

# RAPPORT D'ACTIVITÉ

---

2023



Maison  
de la **Nutrition**

7 Place Toulouse Lautrec  
51100 REIMS

03.26.48.00.00

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

[contact@maison-nutrition.fr](mailto:contact@maison-nutrition.fr)

# SOMMAIRE

<b>1.</b>	<b>LES INSTANCES .....</b>	<b>3</b>
1.1	L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE .....	3
1.2	LE CONSEIL D'ADMINISTRATION .....	4
1.3	LE BUREAU .....	4
<b>2.</b>	<b>L'ÉQUIPE .....</b>	<b>5</b>
2.1	LES RÉUNIONS D'ÉQUIPE.....	5
2.2	LES RÉUNIONS DE COORDINATION.....	5
2.3	LES RÉUNIONS OPÉRATIONNELLES .....	6
2.4	DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS .....	6
<b>3.</b>	<b>RÉALISATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION.....</b>	<b>7</b>
3.1	LES PROGRAMMES DE PROMOTION EN SANTÉ.....	7
3.1.1	Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité.....	7
3.1.2	Projet PASSERELLE entre les Projets territoriaux et les Contrats locaux de santé.....	7
3.1.3	Programme DisCO : Dispositif, Collectif de diététiciens .....	7
3.2	LES PROGRAMMES D'ÉDUCATION À LA SANTÉ .....	8
3.2.1	Conscience de mes sens et du plaisir de manger.....	8
3.3	FORMATION « ANIMATION D'UN PROGRAMME EN ÉDUCATION AU GOÛT ET L'ALIMENTATION » .....	9
3.3.1	Contexte .....	9
3.3.2	Genèse .....	9
3.3.3	Session 2022-2023 .....	9
3.3.4	Dépôt à France Compétences du parcours de formation .....	12
3.4	LES PRESTATIONS .....	12
3.4.1	Les prestations à visée éducative.....	12
3.4.2	Les prestations de formations.....	15
3.5	LES INTERVENTIONS « GRACIEUSES » .....	15
3.5.1	Les permanences.....	15
3.5.2	Accueil de stagiaire .....	15
	<b>Lexique.....</b>	<b>16</b>



# 1. LES INSTANCES

## 1.1 L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

### En présentiel :

- BERNARD Delphine, le regard du miroir
- BERTIN Éric, président MN
- BONNEAUX Aline, MN
- CARETTE-OBRY Vanessa, MN
- COUSSON Joël, CLAN du CHU
- D'AMICO Thomas, MN
- DESPAGNE Bruno, membre expert MN
- ETIENNE Camille, MN
- GAUTHIER Dominique, Grégoire et associés
- GENTY clémence, MN
- GUERREIRA Prescillia, KPMG
- HENRY Ophélie, MN
- LAFLEUR Philippe, membre expert MN
- LEDUC Frederic, DRAAF
- LEFEBVRE Florence, membre expert MN
- MAITRE Marie, MN
- MASSON Michel, bénévole MN
- MATHIEU Anthony, Grégoire et associés
- MULOTTE Sylvie, trésorière MN
- NOEL Bénédicte, centre PASTEUR
- PIERRARD Justine, MN
- POINSART Cécile, ASEPT
- POMAREDE Bénédicte, membre expert MN
- SCHWEICH Justine, IREPS
- TAILLIERE Barbara, RésCLAN

### En visioconférence

- AMIOUR Mélissa UDAF
- FAVRET Stéphane Assurance maladie
- GIAGRANDI Ilona CAREDIAB
- PEREZ-LAGASSE CLS Chalons
- PROD'HOMME EreIL CLS vitry
- VILLAUME Marine ARS

### Excusés :

- ALLARD Faustine: CRESS GE DLA
- D'AGOSTINO RENAULT Laurence: CLS Romilly sur Seine (10)
- DUMAIN Virginie: DT ARS 08
- FAVRIEL Julien: CLS Ardenne agglomération
- FOURNIER Julie: SSAM MF
- GERMAIN Sabrina: CLS CC Grand Verdun
- GENINI-PERRIN Louise: PAT Épinal
- GRILLON Jean-Luc: RSSBE
- JOLLY Françoise: CLS Argonne ardennaise
- LAY Ludovic: DRAAF GE
- LOYNET Claire: MN
- LECLERC Caroline: MN
- LEUTENEGGER Marc: MN
- MONTROCHER-OBBER Hélène:
- PARISOT Élodie: PAT Argonne ardennaise
- POCQUAT Audrey: RésCLAN
- QUIL Romane: CLS Argonne ardennaise
- ROUGIER Vanessa: MFGE

Date : 6 juin 2023



## 1.2 LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

### Membres :

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

Date : 16 mai et 19 septembre

## 1.3 LE BUREAU

### Membres :

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

Présence de Justine PIERRARD, directrice

Dates : 15 février, 4 avril, 4 juillet, 16 octobre et le 18 décembre



## 2. L'ÉQUIPE

### 2.1 LES RÉUNIONS D'ÉQUIPE

#### Les salariés

- Thomas D'AMICO : diététicien coordinateur, en poste depuis aout 2012
- Aline BONNEAUX : assistante de direction, sophrologue, en poste depuis février 2001
- Caroline LECLERC : diététicienne, en poste depuis janvier 2013
- Justine PIERRARD : directrice, en poste depuis avril 2006
- Camille ETIENNE : diététicienne, en poste depuis janvier 2021
- Clémence GENTY : chargée de communication en poste depuis juin 2021.
- Marie Maitre : chargée de formation, en poste depuis aout 2022
- Vanessa CARETTE-OBRY : diététicienne, en poste depuis 1<sup>er</sup> septembre 2022
- Ophélie HENRY : diététicien, en poste depuis 1<sup>er</sup> janvier 2023
- Claire LOYNET : diététicienne, en poste depuis 1<sup>er</sup> juin 2023

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

#### Dates :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
2	14	14		16	6
Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
		6	2		22

### 2.2 LES RÉUNIONS DE COORDINATION

#### Les salariés

- Thomas D'AMICO
- Justine PIERRARD
- Aline BONNEAUX
- Clémence GENTY
- Marie MAITRE

#### Dates :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
	1	30		2 et 31	
Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
		18	9	22	



## 2.3 LES RÉUNIONS OPÉRATIONNELLES

### Les salariés

- Thomas D'AMICO
- Caroline LECLERC
- Camille ETIENNE
- Vanessa CARETTE-OBRY
- Ophélie HENRY
- Claire LOYNET
- Marie MAITRE

### Dates :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
3	8 et 22	1 et 30	12 et 19	10	27
Juillet	Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
		20	18	22	

## 2.4 DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS

Septembre 2021 à 2023	<i>salarié</i> : Justine <i>format</i> : formation initiale <i>durée</i> : 2 ans	<i>Organisateur</i> : Université de Tours <i>Thème</i> : Master recherche « Culture et Patrimoine de l'alimentation » : « la transversalité des politiques publiques alimentaires et nutritionnelles », obtenu
Novembre 2022 à juin 2023	<i>salarié</i> : Caroline <i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 14 jours	<i>Organisateur</i> : MN et l'ANEG <i>Thème</i> : Animateur en éducation au goût et à l'alimentation
Octobre 2022 à septembre 2023	<i>salarié</i> : Marie <i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 60 <sup>h</sup>	<i>Organisateur</i> : CNAM-ISTNA Santé Nutrition <i>Thème</i> : acteurs, instances et aspects juridiques et financiers de la formation
15 février	<i>salarié</i> : tous les diététiciens <i>format</i> : présentiel à la MN <i>durée</i> : 3 h	<i>Organisateur</i> : ATMO <i>Thème</i> : alimentation et allergies liées à l'air
Février à juillet	<i>salarié</i> : Marie <i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 42 h	<i>Organisateur</i> : CNAM-ISTNA Santé Nutrition <i>Thème</i> : conception et pilotage d'une action de formation
25 et 26 mai 2023	<i>salarié</i> : Camille <i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 2 jours	<i>Organisateur</i> : SSHA-ISA <i>Thème</i> : Pleine conscience et alimentation niveau 2
Mai	<i>salarié</i> : Marie <i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 1 jour	<i>Organisateur</i> : IREPS <i>Thème</i> : les outils pour coordonner un projet en santé



<b>26,27,29 et 30 Juin</b>	<i>salarié</i> : Marie <i>Organisateur</i> : IREPS <i>Thème</i> : Initiation à l'évaluation de projets en éducation et promotion de la santé
<i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 14 h	
<b>Juin et septembre</b>	<i>salarié</i> : Claire <i>Organisateur</i> : IREPS <i>Thème</i> : méthodologie de projet en promotion de la santé
<i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 5 jours	
<b>25, 26 et 27 septembre</b>	<i>salarié</i> : Caroline et Camille <i>Organisateur</i> : MN <i>Thème</i> : gestion de la souffrance psychologique <i>Intervenants</i> : CNAM
<i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 3 jours	
<b>16 novembre</b>	<i>salarié</i> : Caroline <i>Organisateur</i> : DisCO <i>Thème</i> : prévention et prise en charge de l'obésité
<i>format</i> : webinaire <i>durée</i> : 2h	
<b>6 décembre</b>	<i>salarié</i> : toute l'équipe <i>Organisateur</i> : fédération des sapeurs-pompiers de la Marne <i>Thème</i> : PSC1
<i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 1 jour	
<b>15 décembre</b>	<i>salarié</i> : Claire <i>Organisateur</i> : MN <i>Thème</i> : Approche globale dans la prise en charge de l'obésité
<i>format</i> : formation <i>durée</i> : 1 jour	

## 3. RÉALISATIONS DE LA MAISON DE LA NUTRITION

### 3.1 LES PROGRAMMES DE PROMOTION DE LA SANTÉ

#### 3.1.1 Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité

Financé par l'ARS  
Cf. bilan complet 2023 du programme

#### 3.1.2 Projet PASSERELLE entre les Projets territoriaux et les Contrats locaux de santé

Financé par la DRAAF  
Cf. bilan complet 2023 du programme

#### 3.1.3 Programme DisCO : Dispositif, COLlectif de diététiciens Obésité

Financé par l'ARS  
Cf. bilan complet 2023 du programme



## 3.2 LES PROGRAMMES D'ÉDUCATION À LA SANTÉ

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

### 3.2.1 Conscience de mes sens et du plaisir de manger

#### Une séquence de 3 ateliers

*durée* : 5h par atelier

*Intervenants* : un diététicien et un sophrologue

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

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

Présentation des recettes et mise en route des préparations

- La diététicienne répondra aux différentes questions autour de l'alimentation (aliments, mode de cuisson ..)
- La sophrologue mettra en avant l'importance de l'instant présent avec une attention particulière aux aliments manipulés (5 sens)
- Valorisation des aliments sur le plan de la biodiversité
- Mise en place de l'ambiance du repas (dressage de la table, décoration...)

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

Impact du stress et des émotions sur le comportement alimentaire

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

Repas en toute convivialité, en mettant l'accent sur l'importance du rythme alimentaire pour apprécier davantage les saveurs et réguler la quantité consommée, chaque personne s'exprime sur son ressenti sur le repas (textures, émotions, souvenirs...)

Rangement, vaisselle...

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

Echange avec la diététicienne et la sophrologue sur les différentes sensations ressenties, réponse à leur questionnement quant à leurs ressentis alimentaires. point sur l'importance du lien social et le plaisir de manger.

#### Subventionnées par le Conseil Départemental de la Marne

Lieux	Partenaires	Dates
Maison de quartier Wilson	Maison de quartier Reims	13 janvier : présentation des ateliers et du petit « truc » 31 janvier, 10 février et 10 mars : les ateliers
Maison de quartier Passerelle		9 mars : présentation des ateliers et du petit « truc » 2 juin et 16 juin : les ateliers
Maison de quartier Chatillon		20 mars : présentation des ateliers et du petit « truc » 28 mars, 4 et 28 avril
Maison de quartier Arènes du sud		15 mai : présentation des ateliers et du petit « truc » 22 mai, 12 juin et 3 juillet : les ateliers



**Subventionnées par la CARSAT**

Lieux	Partenaires	Dates
Reims	Carsat	1 <sup>er</sup> , 23 et 30 juin
Reims	Carsat	13, 20 et 27 novembre
Barby	Seniors 08	12, 19 et 27 octobre
Troyes	Résidence PA	Résidence les Ormes : 17 novembre Résidences les chèvrefeuilles : 24 novembre Résidence les érables : 1 <sup>er</sup> décembre

### 3.3 FORMATION « ANIMATION D'UN PROGRAMME EN ÉDUCATION AU GOÛT ET L'ALIMENTATION »

#### 3.3.1 Contexte

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), publié en 2019, passerelle entre les politiques publiques nutritionnelles (Programme National Nutrition Santé) et alimentaires (Programme National Alimentation), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation (dont l'éducation au goût fait partie).

#### 3.3.2 Genèse

Le parcours de formation a été coconstruit par l'Association Nationale pour l'Education au Gout (ANEG), Sens et Avenir et la Maison de la Nutrition par des éducateurs au goût et formateurs. L'ingénierie pédagogique aura duré 2 ans avant d'arriver à la création d'un référentiel de compétences innovant et correspondant aux besoins des acteurs du marché. L'ouverture de la première session (2022-2023) aura lieu en novembre 2023 et se terminera par la passation de la présentation d'un dossier devant un jury en octobre 2024. Cette première session faisant office de session test du référentiel de compétences en vue du dépôt du parcours de formation auprès de l'instance étatique France Compétences.

#### 3.3.3 Session 2022-2023

La première session du parcours de formation a été ouverte à tout professionnel des champs de la prévention, la promotion de la santé, la restauration collective, l'éducation, l'animation, l'alimentation durable, l'agriculture ainsi que la valorisation et la promotion du patrimoine alimentaire ayant déjà eu une expérience dans l'animation de groupe de public adulte et/ou enfant. L'objectif général affiché de ce parcours était de permettre aux professionnels de renforcer leurs compétences afin de leur permettre la mise en œuvre d'un programme éducatif alimentaire. Pour donner suite à la réalisation de la première session (2022-2023) du parcours de formation un bilan a été réalisé. Ce bilan permet à la fois de revenir sur l'acquisition de compétences et de connaissances mais également sur la satisfaction et les changements de pratiques sur le long terme des participants.



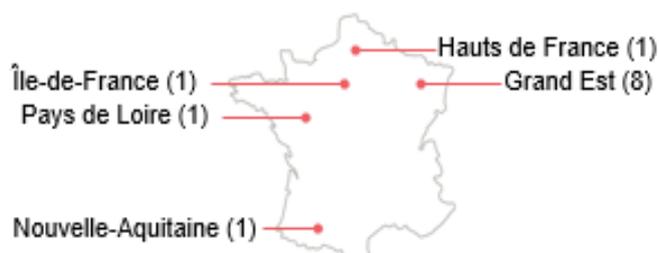
ÉVALUATION FORMATION APEGA SESSION 1 – NOV. 2022 À JUIN 2023

## ÉVALUATION FORMATION – ANIMATION D'UN PROGRAMME EN ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION

(12 places – 14 jours)

### 12 professionnels formés

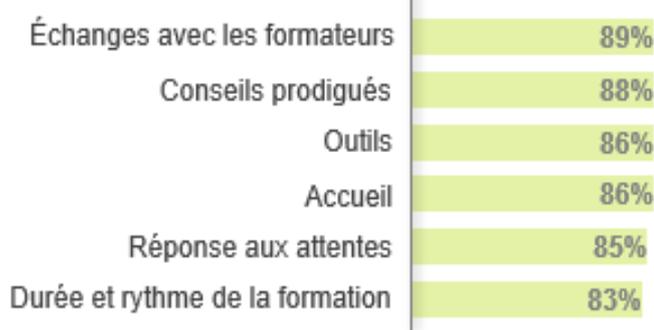
- Chargés de mission agriculture
- Chargé de projet verger et alimentation
- Cuisiniers
- Diététiciens nutritionnistes
- Éducateurs spécialisés
- Pâtissier
- Professeur de SVT



Taux de réussite : 100%  
Moyenne générale : 14/20

### Satisfaction (n=12)

100% des participants recommandent ce parcours de formation



« Ce parcours de formation a été d'une richesse exceptionnelle : des apports de connaissances autant que des apports humains, des rencontres et échanges enrichissants et la découverte de nombreux horizons que je ne soupçonnais pas »

### Connaissances (n=9)

100%

des répondants déclarent avoir acquis des connaissances six mois après la formation (n=9)

« J'ai découvert l'éducation au goût et la sensorialité »

« J'ai appris le fonctionnement biologique des sens, le contexte alimentaire dans lequel nous sommes ainsi que les méthodes d'animation en éducation au goût »



## Compétences

Compétences	Fin des séances de formation (n=12)	6 mois après la formation (n=9)
<input type="checkbox"/> Concevoir et animer une animation en éducation au goût	74%	80%
<input type="checkbox"/> Capacité à distinguer les qualités des différents aliments	77%	80%
<input type="checkbox"/> Illustrer les notions sur le fonctionnement et la connaissance des sens	70%	75%
<input type="checkbox"/> Sélectionner des aliments pour des expériences sensorielles	73%	73%
<input type="checkbox"/> Conduire les 3 étapes de l'expérience sensorielle	73%	81%

« Dorénavant je sais adopter une attitude réflexive sur ma propre pratique »

« Je sais désormais expliquer l'intérêt de l'éducation au goût, mettre en place un atelier et en définir les objectifs pédagogiques »

## Mise en pratique de la formation

77%

des répondants déclarent avoir mis en pratique de manière effective les acquis de la formation (n=9)

« J'ai mis en place des ateliers cuisine sensoriels avec toute une expérience basée sur l'olfaction et la mise en avant de son pouvoir de réminiscence »

« J'ai réajusté mes ateliers existants anti-gaspi afin d'y intégrer l'éducation au goût et la découverte des sens »

90%

des répondants déclarent que la formation a eu un impact sur leur emploi en termes de changement de missions dans leurs postes (n=9)

« Je me sens désormais capable de proposer lors de mes consultations libérales des séances d'éducation au goût »

**100%** des professionnels formés qui avaient des objectifs professionnels ont réussi à les atteindre 6 mois après la formation

Ce bilan nous a permis de faire une première analyse du référentiel de compétences, des outils partagés ainsi que de l'organisation du parcours. À la suite de cela et dans un but d'amélioration continue de nos actions le référentiel de compétences a pu être retravaillé et amélioré pour la prochaine session de formation ainsi que pour le dépôt du dossier pédagogique à France Compétences. Également, de nouveaux outils de suivi des participants ont pu être créés.



### 3.3.4 Dépôt à France Compétences du parcours de formation

C'est le 21 décembre 2023 que toute l'ingénierie du parcours de formation « Animation d'un programme en éducation au goût et à l'alimentation » a été déposée sur le site de France Compétences afin d'obtenir l'inscription du parcours de formation au Répertoire Spécifique (RS) par la Maison de la Nutrition et Sens et Avenir. L'objectif de ce dépôt est d'obtenir une reconnaissance du parcours de formation comme une certification de l'acquisition de la compétence complémentaire d'Animation d'un programme en éducation au goût et à l'alimentation. Cette compétence complémentaire serait accessible aux professionnels du champ de : la prévention, la promotion de la santé, la restauration collective, l'éducation, l'animation, l'alimentation durable, l'agriculture ainsi que la valorisation et la promotion du patrimoine alimentaire. L'objectif est également de rendre accessible le parcours de formation à toute personne souhaitant utiliser son compte personnel de formation comme financement pour accéder au parcours de formation. Le résultat de l'inscription du parcours de formation aura lieu courant 2024 et sera pris en compte lors de l'ouverture des inscriptions à la prochaine session 2024-2025.

## 3.4 LES PRESTATIONS

### 3.4.1 Les prestations à visée éducative

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

#### Aine

*Public* : salariés

*Format* : ateliers

*Financier* : West Pharma

*Thématiques* : alimentation et prévention

*Dates* : 21 juin

#### Ardennes

*Public* : tout public

*Format* : 3 ateliers

*Financier* : ASEPT Champagne-Ardenne

*Thématiques* : atelier « bien manger »

*Dates* : 25 janvier à Ecordal, 31 janvier à Rethel et le 3 février à Mairy

*Public* : jeunes

*Format* : 1 atelier

*Financier* : URANO

*Thématiques* : alimentation et comportement du jeune adulte en situation de travail

*Dates* : 6 avril

*Public* : jeunes

*Format* : 1 atelier

*Financier* : CC du pays Rethélois

*Thématiques* : éducation à l'alimentation

*Dates* : 28 juillet



*Public* : salariés  
*Format* : 1 atelier

*Financier* : ESAT  
*Thématiques* : éducation au goût et à l'alimentation  
*Dates* : 26 mai

*Public* : jeunes  
*Format* : 2 ateliers et 1 forum

*Financier* : Maison du campus  
*Thématiques* : cuisine, gout et sensorialité  
*Dates* : 19 septembre, 12 octobre et 16 novembre

*Public* : jeunes  
*Format* : 1 atelier

*Financier* : CFA des Ardennes  
*Thématiques* : éducation alimentaire et sensorielle  
*Dates* : 29 novembre

*Public* : jeunes  
*Format* : 5 ateliers

*Financier* : Misson locale Sud Ardennes  
*Thématiques* : ateliers « petit déjeuner » et atelier « cuisine »  
*Dates* : à Rethel : les 5 avril, 4 juillet et 19 septembre  
à Vouziers : les 20 juin et et 14 novembre

*Public* : jeunes  
*Format* : 10 ateliers et 1 forum

*Financier* : Misson locale Charleville-Mézières  
*Thématiques* : ateliers « petit déjeuner et bien être »  
*Dates* : 22 février, 27 mars, 20 avril, 25 mai, 16 juin, 7 juillet, 8 septembre, 6 octobre, 10 et 16 novembre, et 8 décembre

#### Aube

*Public* : collégiens et familles  
*Format* : 1 journée

*Financier* : ANPAA  
*Thématiques* : forum alimentation  
*Dates* : 7 juin

*Public* : étudiants  
*Format* : 3 ateliers

*Financier* : BTP CFA Aube  
*Thématiques* : journée de prévention alimentation  
*Dates* : 7 et 22 juin et 6 juillet

*Public* : famille  
*Format* : 1 atelier

*Financier* : MACIF  
*Thématiques* : sensibilisation sur l'alimentation dans le cadre d'octobre rose  
*Dates* : 7 octobre

*Public* : tout public  
*Format* : 4 ateliers

*Financier* : Hôpitaux Champagne Sud  
*Thématiques* : nutrition  
*Dates* : 31 mai, 28 juin, 28 septembre et 12 octobre

#### Marne

*Public* : étudiants  
*Format* : 1 atelier

*Financier* : CROUS de Reims  
*Thématiques* : atelier de sensibilisation en éducation à l'alimentation  
*Dates* : 11 janvier



<i>Public</i> : seniors <i>Format</i> : 2 ateliers	<i>Financier</i> : Conseil départemental de la Marne <i>Thématiques</i> : atelier « nutrition seniors » <i>Dates</i> : 3 et 6 mars
<i>Public</i> : aidants <i>Format</i> : 1 atelier	<i>Financier</i> : CLIC Châlons Agglo <i>Thématiques</i> : échange « rendez-vous des aidants » <i>Dates</i> : 11 avril
<i>Public</i> : acteurs de la formation en apprentissage <i>Format</i> : intervention	<i>Financier</i> : Union des MDN <i>Thématiques</i> : programme nutrition et sensorialité pour des changements de comportements alimentaires et durables <i>Dates</i> : 10 et 11 mai
<i>Public</i> : jeunes <i>Format</i> : 4 ateliers	<i>Financier</i> : Milo Vitry-le-François <i>Thématiques</i> : atelier « nutrition » <i>Dates</i> : 20 mars, 8 juin, 9 octobre et 15 décembre
<i>Public</i> : tout public <i>Format</i> : 2 ateliers	<i>Financier</i> : Parc Naturel Régional <i>Thématiques</i> : atelier « alimentation » <i>Dates</i> : 1 <sup>er</sup> et 8 mars
<i>Public</i> : tout public <i>Format</i> : stands	<i>Financier</i> : MSA Marne Ardennes Meuse <i>Thématiques</i> : stand prévention nutrition <i>Dates</i> : 3 septembre à Chalons en Champagne, 10 septembre à Sedan et le 17 septembre à Verdun
<i>Public</i> : en situation de vulnérabilité <i>Format</i> : 3 ateliers	<i>Financier</i> : CCAS Epernay <i>Thématiques</i> : échange et ateliers cuisine <i>Dates</i> : 9 ; 16 et 17 octobre
<i>Public</i> : femme <i>Format</i> : 1 ateliers	<i>Financier</i> : Femmes relais 51 <i>Thématiques</i> : plaisir de manger <i>Dates</i> : 9 novembre
<i>Public</i> : sœurs <i>Format</i> : 1 atelier	<i>Financier</i> : CAVIMAC <i>Thématiques</i> : échange sur l'alimentation et les comportements alimentaire <i>Dates</i> : 24 octobre
<i>Public</i> : seniors <i>Format</i> : 6 ateliers	<i>Financier</i> : CCAS Epernay <i>Thématiques</i> : ateliers « cuisine » <i>Dates</i> : 16 janvier, 21 mars, 11 mai, 11 juillet, 24 octobre, 21 décembre
<i>Public</i> : seniors <i>Format</i> : 2 ateliers	<i>Financier</i> : Plurial Novilla <i>Thématiques</i> : échange autour de l'alimentation avec dégustation <i>Dates</i> : 21 novembre et 8 décembre



*Public* : enfants et seniors  
*Format* : 3 ateliers

*Financier* : Maison de quartier Val de Murigny  
*Thématiques* : atelier « cuisine/gouter » en intergénérationnel  
*Dates* : 23 octobre, 22 novembre et 20 décembre

#### Reportage Radio Primitive à écouter :

<https://www.radioprimitive.fr/emissions/actualites/20231221-les-seniors-et-les-enfants-prennent-le-temps-de-cuisiner.html?fbclid=IwAR3xJm-BQ8JpGUPorjyZaiC-tsm2JaTqQl-cl1m5Fg5Fu0P7f9JCQrEtQ1E>

### 3.4.2 Les prestations de formations

#### Marne

*Public* : Auxiliaires de vie  
*Nombre de participants* :  
 12 et 9

*Financier* : Familles Rurales  
*Thématiques* : Comprendre et accompagner les personnes avec un diabète  
*Dates* : 13 avril et 13 octobre

*Public* : salariés  
*Nombre de participants* :  
 8

*Financier* : Conseil départemental de la Marne  
*Thématiques* : alimentation senior dans le cadre de la semaine du bien manger senior 2023  
*Dates* : 18 avril

*Public* : salariés  
*Nombre* :

*Financier* : GIP prévention PJJ  
*Thématiques* : alimentation et comportement alimentaire des jeunes  
*Dates* : 14 mars, 19 et 20 avril, et 1<sup>er</sup> juin

*Public* : agents de restauration  
*Nombre* :

*Financier* : CC Auberive Vingeanne et Montsaugonnais  
*Thématiques* : lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires  
*Dates* : 3, 10 et 17 mai

## 3.5 LES INTERVENTIONS « GRACIEUSES »

### 3.5.1 Les permanences

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

40 personnes ont été reçues dans ces permanences

### 3.5.2 Accueil de stagiaires

- 2 stagiaires en BTS diététique
- 1 stagiaire en observation pour reconversion professionnelle en diététique



# Lexique

ANPAA, Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie

ASEPT, Association de Santé, d'Éducation et de Prévention sur les Territoires

ATMO, indicateur journalier qualitatif de la qualité de l'air

BTP CFA, Batiment Travaux Publics, Centre de Formation des Apprentis

BTS, Brevet de technicien supérieur

CARSAT, Caisse d'assurance retraite et de santé au travail

CAVIMAC, Caisse d'Assurance Vieillesse, Invalidité et Maladie des Cultes

CC, Communautés de communes

CCAS, Centre communal d'action sociale

CLIC, Centre local d'information et de coordination gérontologique

CNAM-ISTNA Santé Nutrition, Conservatoire national des arts et métiers – Institut Scientifique et Technique de la Nutrition et de l'Alimentation

CROUS, Centre Régional des Oeuvres Universitaires et Scolaires

GIP, Groupement d'intérêt public

IREPS, instances régionales d'éducation et de promotion de la santé

MACIF, Mutuelle d'assurance des commerçants et industriels de France

MSA, Mutualité sociale agricole PJJ, 10

PJJ, Service de la protection judiciaire de la jeunesse

PSC1, Prévention et secours civiques de niveau 1

SSHA-ISA, Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire - Institut supérieur de l'alimentation

