico-social pour enfants :  
« Beaucoup de choses à essayer. Formation vivante et intéressante. Cela donne envie d'essayer et tester beaucoup de choses. Beaucoup de nouvelles interrogations positives aussi »

## b) Satisfaction quant à la relation partenariale

Cette année le nombre de répondants à nos questionnaires de suivi de relations partenariales est faible. Cela peut notamment s'expliquer par le fait qu'en amont de la publication de ces enquêtes nos partenaires de terrain avaient déjà été interrogés par le cabinet d'audit KPMG concernant le parcours de formation (satisfaction, bénéfice pour les agents, points d'amélioration...).

### • Auprès des Contrats locaux de santé (CLS)

Dans chaque CLS où la Maison de la Nutrition intervient existe une fiche action Nutrition et Sensorialité (Nut&S) qui inscrit notre parcours de formation dans les actions à mettre en place sur le territoire. Les CLS sont des partenaires « clé » de mise en place et de développement du parcours de formation grâce à leur connaissance du territoire et leurs liens avec l'Agence Régionale de Santé. En tant que partenaires dans ce programme, les CLS sont sollicités une fois par an afin de connaître leurs avis concernant l'action, sa manière d'être proposée, organisée, engagée ou encore évaluée.

Nous avons eu un retour de 36% des coordinateurs de CLS avec qui nous avons travaillé cette année ; soit 5 répondants sur 14 répondants. Ces retours nous ont permis de faire une analyse de nos pratiques collaboratives. Auprès de ses partenaires, la Maison de la Nutrition est reconnue comme le référent **sur la thématique de l'alimentation et la nutrition**, un **organisme de formation également association de prévention**, qui agit sur différents publics comme les enfants de 0 à 11 ans, en proposant



des parcours de formation : Nutrition et Sensorialité, DisCO ... Enfin, la Maison de la Nutrition est vue comme un **acteur sur le territoire** qui propose son aide aux réunions de travail CLS, lors d'ateliers, etc.

| Analyse de la relation partenariale  |  |
|--|--|
| Points forts   | Axes d'amélioration  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– La communication de la Maison de la Nutrition sur la mise en œuvre des actions sur le territoire</li> <li>– La réactivité, l'implication et la disponibilité des équipes de la Maison de la Nutrition</li> <li>– L'investissement de la Maison de la Nutrition sur le territoire</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Faire des communications rapides « flash » pour alléger la communication</li> </ul> |

Lors du bilan 2022 ressortait un **besoin de consolider nos actions de communication générales, ce qui a pu être mis en place tout au long de l'année** « Bonne communication, alerte en cas de soucis sur un projet, présence sur le terrain ». De ce fait, selon les retours de cette nouvelle enquête, nous nous focaliserons sur 2024 sur la **simplification des supports de communication** avec pour objectif de faciliter le suivi de la mise en place des projets sur le territoire. Néanmoins, **l'implication de la direction sur les territoires** est saluée, ainsi que **le travail collaboratif** mené par les équipes de la Maison de la Nutrition. Quelques témoignages en attestent :

*« Travailler en collaboration avec la Maison de la Nutrition est un réel plaisir. Ils sont disponibles, répondants, donnent des informations régulièrement et les formations sont de grande qualité ».*

*« L'implication de la direction de la Maison de la Nutrition sur les territoires, malgré une belle distance géographique, avec présence à de nombreux évènements et une envie de faire évoluer les préjugés sur l'alimentation ».*

#### • **Après des commanditaires de l'action (Structures bénéficiaires)**

Toutes les structures formées par la Maison de la Nutrition sur 2023 ont reçu un questionnaire de satisfaction pensé pour faire évoluer les différents parcours de formation en fonction des retours des bénéficiaires et commanditaires. Le questionnaire aborde à la fois le contenu du parcours de formation (intérêt, besoins comblés...) mais également son organisation (délais, relation partenariale...). En 2023, ce sont 38% des commanditaires qui ont émis leurs avis quant aux parcours de formation suivis par leurs agents. Pour 50% de ces commanditaires, la collaboration avec la Maison de la Nutrition dure depuis 1 à 5 ans.

Concernant les parcours de formations, 100% des commanditaires sont « tout à fait » ou « en grande majorité » satisfaits de l'action de formation mise en place dans leur structure. En effet, selon 80% des



commanditaires l'action de formation à bien répondu à tous les besoins de leurs agents : animateurs, éducateurs spécialisés, enseignants, assistante(s) maternelle(s), etc.

| Analyse du contenu de la formation |   |  |
|------------------------------------|---|--|
| Thématiques                        | Points forts  | Axes d'amélioration  |
| <b>Parcours de formation</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Action de formation très intéressante</li> <li>– Techniques pédagogiques inclusives : cas pratiques, mises en situation, échanges de pratiques...</li> <li>– Posture du formateur : à l'écoute, bienveillant</li> <li>– L'observation du repas en amont est un véritable atout pour l'adaptation à nos besoins du parcours de formation</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arriver à former toute l'équipe et revenir régulièrement</li> </ul> |
| <b>Relation partenariale</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>– - Disponibilité et écoute des équipes de la Maison de la Nutrition</li> <li>– - Partage d'un bilan de fin de formation</li> <li>– - Prise en compte de nos réalités de terrain et adaptation des équipes de la Maison de la Nutrition</li> </ul>   |  |

Les contenus adaptés des parcours de formation répondent bien aux besoins des commanditaires et de leurs agents. Cela permet notamment la bonne reproductibilité des compétences acquises par les agents dans leurs pratiques professionnelles sur le long terme.

*« Nous avons désormais une méthodologie commune autour des repas pour faire découvrir les aliments aux enfants »*

*« Les agents ont pu acquérir de nouvelles compétences et connaissances sur les aliments, le comportement alimentaire ainsi que l'éducation au goût »*

Concernant la relation partenariale, **la disponibilité, l'adaptabilité et la réactivité des équipes** de la Maison de la Nutrition est saluée. Notamment **le partage d'infographies des résultats des parcours** de formation est particulièrement apprécié par les commanditaires.



## 2) Mesures d'amélioration interne

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'est pourquoi, tout au long de l'année 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 2023, ce sont 13 fiches progrès qui ont été produites et mises en place en interne. Toute mesure d'amélioration interne inscrite dans ce bilan et provenant d'une fiche progrès éditée par la Maison de la Nutrition sera signifiée de la sorte : (Cf. Fiches progrès 2023 : Nom de la fiche progrès)



## C. Évaluation des indicateurs de résultats

L'évaluation des résultats a été réalisée auprès des **352 professionnels formés (participants à la séance 1)** et des **294 professionnels ayant participé à la séance 3** (47 enseignants à la séance « Application par une animation de l'enseignant » et 247 professionnels à la séance « partage d'expériences »).

### Rappel des temps d'évaluation du parcours de formation par les professionnels formés

- T0 : évaluation en amont de la formation via la fiche de renseignements
- T1 : évaluation à chaud à l'issue de la séance 1 « Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles »
- T2 : évaluation à froid à l'issue des séances 3 : « Partage d'expériences » ou « Application par une animation de l'enseignant »

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

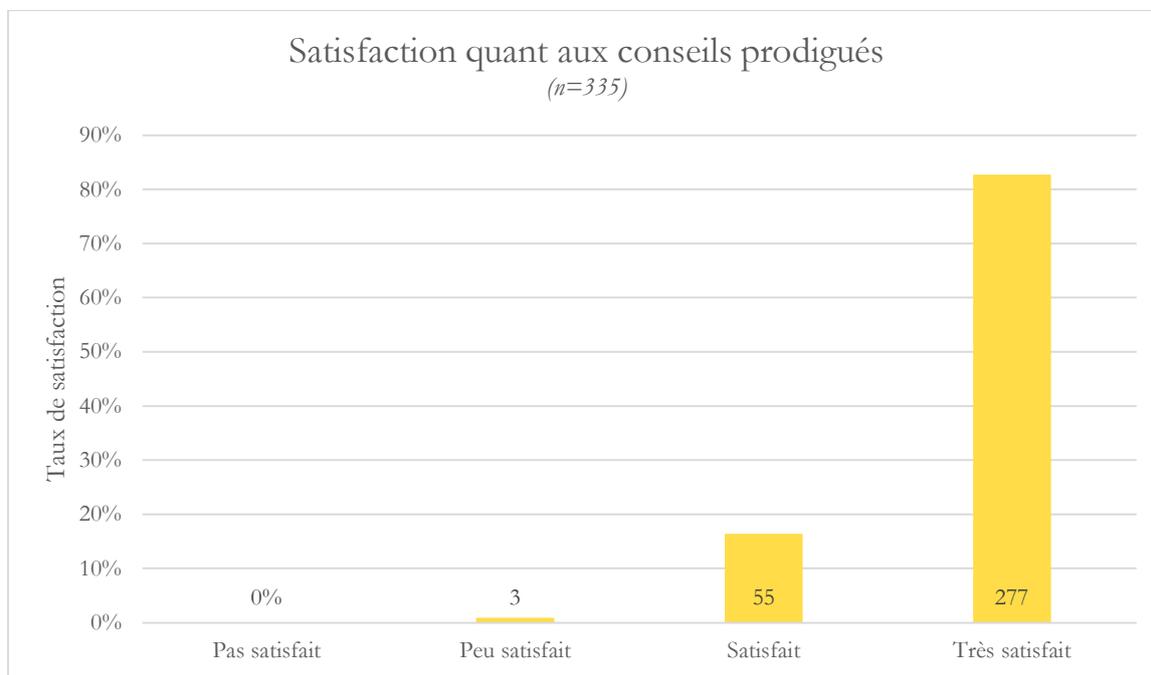
- Questionnaire d'autoévaluation à T0 : 268 soit 76% de répondeurs
- Questionnaire d'autoévaluation à T1 : 323 soit 92% de répondeurs
- Questionnaire de satisfaction à T1 : 337 soit 96% de répondeurs
- Questionnaire d'évolution des pratiques à T2 : 217 soit 88% de répondeurs (écoles non comprises)
- Grille d'observation à T2 (lors de la séance d'application par l'enseignant) : 47 soit 100% de professionnels évalués
- Des directeurs d'écoles :
  - Questionnaire du rectorat de Reims

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

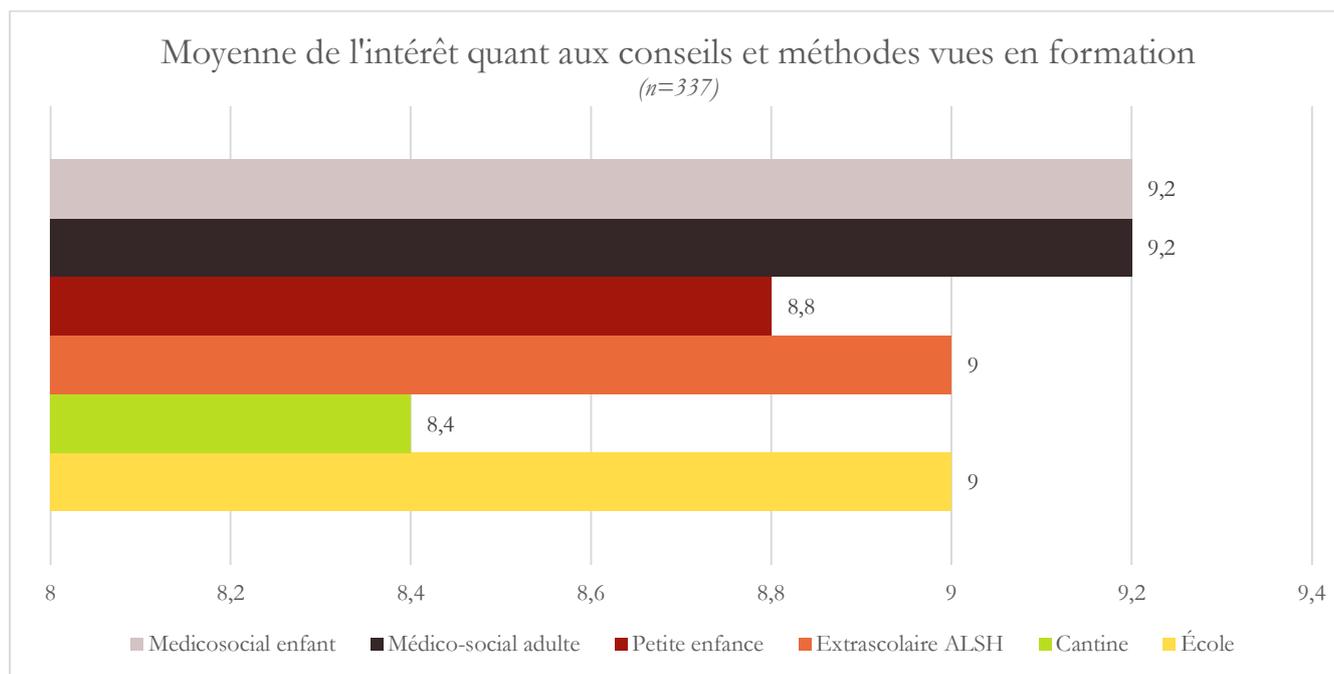


## 1) Évaluation à chaud des professionnels formés

### a) Intérêt des conseils et méthodes prodigués

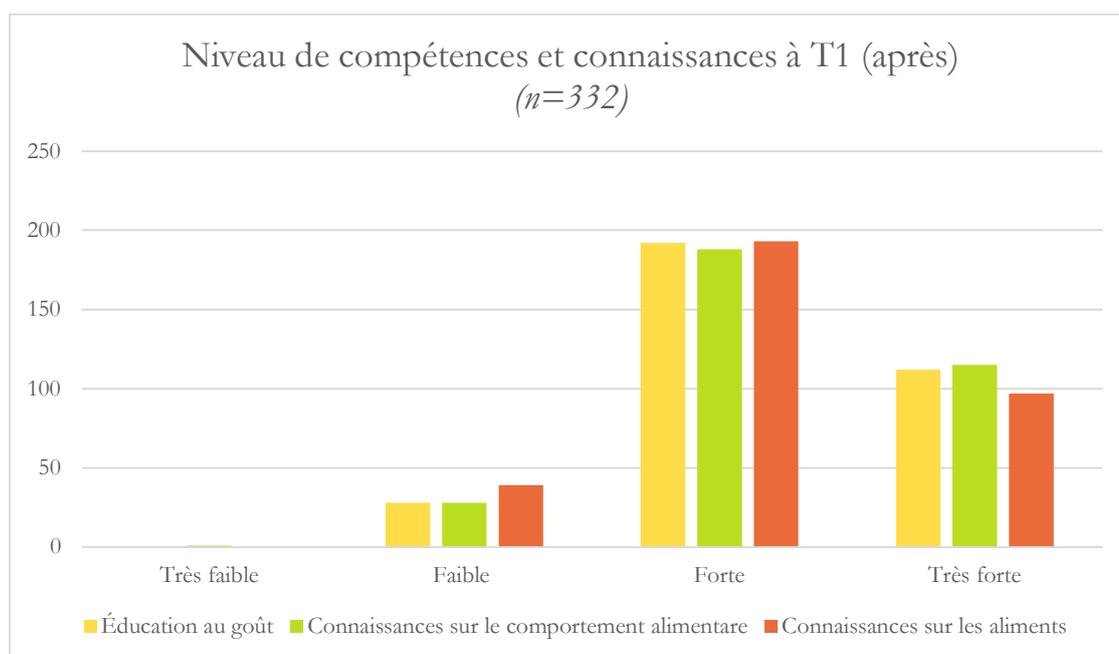
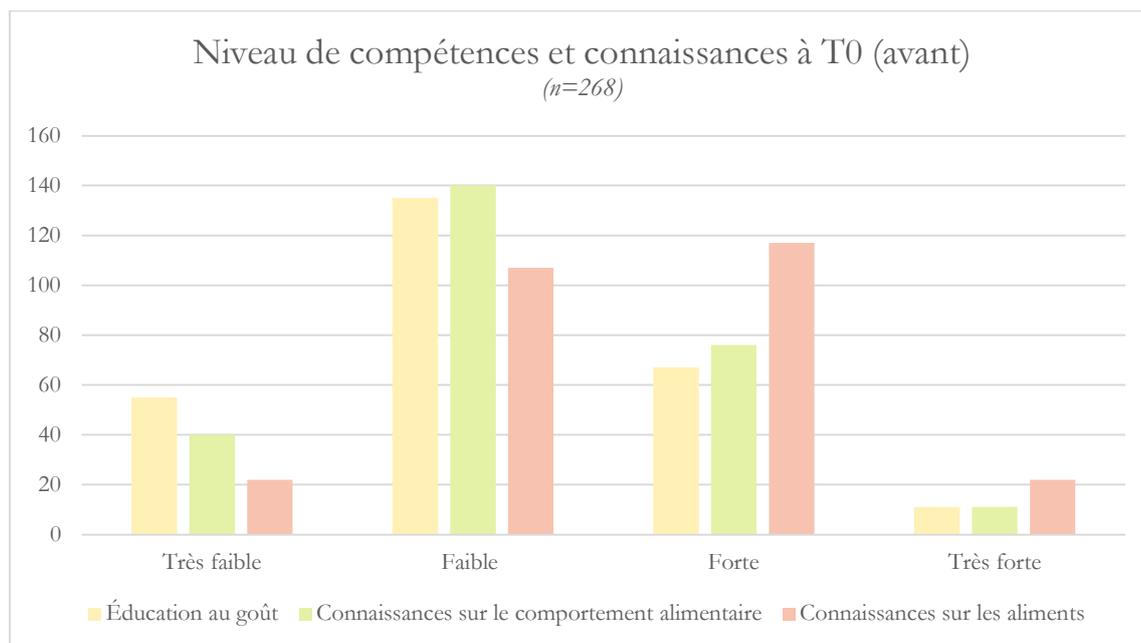


**99 % des répondants se disent satisfaits ou très satisfaits des conseils qui leur ont été prodigués** lors du module de formation. Malgré le fait que la formation soit pour la plupart des personnes une obligation, nous observons que les retours sont très positifs.



À la suite de la séance 1 (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 une moyenne de 8,9/10**. Nous pouvons interpréter que les éléments vus en formation sont directement en lien avec les pratiques professionnelles.

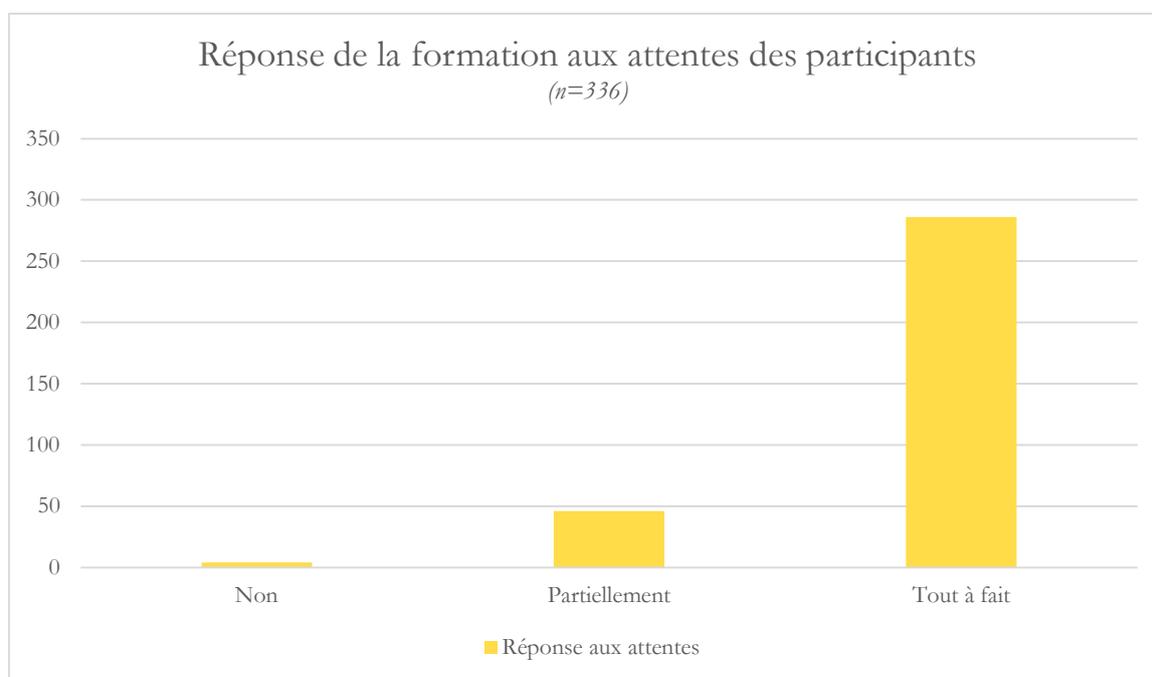
## b) Acquisition de connaissances et compétences



Globalement, nous constatons une évolution du niveau des connaissances de

- 57.1% sur l'éducation au goût
- 45.5% sur les comportements alimentaires
- 28% sur les aliments

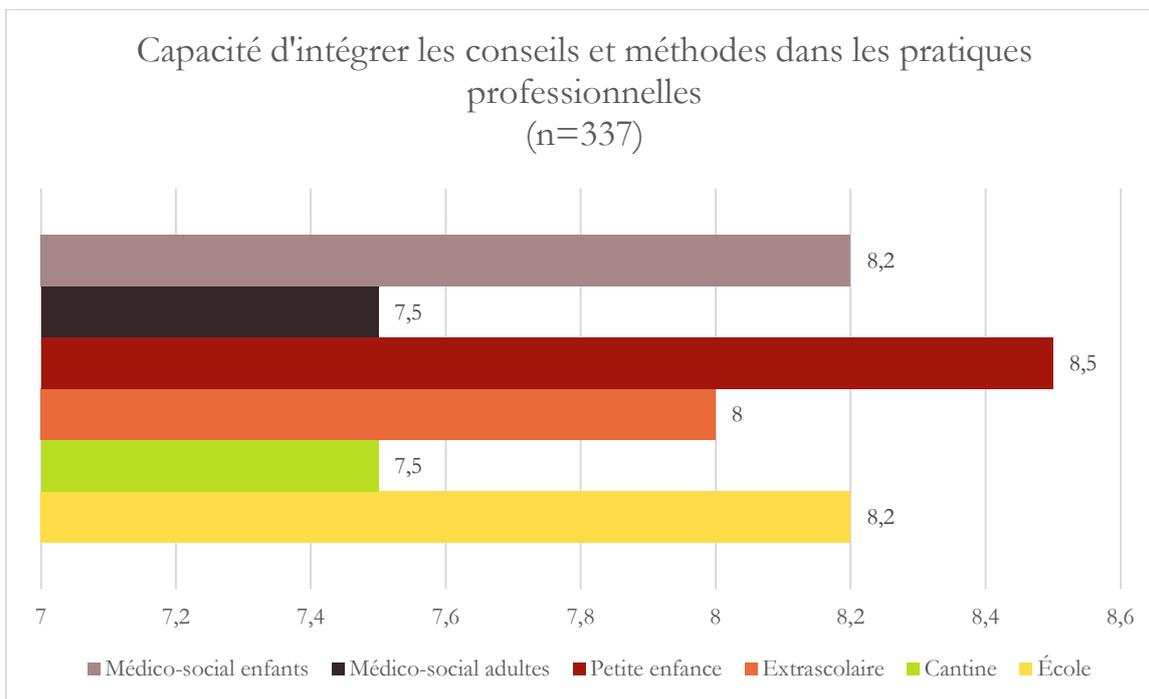
À T0, il y a un décalage entre la connaissance des aliments et les autres thématiques. La formation à T1 permet non seulement d'augmenter le niveau global de connaissances et de générer un rééquilibrage entre les 3 champs de connaissances. Il n'y a plus de distinction entre les 3 éléments. Ces résultats sont en adéquation avec l'objectif du programme Nut&S qui est d'intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle en utilisant les principes de l'éducation au goût à l'éducation nutritionnelle, déjà présente dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des publics comme en témoignent les résultats.



**85% des répondants estiment que la formation a tout à fait répondu à leurs attentes.** Ces chiffres sont satisfaisants au vu du format de 3h à 6h, qui ne permet pas toujours de pouvoir répondre à l'ensemble des attentes exprimées par les professionnels, et de l'instant auquel est proposé ce questionnaire (à T1 les professionnels n'ont pas encore participé à toutes les séances du parcours de formation).



### c) Projection dans les pratiques professionnelles



À la suite de la séance (évaluation à chaud), sur une échelle de 1 à 10, les répondants déclarent **pouvoir intégrer dans leurs pratiques les conseils et méthodes vues en formation, avec une moyenne de 8/10**. Les professionnels projettent plutôt bien l'intégration des conseils et méthodes vues en formation dans leurs pratiques professionnelles. Pour l'environnement cantine, les personnes se projettent un peu moins car ils ont souvent l'impression d'avoir moins d'impact personnel sur ce qui est vu en formation et pensent que ça relève plus de l'environnement (exemple : qualité des repas, temps du service trop court, etc.)

### 2) Évaluation à froid des professionnels formés : 3 mois post formation

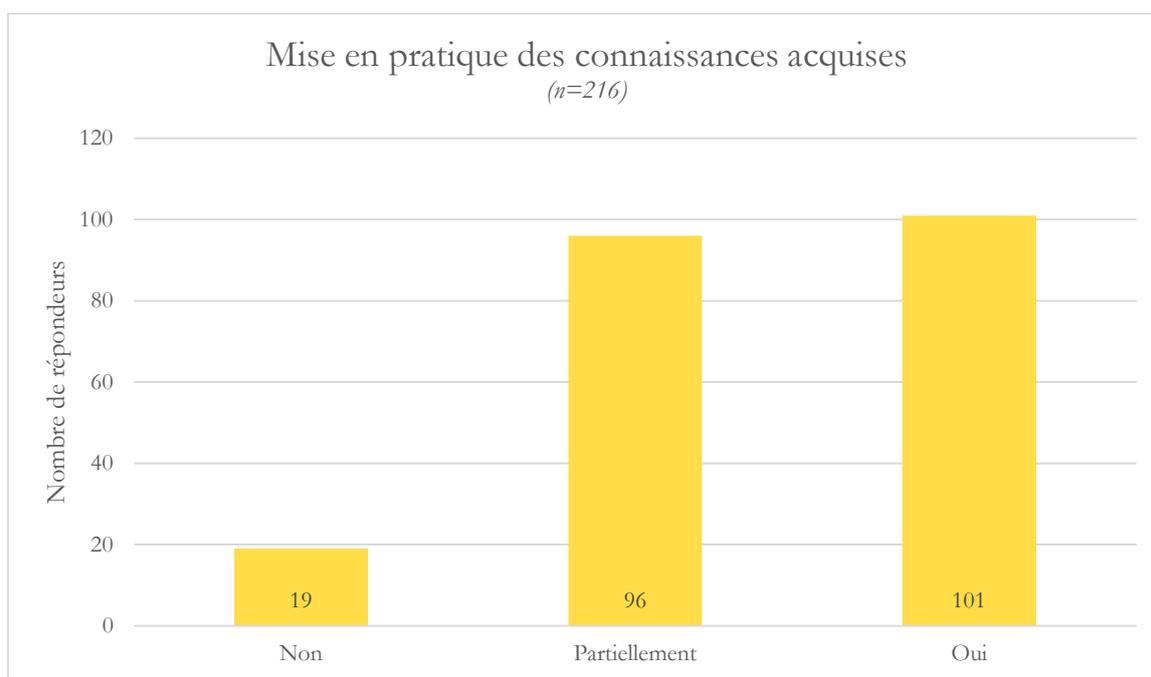
294 professionnels ont participé à la séance de retour sur les pratiques dont :

- 47 en environnement « école »
- 119 en environnement « cantine »
- 50 en environnement « petite enfance »
- 16 en environnement « extrascolaire ALSH »
- 28 en environnement « médico-social pour enfants », 34 en environnement « médico-social pour adultes »



La séance 3, qui vise à évaluer les évolutions dans les pratiques professionnelles, se déroule dans l'ensemble des environnements d'intervention du programme. Cependant, le format est adapté différemment : pour les écoles il s'agit d'une animation réalisée par l'enseignant et pour les autres environnements il s'agit d'une séance de partage d'expériences. Il convient alors de distinguer deux évaluations qui sont basées sur un outil différent.

### a) Intégration dans les pratiques professionnelles en cantine, petite enfance, extrascolaire accueil de loisirs sans hébergement (ALSH) et médico-social



**91% des répondants déclarent intégrer partiellement et totalement les connaissances acquises dans leur pratique professionnelle.**

Pour les 115 ayant déclaré « pas de mise en pratique » ou « partiellement », les principaux freins identifiés par les professionnels sont : l'opportunité ne s'est pas présentée (78), autres (23) avec principalement le manque de temps mentionné, la formation n'a pas eu lieu au bon moment (4), la formation dispensée n'était pas adaptée à mes besoins (2), les points abordés n'étaient pas en lien avec les missions (2), changement de fonction entre temps (2) (4 sans réponse).



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

- Le temps et les opportunités (moment à investir pour mettre en œuvre les apports de la formation).
- L'amélioration de la communication interprofessionnelle
- L'implication des parents

Ci-dessous sont repris quelques verbatims, lesquels ont été classés en cinq entrées :

| <b>L'éducation alimentaire</b>  |   |
|---|---|
| <b>Cantine</b>  | <b>Petite enfance</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Préparer en amont, une activité pour expliquer les menus</i></li> <li>- <i>J'ai expliqué à l'enfant ce qu'il mange en parlant de mon enfance.</i></li> <li>- <i>Explication de l'aliment d'où il provient, comment il pousse et je lui ai demandé de goûter juste un peu et il a aimé</i></li> <li>- <i>Dire systématiquement le contenu des plats</i></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Future mise en place de différentes activités liées à l'alimentation (tableau avec les aliments consommés, manipulations...)</i></li> <li>- <i>Démarche des agriculteurs pour faire découvrir leur métier</i></li> </ul>  |
| <b>Médico-social pour enfant</b>  | <b>Extrascolaire</b>  |
| <i>Approche de la découverte alimentaire</i>  | <i>Atelier cuisine avec des recettes différentes des habitudes que peuvent avoir les participants</i>   |
| <b>L'éducation au goût et à la sensorialité</b>   |   |
| <b>Cantine</b>  | <b>Petite enfance</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Expliquer les couleurs et les formes</i></li> <li>- <i>La façon de faire goûter les aliments = par étape</i></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Future mise en place de différentes activités liées à l'alimentation (tableau avec les aliments consommés, manipulations...)</i></li> <li>- <i>Sur l'importance des sens et le plaisir à faire ressentir</i></li> <li>- <i>Mise en route de plusieurs activités sensorielles en dehors des temps de repas</i></li> <li>- <i>Lors des ateliers cuisine, j'ai plus de temps pour faire sentir, toucher, parler des ressentis</i></li> </ul> |
| <b>Médico-social pour enfant</b>  | <b>Extrascolaire</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Agréments les plats avec des épices car hyposensibles</i></li> <li>- <i>Découverte des aliments par le toucher pour un enfant qui refusait de manger pour qu'ils puissent goûter</i></li> <li>- <i>Donner/ susciter l'envie+++</i></li> <li>- <i>Mise en assiette plus appétissante</i></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Atelier cuisine avec des recettes différentes des habitudes que peuvent avoir les participants</i></li> <li>- <i>Découverte de saveurs</i></li> <li>- <i>Jeux sensoriels, dégustation</i></li> </ul>  |
| <b>Favoriser et respecter l'écoute des sensations alimentaires et des ressentis et habitudes de chacun</b>  |   |
| <b>Cantine</b>  | <b>Petite enfance</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Mettre de plus petite quantité pour avoir le plaisir de se resservir !</i></li> <li>- <i>Plus de communication avec l'enfant quand il refuse de goûter. Essayer de le comprendre.</i></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Attendre d'avoir faim avant de manger et aussi prendre du plaisir quand l'envie est là.</i></li> <li>- <i>Ma façon d'échanger avec les parents sur l'alimentation. +de connaissances</i></li> </ul>   |



|  |   |
|--|---|
| <b>Médico-social pour enfant</b>   | <b>Extrascolaire</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Recevoir les sensations, les observations de l'enfant sans les contredire</li> <li>– Acceptation du refus de goûter</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déculpabiliser les familles sur les habitudes alimentaires</li> </ul>          |
| <b>L'éducation nutritionnelle</b>  |   |
| <b>Cantine</b>   | <b>Petite enfance</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– On ne redonne pas de viande</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sur les portions</li> </ul>  |
| <b>Médico-social pour enfant</b>   | <b>Extrascolaire</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Arrêt des régimes</li> </ul>  |   |
| <b>L'environnement du repas</b>  |   |
| <b>Cantine</b>   | <b>Petite enfance</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– Plus de communication avec l'enfant quand il refuse de goûter. Essayer de le comprendre.</li> <li>– Mettre des plus petites quantités, leur laisser un peu plus de temps pour manger</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lors des repas j'ai été plus sensible aux expressions, peurs, refus</li> </ul> |
| <b>Médico-social pour enfant</b>   | <b>Extrascolaire</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réorganisation des temps de service</li> <li>- Formulation dans le langage « essaie » maintenant « tu peux essayer de goûter » avec un jeune qui a des difficultés et beaucoup de progrès constatés</li> <li>- Mise en assiette plus appétissante</li> <li>- Adaptabilité du professionnel par rapport au déroulement du repas</li> </ul> |   |

Quel que soit l'environnement, les professionnels des différents secteurs intègrent les différents éléments abordés en formation :

Quant à l'éducation alimentaire, ils déclarent prendre plus de temps pour expliquer et/ou faire des activités autour de la connaissance des aliments : provenance, explication de recettes et des menus.

Quant à l'éducation au goût et à la sensorialité, tous mettent en place des actions d'éducation au goût et de sensorialité, en fonction de l'âge et du type des particularités de chacun : amélioration du visuel, utilisation d'épices, atelier autour des couleurs et formes des aliments, découverte des saveurs. Ils adoptent un discours suscitant l'envie de goûter, et favorisent l'expression des enfants.

Quant à favoriser et respecter l'écoute des sensations alimentaires, ils sont plus attentifs aux quantités servies, au temps laisser pour manger afin de respecter les sensations alimentaires de chacun. Ils respectent les ressentis et habitudes de chacun, tant pour les enfants que pour les familles.

Quant à l'éducation nutritionnelle, elle est moins représentée dans les verbatims. Cela s'explique certainement par le fait que la formation développe d'avantage les éducations alimentaires et sensorielles qui sont moins connues des participants que l'éducation nutritionnelle. Cependant, nous pouvons relever que certains ont compris l'importance de ne pas servir en trop grandes quantités certaines catégories d'aliments, et le peu de pertinence de certains régimes.



Quant à l'environnement et le climat, les professionnels ont adopté une posture permettant un climat plus serein lors du repas : communication avec l'enfant, formulations différentes moins injonctives, plus d'attention aux différentes réactions. Ils ont mis en place des modifications améliorant le temps des repas : Réorganisation des temps de service, adaptabilité du professionnel par rapport au déroulement du repas, meilleure présentation des assiettes, laisser plus de temps.

## **b) Intégration dans les pratiques des enseignants à plus de 3 mois**

Le programme de formation comprend une animation préparée et réalisée par l'enseignant observée par le diététicien. Sur le second semestre, le parcours de formation à destination des enseignants a évolué, notamment la grille d'évaluation à plus de 3 mois. Ainsi l'évaluation est présentée, pour cette année, en deux parties.

### **• Évaluations du premier semestre**

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 la dégustation d'aliments.**

Commentaires des diététiciens formateurs : « *La maîtresse a demandé aux enfants qui ne goûtaient pas s'ils voulaient qu'elle coupe en plus petit et enlève la peau, ces enfants ont fini par goûter d'eux même.* ».

La place des éducations à l'alimentation (éducation sensorielle 4/4 (100%), alimentaire 3,5/4 (88%), nutritionnelle 2/4 (51%)). **Tous les enseignants ont intégré les trois éducations à l'alimentation dans leur pratique.**

Verbatims des enseignants compilés par les diététiciens formateurs : « *Comment pousse la carotte ?* », il a nommé la racine et les fanes », « *Est-ce un fruit ou un légume ?* », « *nommer les différents fruits, le noyau, la peau et la chair* ». Diffusion d'une vidéo sur la fabrication du comté et interroge les élèves sur la fabrication du comté, où se situe le Jura sur carte de France, Dégustation avec les 5 sens de carottes crues orange, jaune et violette, puis carottes cuites et carotte en purée, Explication sur la pomme (pommier, pépins, queue...), Lecture d'une histoire « *La carotte géante* » expliquant la croissance de la carotte, L'enseignant montre des photos de l'évolution d'un pépin de pomme jusqu'au pommier.

La méthodologie dans la préparation de l'animation : création/construction de l'animation (3,8/4), fabrication/recherche d'outil éducatifs (3,3/4), lien avec ce qui a déjà été abordé en classe (3,6/4).



Commentaires des diététiciens formateurs : « *La maîtresse interroge les enfants sur un livre qu'ils ont lu en classe « Pépin et Trogon », « Dégustation avec les 5 sens d'une pomme crue, de pomme déshydratée sucrée et de jus de pomme » (sous-entend une réflexion au préalable et de la préparation pour les ingrédients et le matériel nécessaire), « atelier avec des sacs à toucher fait mains par l'enseignante », « La maîtresse a fait un lien avec une sortie scolaire du début de semaine où les enfants avaient utilisé leurs 5 sens. ».*

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.

### • Évaluations du second semestre

#### Écoles de la Communauté de Communes d'Arcis, Mailly, Ramerupt

3 écoles concernées, 18 enseignants

##### Posture :

**89%** des enseignants suscitent chez l'enfant l'envie de goûter sans forcer. **100%** des personnes formées favorisent et respectent l'expression de chaque enfant et veillent à la compréhension de chacun. **67%** des enseignants partagent leur expérience avec les enfants. Ces données montrent une posture adaptée des enseignants et propice à la pratique de l'éducation au goût.

Verbatims d'enseignants : « *Ça vous fait penser à quoi ?* » / « *vous allez goûter si vous avez envie* »

##### Contenu de l'animation :

**94%** des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. **100%** des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Ces données montrent une forte appropriation et une intégration dans les enseignements des outils et techniques vus en formation. Exemples de contenu : tableau de dégustation des 5 sens, processus de fabrication du fromage, utilisation de pictogrammes pour les sens.



### 3) Évaluation à froid (à plus de 6 mois) des directeurs d'écoles

Cette analyse est portée à la fois sur la plus-value apportée aux élèves lors des co-animations mais également sur la plus-value du parcours de formation pour les enseignants sur le long terme.

| 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>– Sensibiliser les élèves sur l'éducation à l'alimentation et la prise en compte de tous leurs sens lors d'une dégustation</li> <li>– Apport de vocabulaire lié aux sens</li> </ul> <p><i>Plus-value pour les enseignants :</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> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Avoir une action réalisée sur une seule année scolaire</li> </ul> |

Les retours des questionnaires d'évaluation à froid du rectorat de Reims nous permettent à la fois de soulever la plus-value du parcours de formation « école » sur les élèves ainsi que les enseignants. L'axe d'amélioration soulevé fait référence à une fiche progrès développée en novembre 2023 qui stipule que les parcours de formation école qui débiteront en 2024 devront être commencés et terminés sur une seule et même année scolaire (Cf. fiches progrès 2023 : temporalité de commencement du parcours de formation école).



## D. Valorisation du programme Nut&S

Cette année le programme a été mis en lumière à travers diverses présentations, mais également grâce à la communication de nos partenaires (voir Annexe H).

Voici les différentes présentations du programme effectuées :

- **Rencontre interministérielle sur l'éducation à l'alimentation** : Le 12 mai, la Maison de la Nutrition a accueilli, par l'intermédiaire de la DRAAF GE, une délégation interministérielle, dont les inspecteurs étaient : Eric BARDON (du MASA et représentant aussi l'environnement), Maryse FOURCADE (pour les affaires sociales, la santé) et Olivier REY (éducation nationale, jeunesse et sport)
- Agence de la transition écologique - ADEME : L'action de la Maison de la Nutrition soutenue dans la cadre du PAT du Triangle Marnais a été sélectionnée dans le cadre de la mission "Évaluation de l'impact des PAT sur les territoires : montrer par l'exemple et éclairer sur les méthodes/outils existants" réalisée pour l'ADEME. Cette mission a pour objectif d'identifier 5 PAT et 20 actions mises en œuvre ou soutenues dans le cadre d'un PAT qui ont un caractère "inspirant", afin de les valoriser à l'échelle nationale. Lors du « Carrefour des PAT » du 30 juin 2023, la Maison de la Nutrition a fait un retour d'expérience sous format vidéo des initiatives mises en place dans le cadre du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, notamment le programme Nut&S. Une vidéo a été réalisée pour présenter le programme Nut&S et l'intérêt du lien avec les PAT. <https://www.dailymotion.com/video/x8pwucu?playlist=x4v83f> La vidéo a été utilisée lors du salon des maires et le sera de nouveau lors du salon de l'Agriculture. Elle est aussi valorisée dans différents médias de l'ADEME dont la lettre d'actualité sur l'alimentation durable de décembre.
- **Journée Régionale Grand Est « Prise en charge du surpoids/obésité de l'enfant & de l'adolescent »** : La Maison de la Nutrition est intervenue lors de la table ronde « Des actions et acteurs complémentaires au plus près des familles » le 21 novembre.
- **Colloque INCa** : La Maison de la Nutrition est intervenue à la session de communication orale « Alimentation : stratégies, recherches et interventions » du colloque INCa le 1<sup>er</sup> décembre avec une présentation « L'inscription des éducations à l'alimentation en milieu scolaire dans les programmes nationaux : vers une transversalité des politiques publiques ? ».
- **Guide « Éducation au Goût et à l'Alimentation dans les PAT EGA-PAT » par Terres en Ville** : Le programme Nut&S y est présenté dans la rubrique « L'éducation au goût par public :



pour les enfants ». Voici le lien vers le guide : [https://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2023/10/ANEG-TEV\\_GuideEGA-PAT.pdf](https://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2023/10/ANEG-TEV_GuideEGA-PAT.pdf) (page 49)

- **Gazette des Communes** : Un interview a été réalisée par ce magazine national de la fonction publique territoriale. L'article paraîtra en janvier 2024.

Voici les différentes valorisations du programme par nos partenaires sur l'année 2023 :

- **CLS Forêts, Lacs, Terres en Champagne** : 1 article dans le magazine de la communauté de communes en juillet et 1 article dans le flash info du CLS en décembre.
- **CLS du Pays de Chaumont** : 1 article dans la lettre de décembre
- **Communauté d'Agglomération Meuse Grand Sud** : 2 publications (une explication du parcours et une mention du parcours dans le cadre d'une action PNNS) dans le journal du CLS.



#### IV. Expérimentation du projet « Passerelle PAT-CLS » au service de Nut&S

Afin de favoriser les dynamiques territoriales, la Maison de la Nutrition a pensé le projet Passerelle PAT-CLS (Projets alimentaires territoriaux – Contrats locaux de santé) qui a pour objectif général d'améliorer la coopération entre les deux dispositifs. En effet, un projet alimentaire territorial (PAT) portant une fiche action « alimentation » au sein d'un contrat local de santé (CLS) permet de mieux articuler les différentes actions existantes sur cette thématique et ainsi de mettre en exergue leur complémentarité. Au niveau régional, la Maison de la Nutrition a recensé les actions de formation existantes en ce sens (voir Annexe H). Pour ce faire, en 2023 nous avons identifié les freins et les leviers à la transversalité entre les PAT et CLS. Ce travail d'identification en amont a permis l'organisation de deux temps forts :

- La mise en place d'une journée de réflexion avec un binôme CLS-PAT et leurs élus par département en Champagne-Ardenne visant à coconstruire la journée champardennaise du projet, le 9 septembre.
- L'organisation de la journée champardennaise réunissant les chargés de mission PAT et coordinateurs CLS, leurs élus et les partenaires institutionnels (ARS, DDT, DRAAF, Région), le 11 décembre.

Le projet Passerelle PAT-CLS fait l'objet d'un bilan spécifique 2023.



## V. Conclusion



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 2024 sont les suivantes :

- **Formation de l'équipe**

L'équipe continue à monter en compétence afin de s'adapter aux besoins et attentes du programme Nut&S. Un plan de formation et une veille active est réalisée.

- **Dépôt du programme sur le portail CAPS<sup>5</sup>**

Pour donner suite à l'évaluation externe de KPMG, nous allons déposer le programme sur le portail CAPS (capitalisation des expériences en 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).

- **Introduction des temps réflexifs dans l'ensemble des environnements**

Un travail est toujours en cours pour intégrer des temps réflexifs dans tous les environnements. (Cf. Fiches progrès 2023 : Réflexivité Nut&S)

- **Engagement de l'éducation nationale**

Dans la majorité des cas, l'Education nationale est signataire des CLS, Cependant, elle est très difficile à investir dans les actions des partenaires. Ce plaidoyer nécessite un fort temps de coordination pour pouvoir toucher l'environnement école. Pour améliorer cette coordination, la Maison de la Nutrition pourrait être aidée par un professionnel au sein de chaque CLS qui a la connaissance des différentes offres « alimentation » (ex. fiche action portée par le PAT de Saint-Dizier). L'objectif est de connaître le tissu socio-éducatif, d'introduire la Maison de la Nutrition pour éviter que la structure apparaisse comme une structure extérieure au territoire et chercher à veiller à orienter les différents acteurs locaux vers une harmonisation des messages et des pratiques liées à l'alimentation.

- **Vidéo et présentation des programmes dédiées**

Jusqu'à présent, le programme est présenté aux élus et aux responsables des professionnels relais, mais la Maison de la Nutrition n'a pas l'occasion de présenter la formation aux futurs professionnels formés. Cela ne facilite pas les inscriptions. Pour y pallier, des vidéos de présentation du programme à destination des professionnels relais vont être réalisées. (Cf. Fiches progrès 2023 : Communication Partenariale Nut&S)

<sup>5</sup> Source : <https://www.capitalisationsante.fr/>



- **Élargissement du programme Nut&S en Grand Est**

La MN a investi la Meuse en 2023. Le programme Nut&S peut être mis en œuvre sur la Lorraine. Quant à l'Alsace, le projet CAAPS (comportement alimentaire des enfants – le pari de la santé) porté par le Rectorat de Strasbourg intervient déjà sur la thématique de l'alimentation au sein des établissements scolaires. Ainsi un rapprochement des équipes est recherché pour l'amélioration et la complémentarité des programmes. (Cf. conclusion du Dispositif local d'accompagnement mené par Decryptis).



## VI. 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 : Valorisations du programme Nut&S

Annexe H : Tableau de complémentarité des programmes

Annexe I : 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

| LIEU :   | DATE :  |
|--|---|
|  <p><b>FORMATION : ÉVALUATION PARTICIPANTS</b><br/><small>v06.20</small></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>❖ Durée et rythme de la formation<br/>1_2_3_4</p> <p>❖ Échanges avec le formateur<br/>1_2_3_4</p> <p>❖ Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation<br/>1_2_3_4</p> <p>❖ Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?<br/><input type="radio"/> Oui, tout à fait    <input type="radio"/> Partiellement    <input type="radio"/> Non</p> <p>❖ Si non, pourquoi ?</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> <p>❖ Comment évaluez-vous l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation ?<br/>1_2_3_4_5_6_7_8_9_10</p> <p>❖ Dans quelle mesure pensez-vous pouvoir intégrer dans vos pratiques les conseils et méthodes vues en formation ?<br/>1_2_3_4_5_6_7_8_9_10</p> <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...)<br/><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...)<br/><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...)<br/><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 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****Synthèse de l'animation de l'enseignant :**

École/classe :

Diététicien :

Thème de la séance/outil utilisé :

**Posture de l'enseignant :**

|  |                   |
|--|-------------------|
| Suscite chez l'enfant l'envie de goûter sans forcer  | Acquis : oui/ non |
| Favoriser et respecter l'expression de chaque enfant et veiller à la compréhension de chacun | Acquis : oui/non  |
| L'animateur partage son expérience avec les enfants  | Acquis : oui/non  |
| Remarques  |                   |

**Le contenu de l'animation**

|   |                  |
|---|------------------|
| Utilise lors de son animation des notions vues en formation   | Acquis : oui/non |
| Lesquelles :  |                  |
| La construction de la séance et l'utilisation de l'outil sont en lien avec un ou plusieurs enseignements du niveau de la classe | Acquis : oui/non |
| 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 : Valorisations du programme Nut&S

### Communauté de Communes Forêt, Lacs et Terre en Champagne (Aube)

Capture d'écran : article dans le magazine de la CC en juillet 2023

**Action 1.3 - Nutrition et sensorialité:** Mis en place par la Maison de la Nutrition, ce programme, à destination des acteurs œuvrant auprès des enfants, permet d'intégrer, dans les pratiques professionnelles, l'éducation alimentaire et sensorielle en utilisant les principes de l'éducation au goût.



Capture d'écran ; article dans le magazine du CLS en décembre 2023

04



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



#### Formation des professionnels de la petite enfance à l'alimentation

Afin d'intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle dans les pratiques quotidiennes des professionnels qui encadrent les enfants dans les différents lieux de vie (crèches, cantines...), la Maison de la Nutrition met en œuvre le programme Nutrition et Sensorialité.

La première étape consiste en une analyse des pratiques en cantine :

- Sur un temps de midi, la diététicienne de la Maison de la Nutrition vient observer l'environnement dans lequel les enfants déjeunent (le bruit, la taille de la pièce, le temps passé à table...), la présentation des plats par les agents, les tailles des portions proposées, la gestion du surplus alimentaire et comment suscite t'on l'envie de goûter chez les enfants.

Dans un second temps, 29 agents de la restauration collective du territoire seront formés. La formation s'étendra aux autres milieux de vie (crèches écoles...) dès la rentrée 2024-2025. Lors de cette formation, différents aspects seront abordés tels que :

- L'équilibre alimentaire quantitatifs « Quels sont les repères quantitatifs de service pour un repas en restauration scolaire ».
- La néophobie alimentaire « comment réagir en cas de refus de goûter ? »
- Les sensations alimentaires « comment accompagner les enfants sur leurs sensations alimentaires de faim et de rassasiement ? ».

### CLS du Pays de Chaumont

Capture d'écran : article dans la lettre du CLS en décembre 2023

Renforcer les connaissances, les compétences et le pouvoir d'agir en matière d'alimentation et d'activités physiques

Pass'sport Forme du Centre Social "Le Point Commun"

Programme "Nutrition et sensorialité" (NUT&S) sensibilisation au goût pour les enfants (0-11 ans)

[maison-nutrition.fr/programme/5-sens-lalimentation/](https://maison-nutrition.fr/programme/5-sens-lalimentation/)

#### BILAN 2020-22

23 professionnels (agents des écoles, animateurs, coordinatrice jeunesse, directrice périscolaire et extrascolaire, référentes périscolaire) de l'Agglo de Chaumont ont été formés

100% des professionnels ont mis en pratique les acquis de cette formation



sensibilisation des enfants aux aliments par les sens



## CLS Meuse Grand Sud

Capture d'écran : article dans le journal du CLS en mai 2023

### Mise en place du programme Nut&S sur le territoire

Le diagnostic santé réalisé dans le cadre du CLS révèle l'importance d'agir sur les déterminants de santé dont l'alimentation et l'activité physique afin de prévenir le diabète, le cancer et d'autres pathologies.

Un des axes d'action est la mise en oeuvre du programme Nut&S, nutrition et sensorialité, sur le territoire par la Maison de l'alimentation de Reims.

**Objectif de cette action:** intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle, en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de l'enfance, de la petite enfance et du handicap.

**Les résultats attendus:** l'intégration de l'éducation au goût au sein des pratiques professionnelles des personnes formées afin que leur public ait:

- une alimentation plaisante, diversifiée dans le respect de la culture de chacun
- une prise de conscience des éléments gouvernant leurs choix alimentaires
- une bonne écoute de leurs sensations de faim et de rassasiement

Au total, ce sont les professionnels de 4 écoles, 4 crèches/multiaccueils, 2 relais assistantes maternelles, 1 lieu d'accueil parents/enfants, les centres sociaux de Bar le Duc et 4 structures accueillant des personnes en situation de handicap qui seront formés à la nutrition et la sensorialité et pourront ensuite mettre en oeuvre les conseils et pratiques vues en formation.

Le programme va progressivement se mettre en place sur le territoire dès la rentrée de septembre 2023.

Adolescents et adultes du territoire ne sont pas oubliés dans cet axe sur le mieux-manger puisque nous allons prochainement leur proposer des animations.



Capture d'écran : article dans le journal du CLS en décembre 2023

### Signature de la charte "Villes actives PNNS"



Avec les partenaires du territoire, la Communauté d'Agglomération souhaite contribuer à améliorer l'état de santé de ses habitants en s'engageant davantage dans les domaines de l'alimentation et de l'activité physique. Parmi les actions, nous avons le déploiement du programme NUT&S, nutrition et sensorialité, sur 16 structures de l'enfance, de la petite enfance et du handicap depuis septembre 2023 mais également les petits déjeuners gratuits à l'école Camille Claudel, le schéma directeur des sports de la Communauté d'Agglomération Meuse Grand Sud, les ateliers culinaires dans les centres socioculturels de Bar-le-Duc, les actions sportives durant les temps scolaires et périscolaires, le dispositif de sport au travail au sein de la collectivité.

Aussi, afin de valoriser ce qui est déjà mis en place et poursuivre cet engagement pour les 5 années à venir, Madame JOLY, Présidente de l'Agglomération et Madame PRINS, Déléguée Départementale de l'ARS ont signé le 10 novembre dernier, la charte "Villes actives du PNNS".

Avec ce label, la Communauté d'Agglomération s'engage à soutenir des actions dans le domaine de la nutrition et de l'activité physique

## Annexe H : Tableau de complémentarité des programmes

| Nom du programme     | Nutrition et sensorialité (Nut&S)  | Plaisir à la cantine Primaire (PALC) au primaire   | Journées d'éducation au Bien-Manger  | Formation Jeu Escape NutriGame*   |
|----------------------|--|--|--|---|
| Porteur              | Maison de la Nutrition   | NutriLibre   | Maison de l'Alimentation (55)  | CNAM (57)   |
| Financement          | ARS-DRAAF  | 2022 : 50% collectivité 50% DRAAF+ ARS   | DRAAF  | Formation : 350 € TTC, Boîte de jeu : 300€ hors frais postaux.<br>Possibilité d'être financé par la région Grand-Est.   |
| Environnements       | Cantines, écoles, crèches, centres sociaux, ...  | Cantines   | Écoles   | Établissement d'enseignement, une mission locale, une association sportive, un établissement médico-social...   |
| Échelle territoriale | Territoire d'un contrat local de santé   | Agglomération ou communauté de communes  | École<br>Possibilité de former des équipes sur les territoires pour le déploiement du projet (agglomération ou communauté de communes)   |   |
| Temps                | 1 à 3 années scolaires   | 1 année scolaire   | 1 journée  | 1 journée   |
| Objectif principaux  | Intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle, en utilisant les principes de l'éducation au goût, en complémentarité de l'éducation nutritionnelle dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants.  | Ré-enchanter le restaurant scolaire en agissant sur l'offre alimentaire pour la rendre plus attractive, tout en garantissant le respect de la réglementation relative à la qualité des repas servis/Redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle aux aspects de goût, de sociabilité et de « ritualité » alimentaire/Restaurer une complicité entre l'aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange /Lutter contre le gaspillage alimentaire.<br>Sources : <a href="https://agriculture.gouv.fr">https://agriculture.gouv.fr</a> | Sensibiliser les élèves de CM1-CM2 d'un établissement scolaire sur différentes qualités des aliments (nutritionnelles, sensorielles, durabilité...).   | Sensibiliser les plus de 13 ans aux bons réflexes alimentaires, à la nécessité de pratiquer une activité physique régulière et à la limitation des temps passés assis.  |
| Déroulement          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse de l'environnement (si repas pris au sein de la structure)</li> <li>- Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles</li> </ul> Recueil des attentes, présentation des différentes éducations à l'alimentation, présentation « des classes du goût », apports théoriques sur l'éducation sensorielle, mises en situation pratique de diversification alimentaire | 2 réunions d'informations<br>6 modules répartis sur 10 journées : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? (1 jour)</li> <li>• L'enfant ce mangeur (2 jours) comportements alimentaires, méthodes d'encadrement...</li> <li>• L'éveil sensoriel à la cantine (2 jours) classes du goût, comment transmettre...</li> </ul>  | Organisation par mail ou téléphone.<br>Lors d'une journée, 4 ateliers de 1h15. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découverte des aliments- Atelier culinaire (animé par un chef de cuisine retraité).</li> </ul> | La formation se divise en plusieurs parties :<br>La première partie se déroule en ligne et mêle plusieurs outils de formation à distance : vidéos, diaporamas commentés, contenus interactifs et participatifs, forum de partage... Temps estimé de connexion : 7 heures<br><br>La deuxième partie se déroule sur une journée en présentiel (7h). Elle vous sera accessible une fois la session en e-learning terminée. Un lien |

V01-2024 – Ce tableau a été créé par la Maison de la Nutrition et n'engage qu'elle.

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| et méthodologie d'animation/d'évaluation des séances • En présentiel – 3h<br>- Illustration par une animation du diététicien<br>Atelier d'éducation au goût • Lors du repas ou en classe<br>- Application par une animation du professionnel<br>Mise en place et réalisation d'une animation par le professionnel sur une thématique des éducations à l'alimentation observées lors de la séance 2 • En classe<br>OU<br>- Partage d'expériences<br>Échange de pratiques, mises en situation, évaluation de l'évolution des pratiques des professionnels et préconisations • En présentiel - 3h | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des repas équilibrés au juste prix (1 jour) loi Egalim</li> <li>• Plaisir à la cuisine (2 jours) cuisine végétarienne et utilisation des aliments de qualité</li> <li>• Savoir-faire &amp; faire savoir (1 jour)</li> <li>• Bilan (1 jour) des actions mises en place</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Approche nutritionnelle de l'alimentation (animé par une diététicienne)</li> <li>- Les mécanismes du goût (animé par un éducateur au goût)</li> <li>- Gaspillage alimentaire- Développement durable</li> </ul>   | permettant de vous y inscrire est disponible sur la plateforme de formation en ligne. Organisation en présentiel de session de formation régulièrement au Cnam à Paris. Si vous êtes au moins 8 participants d'une même région ou secteur proche : organisation en présentiel au sein de votre région, si possibilité d'accueil sur site (salle d'une capacité de 30 personnes) et date choisie en concertation avec les différents participants<br><br>La troisième partie, facultative vous sera présentée sous forme de webinaires d'une durée de 2h. Ils ne sont pas obligatoires pour valider la formation. |  |
| Public concerné  | Tous les professionnels relais travaillant avec les 0-11 ans (enseignants, agents, cantiniers, assistantes maternelles, ...) Groupe de 8 à 12 professionnels   | Personnes volontaires qui participent à la restauration scolaire et à l'éducation des enfants y compris les enfants : cuisiniers, élus, chefs de service, parents d'élèves, ... Groupe de 12 à 20 personnes   | Classes de CM1-CM2, collège Professionnels travaillant avec ce public  | Tout professionnel accueillant un public de personnes âgées de plus de 13 ans et/ou amené à animer des sessions de prévention santé auprès des personnes âgées de plus de 13 ans   |
| Les atouts   | Programme en lien avec les CLS et les PAT pour diminuer les inégalités sociales et territoriales de santé. Passerelle entre le PNNS et le PNA<br><br>Un programme réalisé dans le même temps et sur le même territoire dans les environnements où évoluent l'enfant (cantines, écoles, relais petite enfance, centre sociaux...).<br><br>Formation en équipe complète (pas sur volontariat) pour assurer la pérennité et l'harmonisation des messages et majoritairement pendant les heures de travail (peu de temps de formation à bloquer)<br><br>Observation pour adapter la formation aux besoins identifiés et évaluation à froid à plus de 3 mois. | Thèmes abordés par des experts dans leur domaine. Interventions d'experts reconnus en socialisation de l'enfant, communication, cuisines alternatives... coordonné par un référent.<br>Des techniques d'animation qui favorisent les travaux de groupes, la réflexion.<br><br>Des participants aux profils variés.<br><br>Une année de travail pour élaborer des projets. | Réseau tissé avec les écoles Remise d'une mallette pédagogique avec des suites à donner à la journée.<br><br>Peut être associé à un projet d'activité physique.  | Outil ludique et interactif.<br><br>Une stratégie de co-construction innovante du jeu a été mise en œuvre pendant un an impliquant : illustrateurs, joueurs, experts en Escape Game, en alimentation, en activité physique et en promotion de la santé. L'Escape NutriGame* a été expérimenté auprès de 220 joueurs avant d'être proposé dans sa version finale.<br><br>Le développement d'une version virtuelle est en cours et permettra de compléter cet outil. |

V01-2024 – Ce tableau a été créé par la Maison de la Nutrition et n'engage qu'elle.



## Annexe I : Lexique

**ADEME** : Agence de la transition écologique

**ASEM** : Agent Spécialisé des Écoles Maternelles

**ALSH** : Accueil de Loisirs sans Hébergement

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

**CC** : Communauté de Communes

**CES** : Centre Éducatif et Scolaire

**CLS** : Contrats Locaux de Santé

**DME** : Diversification Menée par l'Enfant

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

**DT** : Délégation Territoriale

**IGAS** : Inspection Générale des Affaires Sociales

**IME** : Institut Médicoéducatif

**IMPro** : Institut Médico Professionnel

**INCa** : Institut National du Cancer

**MN** : Maison de la Nutrition

**Nut&S** : Nutrition et Sensorialité

**PAT** : Projet Alimentaire Territorial

**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

**SFSP** : Société Française de Santé Publique

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

