



MANGE
Maison de l'Alimentation
et de la Nutrition
en Grand Est

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2024

SOMMAIRE

Table des matières

RAPPORT D'ACTIVITÉ	1
2024	1
1. LES INSTANCES	3
1.1 L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE	3
1.2 LE CONSEIL D'ADMINISTRATION	4
1.3 LE BUREAU	4
2. L'ÉQUIPE	5
2.1 LES RÉUNIONS D'ÉQUIPE	5
2.2 LES RÉUNIONS DE COORDINATION	5
2.3 LES RÉUNIONS OPÉRATIONNELLES	5
2.4 DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS	7
3. RÉALISATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION	8
3.1 LES PROGRAMMES DE PROMOTION EN SANTÉ	8
3.1.1 Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité.....	8
3.1.2 Programme DisCO : Dispositif, Collectif de diététiciens	8
3.1.3 Projet PASSERELLE entre les Projets territoriaux et les Contrats locaux de santé	8
3.1.4 Journée passerelles CLS-PAT dans le 08.....	8
3.1.5 Promotion de la santé en matière de nutrition sur le territoire Rémois	9
3.1.6 Soutenir les personnes en situation de précarité alimentaire dans le 52.....	10
3.1.7 Groupe de travail précarité et alimentation dans le 55	11
3.1.8 Ensemble à table dans le 52.....	11
3.1.9 Projet RencARD	11
3.2 LES PROGRAMMES D'ÉDUCATION À LA SANTÉ	12
3.2.1 Conscience de mes sens et du plaisir de manger.....	13
3.3 FORMATION « ANIMATION D'UN PROGRAMME EN ÉDUCATION AU GOÛT ET L'ALIMENTATION »	14
3.3.1 Contexte	14
3.3.2 Genèse	14
3.3.3 Promotion octobre 2024 à mai 2025	14
3.4 LES PRESTATIONS	15
3.4.1 Les prestations à visée éducative.....	15
3.4.2 Les prestations de formations.....	18
3.5 LES INTERVENTIONS « GRACIEUSES »	18
3.5.1 Accueil de stagiaire	18
Lexique	19



1. LES INSTANCES

1.1 L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Date : 14 mai 2024

En présentiel :

- BERNARD DELPHINE, le regard du miroir
- BERTIN ERIC, président MN
- BONNEAUX ALINE, MN
- CARETTE-OBRY VANESSA, MN
- D'AMICO THOMAS, MN
- DESPAGNE BRUNO, membre expert MN
- GAUTHIER DOMINIQUE, Grégoire et associés
- GENTY CLEMENCE, MN
- GUERREIRO PRESCILIA, KPMG
- GUIGNARD CLEMENCE, CIEDA de l'aube
- HENRY OPHELIE, MN
- LAFLEUR PHILIPPE, membre expert MN
- LECLERC CAROLINE, MN
- LOYNET CLAIRE, MN
- MAITRE MARIE, MN
- MATHIEU ANTHONY, Grégoire et associés
- MULOTTE SYLVIE, trésorière MN
- PIERRARD JUSTINE, MN
- POMAREDE BENEDICTE, Membre expert MN
- SCHWEICH JUSTINE, Promotion Santé
- TAILLIERE BARBARA, RésCLAN
- TILLY ARMELLE, CIEDA de l'aube

En visioconférence

- CASSAGNAUD MARJORIE, Diététicienne
- FUMEL MARINE, Maison de l'Alimentation
- HUSSER NADINE, Univers du goût

Excusés :

- AUBRIOT CHRISTINE, Diététicienne
- BACHELET ALEXIANE, CLS
- BARROIS MARION, UTNC
- BOUREL LAURE, MSA/ASEPT
- CAMUS BELINE, CD51
- CANTONNET CINDY, Diététicienne
- CHAMBRIER CLAIRE, ANEG
- DIDIER PETREMANT ANNE, De mon assiette à notre planète
- ETIENNE CAMILLE, MN
- GILLES MELANIE, CLS Ardennes Rives de Meuse
- JOLY ANNE-SOPHIE, CNAO
- LECLERCQ CHRISTINE, Diététicienne
- LEFEBVRE FLORENCE, membre expert MN
- LINZ BLANCA, PAT
- MANSUY CAMILLE, CROS
- MARSAN SARAH, MDN BORDEAUX
- PIERSON ANNE-DOMINIQUE, ARS 52
- POCQUAT AUDREY, RESCLAN
- ZIMMERMANN BENOIT, PAT



1.2 LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres :

- BARROIS Marion, Membre expert, Médecin spécialiste en Nutrition
- BERNARD Delphine : Membre associé, Le regard du miroir
- BERTIN Eric : Membre expert, Membre associé UTEP
- BIREBENT Matthieu : Membre associé CARÉDiab
- CORNETTE Isabelle, Membre associé
- 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 : Membre expert
- POMAREDE Bénédicte, Membre expert
- YNASMA Nursel : Membre expert

Date : 23 février, 14 mai, et le 4 novembre 2024

1.3 LE BUREAU

Membres :

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

Présence de Justine PIERRARD, directrice

Dates : 15 avril, 17 septembre



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^{er} septembre 2022
- Ophélie HENRY : diététicien, en poste depuis 1^{er} janvier 2023
- Claire LOYNET : diététicienne, en poste depuis 1^{er} juin 2023

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

Dates : 23 janvier, 14 mai, 8 juillet et 15 octobre

2.2 LES RÉUNIONS DE COORDINATION

Les salariés

- Thomas D'AMICO
- Justine PIERRARD
- Aline BONNEAUX
- Clémence GENTY
- Marie MAITRE
- Claire LOYNET2

Dates : 6 février, 11 mars, 8 avril, 24 juin, 14 octobre, 21 novembre et 19 décembre

2.3 LES RÉUNIONS OPÉRATIONNELLES

Les salariés

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

Dates : 7 février, 13 mars, 17 avril, 29 mai, 11 et 25 septembre, 6 et 27 novembre et 18 décembre



2.4 DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS

<i>Salarié</i> : Thomas	<i>Organisateur</i> : le CNAM <i>Thème</i> : Diététicien, acteur clé de la restauration collective	<i>Format</i> : présentiel <i>durée</i> : 3 jours
<i>Salarié</i> : Thomas	<i>Organisateur</i> : le CNAM <i>Thème</i> : L'alimentation daine et durable en restauration collective : accompagner les acteurs	<i>Format</i> : présentiel <i>durée</i> : 2 jours
<i>Salarié</i> : Claire	<i>Organisateur</i> : le cours Florent <i>Thème</i> : prise de parole en public	<i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 1 jour
<i>Salarié</i> : Camille et Claire	<i>Thème</i> : Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésités <i>Organisateur</i> : MANGE	<i>format</i> : présentiel <i>durée</i> : 7
<i>Salarié</i> : Justine	<i>Organisateur</i> : Parmasens conseil <i>Thème</i> : Prévenir le burn-out niveau 1, mieux connaitre le burn-out et agir au sein de son établissement	<i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 5h
<i>Salarié</i> : Justine	<i>Organisateur</i> : Parmasens conseil <i>Thème</i> : Prévenir le burn-out niveau 2, mieux connaitre le burn-out et agir au sein de son établissement	<i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 5h
<i>Salarié</i> : Justine	<i>Organisateur</i> : Obea <i>Thème</i> : Manager efficacement une équipe hybride	<i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 4h45
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : Obea <i>Thème</i> : Manager efficacement une équipe hybride	<i>format</i> : distanciel <i>durée</i> : 4h45
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : AGEFIPH <i>Thème</i> : les différents types de handicap	<i>format</i> : autoformation
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : AGEFIPH <i>Thème</i> : l'Agefiph et son offre de services et d'aides financière	<i>format</i> : autoformation
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : AGEFIPH <i>Thème</i> : La reconnaissance administrative du handicap : une solution pour concilier handicap et emploi	<i>format</i> : autoformation
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : AGEFIPH <i>Thème</i> : la population des travailleurs handicapés	<i>format</i> : autoformation
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : AGEFIPH <i>Thème</i> : la compensation, de quoi parle-t-on	<i>format</i> : autoformation
<i>Salarié</i> : Marie	<i>Organisateur</i> : AGEFIPH <i>Thème</i> : l'écosystème du handicap	<i>format</i> : autoformation



Salarié : Ophélie

Organisateur : MANGE, Sens & Avenir et l'ANEG

Thème : Parcours d'éducateur au goût

format : présentiel et
distanciel

durée : 14 jours sur
2024/2025

3. RÉALISATION DE LA MAISON DE LA NUTRITION

3.1 LES PROGRAMMES DE PROMOTION EN SANTÉ

3.1.1 Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité

Financé par l'ARS

Annexe 1 : bilan complet 2024 du programme

3.1.2 Programme DisCO : Dispositif, Collectif de diététiciens

Financé par l'ARS

Annexe 2 : bilan complet 2024 du programme

3.1.3 Projet PASSERELLE entre les Projets territoriaux et les Contrats locaux de santé

Financé par le ministère du travail, de la santé et des solidarités

Annexe 3 bilan complet 2024 du programme

3.1.4 Journée passerelles CLS-PAT dans le 08

Financé par l'ARS

Formation à destination des coordinateurs des CLS et des chargés de mission des PAT

Contexte : Cette journée a eu pour objectif de renforcer les compétences des professionnels (PAT-CLS) pour leur permettre de faire le lien entre la santé et l'alimentation durable.

Intervenants :

- Diététicien formateur de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand-Est
- Coordinateur du réseau PARTAAGE

Objectifs

- Appréhender l'ensemble des éléments influant sur nos comportements alimentaires et les considérer dans une approche globale de la personne
- Améliorer ses connaissances sur les concepts en santé publique et sur une alimentation de qualité (le BIO, SIQO, proximité, équitable...).



- Optimiser chez les participants la qualité de coopération autour des projets en lien avec l'alimentation et la santé.

Date : 12 septembre 2024 : 25 participants

3.1.5 Promotion de la santé en matière de nutrition sur le territoire Rémois

Financé par la ville de Reims

3.1.5.1 Les permanences conseils et accompagnements étudiants

43 permanences, avec une moyenne de 2 personnes par permanence

Typologie des personnes

- Adultes
- Adultes sous tutelle
- Parents
- Parents accompagnés par assistante sociales
- Adolescents accompagnés
- Enfants de plus de 5 ans accompagnés
- Senior entre 65 et 75 ans.

3.1.5.2 Accompagnements d'étudiants Rémois sur des projets en lien avec l'alimentation

7 accompagnements réalisés pour des groupes de 2 à 5 étudiants

Typologie des étudiants

- BTS diététique
- Master 1 Intervention en Promotion de la santé
- Élèves en terminale
- 2ème année Sciences Po
- Externe en pharmacie

3.1.5.3 Ateliers collectifs

3 ateliers collectifs réalisés

- 13 mars : Maison de quartier Europe
8 participants
- 2 avril : école élémentaire Docteur Billard
12 participants
- 21 mai : Maison de quartier Orgeval
38 participants

Typologie de participants

- Parents
- Professionnels de la petite enfance et de l'enfance
- Adultes



3.1.6 Soutenir les personnes en situation de précarité alimentaire dans le 52



3.1.7 Groupe de travail précarité et alimentation dans le 55

Financé par l'ARS

Objectif

Faire évoluer les représentations des professionnels et des bénévoles agissant autour de la thématique de l'"alimentation santé" en Meuse

Renforcer les compétences en ingénierie et éducatives en matière « d'alimentation santé des professionnels et des bénévoles agissant autour de la thématique de l'"alimentation santé" en Meuse »

Coordination en 2024

- ARS : 12/07, 06/09,
- Prépa dont travail de veille : 22/08, 18/10, 13/11
- Méthodo : 08 et 13/11
- Participation aux autres instances : PAT Pays barois 29/01
- Avec partenaires : 4/11 (GT)

3.1.8 Ensemble à table dans le 52

Financé par l'ARS

2 formations à destination des acteurs du projet « à table » : le 19 juin et 12 novembre

Objectif : développer une harmonisation des messages sur l'alimentation parmi les différentes parties prenantes, en vue de faciliter une collaboration de qualité autour du projet « A TABLE ! ».

Dates :

- 19 juin 2024 : 10 participants
- 12 novembre 2024 : 7 participants

3.1.9 Projet RencARD

Financé par la DREETS

Ce projet vise à améliorer la qualité des ateliers cuisine avec des personnes en situation de pauvreté et d'exclusion sociale

Publics concernés : structures mettant en place des ateliers cuisine à destination de personnes en situation de précarité

Territoire(s) concerné(s) : Grand Est

Axe du projet : Le développement d'alliances locales de solidarités entre acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire ;

Résumé du projet :

Pour limiter les inégalités sociales et territoriales en santé, il s'agit de tendre vers une adéquation entre les attentes des populations paupérisées et les objectifs véhiculés par les politiques publiques (PNA,



PNNS,...). Ces objectifs sont repris par les professionnels travaillant en mission locale, en centre de distribution alimentaire, en Maisons de quartier et centres sociaux... Dans le domaine de l'alimentation, l'outil privilégié est l'atelier « cuisine ».

Cependant, lorsque les animateurs mettent en place les ateliers pour réduire le gaspillage des denrées au sein des centres de distribution alimentaire, promouvoir une alimentation équilibrée et/ou favoriser l'accès à des produits de qualité, comment parviennent-ils à atteindre le public cible prioritaire, à savoir les personnes en situation de précarité ?

Le projet vise à réunir les acteurs représentatifs des ateliers « cuisine » à destination des personnes en situation de précarité en Grand Est. Ce nouveau réseau d'acteurs va monter en compétence, avec l'aide d'ATD Quart Monde et les experts du vécu. Après une co-formation (croisement des savoirs) réunissant six personnes en situation de précarité formés par ATD Quart Monde et une dizaine de partenaires représentatifs d'animation d'atelier cuisine, le groupe arrêtera des préconisations dans l'objectif d'organiser des ateliers cuisine qui répondent aux attentes et touchent les personnes les plus éloignées des recommandations. Le livrable sera un webinaire à destination de tous les acteurs impliqués dans les ateliers cuisine en Grand Est.

Objectif général :

Ce projet vise à améliorer la qualité des ateliers cuisine avec des personnes en situation de pauvreté et d'exclusion sociale.

Spécifiques (résultats) :

Déplacer les représentations des structures mettant en place des ateliers cuisine avec des personnes en situation de pauvreté et d'exclusion sociale.

Renforcer les compétences en ingénierie d'ateliers et éducatives des structures mettant en place des ateliers cuisine avec des personnes en situation de pauvreté et d'exclusion sociale

Renforcer l'interconnaissance des structures mettant en place des ateliers cuisine avec des personnes en situation de pauvreté et d'exclusion sociale

En 2024 : constitution du réseau de partenaires, réunion du copil pour définir la problématique et les objectifs

- Écriture du projet
- Travail sur le réseau (recherche, mise en relation, plaidoyer, ...)
- Travail sur la biblio
- Travail avec ATD : 4 réunions : 23.05.23, 12.12.23, 30.05.24, 11.11.24
- Réunion avec partenaires
 - GT : 03.06.24, 18.06.24, 08.11.24, 26.11.24
 - CoTech : 09.12.24
- Lien avec l'existant, 04.06.24 journée santé et précarité (ARS GE)
- 26.09.24 comment mieux se soigner et accompagner les personnes ayant une expérience de grande précarité ? (ATD national)
- 28.11.24 : ALISOL
- 16/12/24 : réunion avec PARTAAGE et alim'activ de l'agence nouvelle des solidarités actives
- Coordination du projet : prépa et CR réunions, maintien dynamique

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 et la CARSAT

Lieux	Partenaires	Dates
Espace part'Agés à Chalons en Champagne	CCAS	19 et 26 mars et 9 avril 2024 14, 22 et 29 novembre 2024
Reims/ Sillery et Tinquex	Purial Novilia	8, 16 et 21 février 2024
Centre social Schmitt à Chalons en Champagne	Centre social	13 et 27 mai et 3 juin 202'
Centre social du Verbeau à Chalons en Champagne	Centre social	15 et 22 mars et 5 avril 2024
Centre social Vallée Saint Pierre à Chalons en Champagne	Centre social	30 janvier, 13 et 20 février 2024 18 novembre, 2 et 9 décembre 2024
Résidence le cèdre à Epernay	CCAS	13, 20 et 27 juin 2024



Maison de quartier Passerelle à Reims	MQ	30 mai, 4 et 14 juin 2024
Centre social Schmitt à Chalons en Champagne	Centre social	13, 20 et 27 novembre 2024
Ville d'Eix (55)	CLS	15 octobre, 7 novembre et 5 décembre 2024

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 (Ministère de la Santé / Programme National Nutrition Santé) et alimentaires (Ministère de l'Alimentation / 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 durée de 2 ans avant d'arriver à la création d'un référentiel de compétences innovant et correspondant aux besoins des acteurs du marché.

3.3.3 Promotion octobre 2024 à mai 2025

11 participants

Durée totale de la formation : 14 jours soit 98h de formation mixte, 30h de travail personnel et 1h30 d'accompagnement individuel pour le projet de fin de formation Dates de la formation :

Sur 2024 :

8, 9 et 10 octobre 2024 : en présentiel

- Les qualités des aliments
- Neurophysiologie

14 et 15 novembre 2024 en distanciel

- Pédagogie de l'éducation au goût : Animation et techniques d'animation par voie numérique
- Comportement alimentaire

10 et 11 décembre 2024 en présentiel

- Pédagogie de l'éducation au goût : Les étapes de la dégustation
- Pédagogie de l'éducation au goût : Posture de l'animateur
- Pédagogie de l'éducation au goût : Evaluation



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 :

National

Public : tout public

Financeur : APRIFEL

Format : travail sur un jeu de société

Thématiques : descripteurs sensoriels de 60 fruits et légumes

Dates : janvier

Public : tout public

Financeur : APRIFEL

Format : stand

Thématiques : éducation au gout et quiz

Dates : 7 et 8 juin

Public : tout public

Financeur : SOLAGRO

Format : conférence

Thématiques : allocution

Dates : 24 septembre

Public : tout public

Financeur : Direction Départementale des Territoires de l'Yonne

Format : conférence

Thématiques : alimentation et restauration collective

Dates : 19 novembre

Format : coordination

Financeur : DRIAAF Ile de France

Thématiques : préfiguration de journées « passerelle » entre CLS et PAT Ile de France

Financeur : ANEG

Désignation : travail de coordination, communication, secrétariat et trésorerie

Ardennes

Public : parent enfant

Financeur : Familles Rurales des Ardennes

Format : 1 atelier

Thématiques : atelier cuisine

Dates : 21 février

Public : jeunes

Financeur : URANO

Format : 1 atelier

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

Dates : 17 avril

Public : jeunes apprentis

Financeur : Forma-On

Format : 1 atelier

Thématiques : approche globale de l'alimentation

Dates : 10 juillet



Public : jeunes
Format : 4 ateliers

Financier : Misson locale Nord Ardennes
Thématiques : ateliers « petit déjeuner »
Dates : 8 février, 4 avril, 4 juillet et 10 octobre

Public : tout public
Format : stand

Financier : MSA Marne Ardennes Meuse
Thématiques : animation autour des légumes secs
Dates : 8 septembre

Public : jeunes
Format : 6 ateliers

Financier : Misson locale Sud Ardennes
Thématiques : ateliers « petit déjeuner » et atelier « cuisine »
Dates : à Reims : les 20 juin, 10 juillet et 16 octobre
à Vouziers : les 29 mai, 17 septembre et 15 novembre

Public : jeunes
Format : 10 ateliers et 1 forum

Financier : Misson locale Charleville-Mézières
Thématiques : ateliers « petit déjeuner et bien être »
Dates : 22 mars, 26 avril, 24 mai, 28 juin, 19 juillet, 30 août, 27 septembre, 18 octobre, 8 novembre et 20 décembre

Aube

Public : élèves de CM2
Format : 3 jours

Financier : Association Addictions France
Thématiques : alimentation
Dates : 25, 26 et 27 janvier

Public : étudiants
Format : 3 ateliers

Financier : BTP CFA Aube
Thématiques : journée de prévention alimentation
Dates : 26 juin, 3 et 9 juillet

Public : tout public
Format : 1 atelier

Financier : ASEPT
Thématiques : Actions de prévention « cancer »
Dates : 26 mars

Marne

Public : intervenants auprès d'enfants souffrants de handicap
Format : atelier

Financier : IPS SAS
Thématiques : Atelier manger en pleine conscience
Dates : 5 janvier

Public : tout public
Format : 1 atelier

Financier : ASEPT
Thématiques : Actions de prévention « cancer »
Dates : 25 mars

Public : personne en situation de précarité
Format : 3 ateliers

Financier : CCAS d'Epernay
Thématiques : 1 atelier d'échange « rendez-vous des aidants » et 2 ateliers cuisine
Dates : 11, 18 et 25 juin

Public : tout public
Format : 1 stand

Financier : Reims Europe Club
Thématiques : stand, échange avec le public sur l'éducation alimentaire
Dates : 22 juin



Public : salariés
Format : atelier

Financier : transport Simon Reims
Thématiques : échange autour de l'alimentation et son adaptation en fonction des rythmes de travail
Dates : 16 mai

Public : jeunes
Format : 5 ateliers

Financier : CROS GRAND EST
Thématiques : atelier d'éducation au goût
Dates : 12 juin

Public : tout public
Format : stand

Financier : Grand Reims
Thématiques : « rendez-vous de l'alimentation »
Dates : 25 mai

Public : jeunes et salariés
Format : atelier

Financier : GIP prévention PJJ et la sauvegarde
Thématiques : Ateliers d'éducation à l'alimentation
Dates : 30 mai et 11 juillet

Public : tout public
Format : stand

Financier : Ville de Vitry le François
Thématiques : atelier « voyage sensoriel »
Dates : 24 août

Public : tout public
Format : stand

Financier : Association rémoise des étudiants en STAPS
Thématiques : sensorialité en lien avec sport, alimentation, bien être
Dates : 24 septembre

Public : tout public
Format : stand

Financier : MSA Marne Ardennes Meuse
Thématiques : animation autour des légumes sec
Dates : 1er septembre

Public : collégiens
Format : ateliers

Financier : Collège jean Renoir
Thématiques : animation autour des légumes sec
Dates : 6 décembre

Public : seniors
Format : 5 ateliers

Financier : CCAS Epernay
Thématiques : ateliers « cuisine »
Dates : 25 janvier, 14 mars, 21 mai, 28 juin et 19 décembre

Public : jeunes
Format : 8 ateliers

Financier : Mission locale de Reims
Thématiques : petit déjeuner et comportement alimentaire
Dates : 17 mai, 26 juin, 9 juillet, 28 août, 24 septembre, 15 octobre, 19 novembre et 20 décembre

Haute marne

Public : seniors
Format : 2 sessions

Financier : CARSAT Nord Est
Thématiques : atelier « Conscience de Mes Sens et Plaisir de Manger »
Dates : 15 et 24 mai et 6 juin
10, 17 et 23 octobre



Meuse

Public : tous public

Format : stand

Financier : MSA Marne Ardennes Meuse

Thématiques : animation autour des légumes sec

Dates : 15 septembre

3.4.2 Les prestations de formations

Marne

Public : Auxiliaires de vie

Nombre de participants :

Financier : Familles Rurales

Thématiques : Comprendre et accompagner les personnes avec un diabète

Dates : 11 juin et 26 septembre

Public : salariés

Nombre de participants :

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 et la sauvegarde

Thématiques : alimentation et comportement alimentaire des jeunes

Dates : 23 mai et 11 juillet

3.5 LES INTERVENTIONS « GRACIEUSES »

3.5.1 Accueil de stagiaire

- 2 stagiaires en BTS diététique



Lexique

ANEG, Association Nationale pour l'Education au Goût

APRIFEL, Agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes

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

BTS, Brevet de technicien supérieur

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

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

CROS, Comité Régional Olympique et Sportif

DRIAAF, Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

IPS SAS, Institut pour la Promotion de la Santé Société par Actions Simplifiées

MSA, Mutualité sociale agricole PJJ, 10

PJJ, Service de la protection judiciaire de la jeunesse

STAPS, Sciences et Techniques des Activités Physiques et Sportives

URANO



MAISON DE L'ALIMENTATION ET DE LA NUTRITION EN GRAND EST

BILAN NUT&S 2024

Nutrition & Sensorialité

SOMMAIRE

I. INTRODUCTION	2
II. PRESENTATION DU PROGRAMME « NUTRITION & SENSORIALITE », NUT&S	3
A. Objectifs	3
B. Bénéficiaires	7
C. Description du programme 2024	7
D. Processus interne au déploiement du programme	9
E. Présentation des intervenants	10
F. Déploiement du programme sur la région	10
1) Partenaires	10
2) Instances	11
III. ÉVALUATIONS	12
A. Critères, indicateurs et outils d'évaluation	12
1) Présentation des critères et indicateurs	12
2) Les différents temps d'évaluation et outils utilisés	13
B. Évaluation du processus	14
1) Déploiement du programme en région	14
2) Appréciation des parties prenantes	17
3) Mesures d'amélioration interne des prestations de la MANGE	20
C. Évaluation des indicateurs de résultats	21
1) Évaluation à chaud à T1 des professionnels formés	22
2) Évaluation à froid, 3 mois après la formation des professionnels :	27
3) Évaluation à froid (à plus de 6 mois) des directeurs d'écoles	31
D. Valorisation du programme Nut&S	32
E. Évaluation externe du programme « Nutrition & Sensorialité » par KPMG	33
1) Demande d'évaluation externe par l'Agence Régionale de Santé	33
1) Résultats de l'évaluation externe réalisée par KPMG	33
IV. CONCLUSION	35
V. ANNEXES	37



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 nationale¹ (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* »².

« 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 l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est 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.

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

² Source : 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
Axe 2 : Encourager les comportements favorables à la santé	Objectif 2 : Mieux manger en restauration hors foyer	6. Action : 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.
	Objectif 7 : promouvoir les nouvelles recommandations nutritionnelles du PNNS (alimentation et activité physique)	19. Action : Diffuser les nouvelles recommandations du PNNS et faciliter leur mise en œuvre	Les recommandations sont abordées lors de la formation Nut&S.
	Objectif 11 : Promouvoir auprès des parents de jeunes enfants les modes d'alimentation et activité physique favorables à la santé	28. Action : 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.
	Objectif 14 : Promouvoir la variété des images corporelles	34. Action : 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.
Axe 3 : Mieux prendre en charge les personnes en surpoids, dénutries ou atteintes de maladies chroniques	Objectif 18 : Développer des actions de dépistage, prévention et surveillance de l'état nutritionnel des personnes en situation de vulnérabilité dans les établissements médico-sociaux	39. Action : Promouvoir la Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux 40. Action : 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.
Axe 4 : Impulser une dynamique territoriale	Objectif 20 : Promouvoir et faciliter les initiatives/actions locales	47. Action : 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 48. Action : Promouvoir les chartes d'engagement des collectivités territoriales et des entreprises du PNNS et les mécanismes facilitant le développement d'actions locales 49. Action : Mutualiser les actions en nutrition	Au sein des contrats locaux de santé, la MANGE 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 MANGE travaille avec Synapse 2024.

• **Programme National pour l'Alimentation**

En complément du PNNS, nous pouvons également citer le PNA³. Nous avons également recensé les axes et actions auxquels le programme Nut&S répond :

PNA n°3 2019-2023			
AXE		ACTION	Nut&S
Axe 1 : 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,

³ 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.
Axe 2 : 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.
Axe 3 : 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 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	Levier 1 : 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.

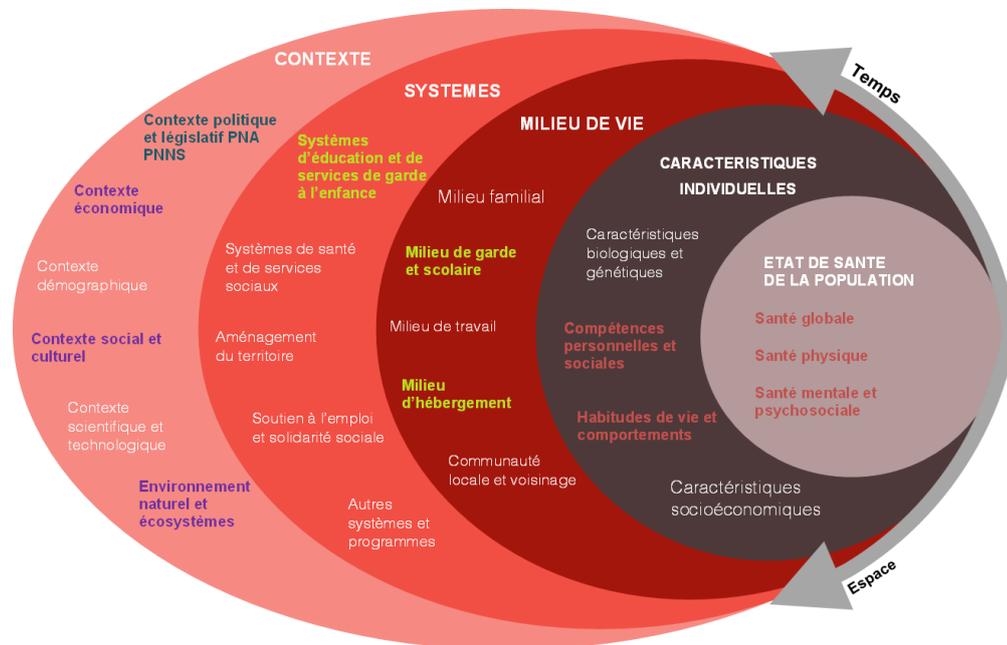
Aussi, l'éducation au goût répond à la nécessité d'intégrer l'alimentation durable dans les habitudes alimentaires tout en travaillant l'acceptabilité culturelle. Elle permet, par des conditions favorables à la découverte et à la dégustation, d'associer les aliments (légumineuses, produits locaux, ...) 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 MANGE 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 MANGE 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 MANGE autour du projet Nutrition et Sensorialité. La MANGE a déposé un dossier de demande d'agrément auprès du rectorat de Nancy-Metz en 2023. La commission est prévue fin janvier 2025, et nous espérons un retour en mars.



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 déterminants⁴ :



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

⁴ 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 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.

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	
S0	Analyse de l'environnement
Les diététiciens se rendent au sein de la structure pour jauger l'environnement et le 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. Environnements concernés : Cantine, structure de la petite enfance et établissement médico-social pour enfants	
S1	Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles
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. <i>Durée : de 3h à 6h selon les environnements</i> Environnements concernés : Tous les environnements	
S2	Illustration par une animation du diététicien
Les diététiciens viennent illustrer certains éléments vus lors de la S1 en situation concrète, via un atelier d'éducation au goût.	
S2	Observation secondaire
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	



Environnements concernés : École, structure de la petite enfance, structure extrascolaire ALSH et établissement médico-social pour enfants	messages, sa mise en pratique, les changements éventuels ainsi que les différentes postures. Environnements concernés Cantine
S3 Application par une animation de l'enseignant	S3 Partage d'expériences
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. Environnement concerné : École	Échanges de pratiques, mises en situations, évaluation de l'évolution des pratiques et préconisations. Environnements concernés : Cantine, structure de la petite enfance, structure extrascolaire ALSH et établissement médico-social pour enfants

S = séance

En 2024, voici les évolutions apportées sur les contenus des séances de formation :

- Dans le parcours « cantine », nous avons intégré un item sur le tri des déchets dans les grilles d'observation.
- Dans le parcours « école » et « petite enfance », nous avons ajouté à la formation différentes informations complémentaires sur les différentes allergies existantes, la diversification menée par l'enfant, l'hygiène lors des dégustations et les troubles alimentaires pédiatriques (TAP).
- Dans les formations en IME, nous avons ajouté des ressources dans les contenus sur l'autisme.



D. Processus interne au déploiement du programme

La mise en place du parcours de formation Nutrition et Sensorialité nécessite un processus interne de déploiement. Celui-ci évolue en fonction des retours observés. Les améliorations opérées en 2024 sont en italique.

PROCESSUS INTERNE NUT&S		
Phase de déploiement	Activité	Salarié(s) concerné(s)
1. Identification des objectifs du territoire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Intégration de la fiche action Nutrition et Sensorialité dans les contrats locaux de santé 2. Mise en place d'une réunion partenariale avec les acteurs du territoire (<i>en incluant le président des parents d'élèves</i>) 3. Proposition du parcours de formation Nutrition et Sensorialité aux structures 4. Adaptation du parcours à la structure et à ses besoins 5. Prise de toutes les dates de modules du parcours de formation 	<ul style="list-style-type: none"> - Directrice - Diététicien coordinateur - Référente formation
2. Contractualisation des parcours de formation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Récupération de la liste des participants et du lieu de formation adapté à tous les professionnels 2. Création de la convention de formation 3. Envoi des livrables de formation : livret d'accueil, fiche de renseignements du professionnel formé... 4. Récupération des fiches de renseignements 	Référente formation
3. Réalisation du parcours de formation	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Création des attestations de formation 2. Envoi d'une infographie par territoire 3. Envoi d'un questionnaire d'évaluation aux responsables des structures bénéficiaires 4. Envoi d'un questionnaire de satisfaction des partenaires (1 fois par an) 5. Évaluation des professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - Diététicien coordinateur - Référente formation - Chargée de communication
5. Suivi du parcours de formation Nutrition et Sensorialité	<ol style="list-style-type: none"> 1. Création d'une fiche récapitulative des actions sur chaque territoire 2. Suivi des réunions 3. Synthèse des questionnaires stagiaires, responsables des structures bénéficiaires et partenaires 4. Création de fiches progrès (mesures d'amélioration du processus) 5. Bilan d'activité et financier du parcours de formation Nutrition et Sensorialité 6. <i>Création du RACI</i> 7. <i>Continuer à donner aux diététiciens formateurs plus d'autonomie : accès au serveur, formation à l'utilisation d'un logiciel de gestion de formation, mise en contact du diététicien formateur avec le responsable de la formation</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Diététicien coordinateur - Référente formation - Chargée de communication - Directrice - 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 et ainsi enrichir les contenus des séances de formation.

Il y a également la veille informationnelle, qui a notamment permis en 2024 la montée en compétences des formateurs sur la durabilité.

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
Aube
Haute-Marne
Meuse



Caroline
LECLERC
Ardennes
Aube
Marne
Meuse



Claire
LOYNET
Marne
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 :

– **2 CLS dans les Ardennes :**

Ardenne Rives de Meuse – Ardennes Thiérache

– **5 CLS dans l'Aube :**

Forêts, Lacs et Terres en Champagne – Vendevre-Soulaines – Romilly-Sur-Seine – Troyes Champagne Métropole – Arcis Mailly Ramerupt

– **5 CLS dans la Marne :**

Vitry Champagne et Der – Châlons-en-Champagne – Pays d'Epernay - Argonne Champenoise – Reims



– **2 CLS dans la Haute-Marne :**

PETR du Pays de Langres – Pays de Chaumont

– **2 CLS dans la Meuse**

Damvillers Spincourt Bouligny – Bar-Le-Duc Meuse Grand Sud

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 (ALSH) (association, municipale ou intercommunale...)
- Communautés de communes et mairies : Agent Spécialisé des Écoles Maternelles (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)
- Président des parents d'élèves

2) Instances

La MANGE a participé aux réunions des CLS suivants :

- 09/01/2024 : Crêtes Préardennaises	- 09/04/2024 : Vitry Champagne et Der
- 18/01/2024 : Bassin de Joinville	- 17/05/2024 : Crêtes Pré ardennaises
- 23/01/2024 : Arcis, Mailly, Ramerupt	- 03/06/2024 : Crêtes Pré ardennaises
- 12/03/2024 : Arcis, Mailly, Ramerupt	- 24/09/2024 : Pays Rethélois
- 12/03/2024 : Pays de Chaumont	- 11/10/2024 : Pays d'Othe
- 14/03/2024 : Bassin de Joinville	- 08/11/2024 : Pays de Chaumont
- 14/03/2024 : Forêt, Lac et Terres en Champagne	- 06/12/2024 : Argonne Meuse



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 affichés est un complément de l'année précédente. L'évaluation se construit en 2 parties : l'évaluation de processus et l'évaluation de résultats. Pour chacune, nous avons défini des critères et indicateurs.

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

ÉVALUATION DE RÉSULTATS	
Critères	Indicateurs
Intérêt des conseils et méthodes prodigués	<ul style="list-style-type: none"> - Taux de répondants satisfaits par les conseils prodigués - Moyenne de l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation
Acquisition de connaissances et compétences	<ul style="list-style-type: none"> - Niveau de réponse aux attentes de la formation - Évolution des compétences avant/après la formation
Projection dans les pratiques professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Moyenne de la possibilité d'intégration des conseils et méthodes vues en formation
Intégration des connaissances et compétences acquises dans les pratiques professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Taux de professionnels qui ont pu mettre en pratique les connaissances acquises - Fréquence de mise en pratique de ces connaissances



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
- 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 de la séance 3 : « Partage d'expériences » ou « Application par une animation de l'enseignant »

En 2024, 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 avec les CLS (voir Annexe E)
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des structures bénéficiaires (voir Annexe F)
- Fiches progrès d'amélioration de la qualité nécessaires 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 et compétences compris dans la fiche de renseignement destiné aux professionnels qui seront formés (voir Annexe A)
- T1 : Questionnaire de satisfaction et d'auto-évaluation des connaissances et compétences 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

1) Déploiement du programme en région

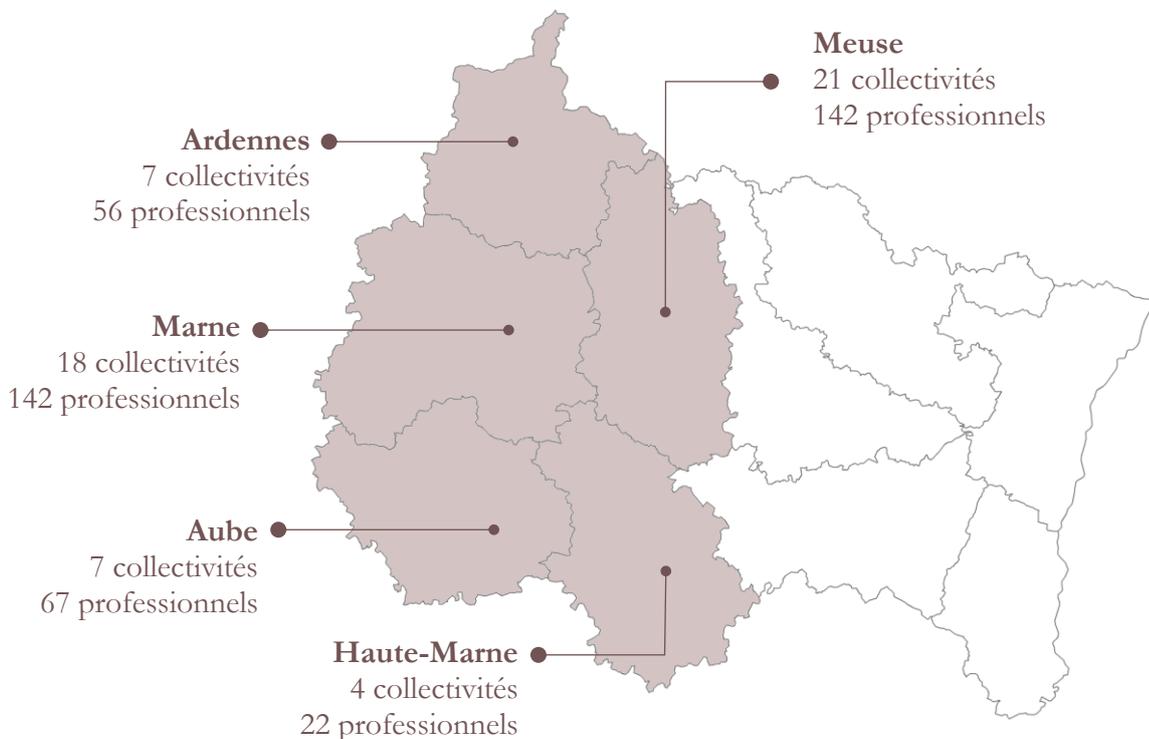
La séance « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles » est le socle commun à tous les environnements. Les personnes ayant participé à cette séance sont considérées par les évaluations de processus et résultats comme étant les « professionnels formés ».

Le programme Nut&S étant mis en œuvre pendant plusieurs années sur les mêmes territoires, l'évaluation sur une année civile ne représente donc pas l'entièreté des actions qui y sont réalisées.

En 2024, le déploiement du programme « Nut&S » sur le territoire a concerné **429 professionnels** ayant suivi le module « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles » dont :

- **46** en environnement « école »
- **167** en environnement « cantine »
- **67** en environnement « extrascolaire ALSH »
- **137** en environnement « petite enfance »
- **12** en environnement « médico-social pour enfants »

La distribution géographique des actions en 2024 a été la suivante :



Les tableaux ci-dessous présentent le nombre de professionnels formés par Contrat Local de Santé et pour chacun des environnements :

Ardennes (2 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Ardennes Rives de Meuse		8	13	28		49
Ardennes Thiérache				7		7
TOTAL		8	13	35		56

Aube (2 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Vendeuvre-Soulaines		23		5		28
Forêts, Lacs et Terres en Champagne		28	11			39
TOTAL		51	11	5		67

Marne (3 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Reims	8				12	20
Argonne Champenoise		10		9		19
Châlons-en-Champagne		28	20			48
Vitry Champagne et Der			23	12		35
Pays d'Epernay			20			20
TOTAL	8	38	63	21		142

Haute-Marne (2 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Pays de Chaumont		12				12
PETR du Pays de Langres			10			10
TOTAL		12	10			22

Meuse (2 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Bar-le-Duc Sud Meuse		21	18	6		45
Damvillers Spincourt Boulogny	38	37	22			97
TOTAL	38	58	40	6		142



Tout au long de la mise en place du programme la MANGE 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'action du parcours de formation au même titre que les « rendez-vous des parents » qui font partie intégrante du programme Nut&S. L'objectif de cette action qui s'inscrit en parallèle du parcours de formation est 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.

La mise en œuvre du « rendez-vous des parents » pour l'année 2024, par Contrat Local de Santé et pour chacun des environnements dans lesquels il est mis en œuvre est présentée dans le tableau ci-dessous :

NOMBRE RENDEZ-VOUS DES PARENTS	Environnements			NOMBRE DE PARENTS
	École	Petite Enfance	Extrascolaire ALSH	
Ardennes				
Rives de Meuse	1			2
Aube				
Romilly-Sur-Seine	1			18
Troyes Champagne Métropole	2			24
Arcis, Mailly, Ramerupt		1		12
Marne				
Reims	1			35
Châlons-en-Champagne	1	2		25
Vitry Champagne et Der				
Haute-Marne				
PETR du Pays de Langres		2		9
Meuse				
Bar-Le-Duc Meuse Grand Sud		1	1	15
Damvillers Spincourt Boulogny	3			7
TOTAL GÉNÉRAL				147



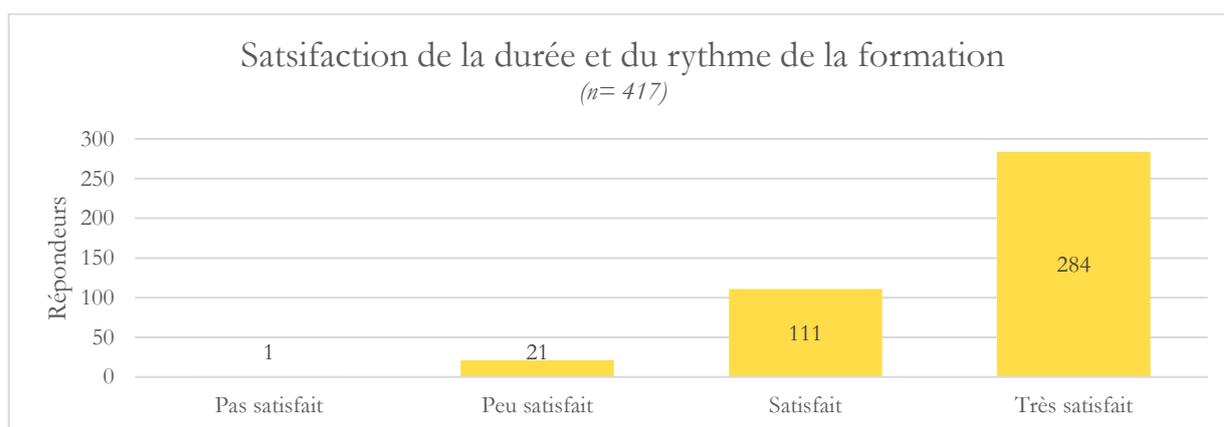
2) Appréciation des parties prenantes

La démarche Qualiopi s'inscrit dans l'objectif de proposer des formations qualitatives, prônant le principe d'amélioration continue auprès des usagers et partenaires. L'obtention de la certification amène la MANGE à garantir la qualité de ses prestations autour de sept indicateurs principaux pour 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 des parties prenantes, bénéficiaires et partenaires, à travers des questionnaires.

a) Satisfaction des bénéficiaires quant à la séance 1



95% 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 :
 - « Formation très riche et dynamique »
 - « Le sujet est très vaste, il aurait fallu davantage de temps pour répondre à nos questions et à nos a priori »
- Cantine :
 - « Bonne intervention avec échanges et pédagogie »
 - « Formation trop courte »
- Extrascolaire ALSH :
 - « Très agréable et accessible à tous »
- Petite enfance :
 - « Bon déroulement de la formation, très instructive »
 - « Formation très intéressante d'un point de vue de l'attitude des adultes encadrant les enfants pendant les repas »
- Médico-social pour enfants :
 - « Formation aurait dû être faite sur une journée »

b) Satisfaction quant à la relation partenariale

• Auprès des Contrats locaux de santé (CLS)

Dans chaque CLS où la MANGE intervient, il existe une fiche action « programme Nut&S » qui s'inscrit parmi les actions à mettre en place sur le territoire correspondant. Les CLS sont des partenaires « clé » pour la mise en place et le développement du programme, 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 38% des coordinateurs de CLS avec qui nous avons travaillé cette année, soit 6 répondants sur 16.

Les réponses montrent que la MANGE est toujours reconnue comme étant une association référente sur la thématique de l'alimentation et de la nutrition, et que via les formations et animations auprès des professionnels (pour faire évoluer leurs pratiques) et leurs publics, maintien l'impulsion d'actions transversales en faveur de la diminution des inégalités sociales de santé à l'échelle d'une collectivité.

Analyse de la relation partenariale	
Points forts	Axes d'amélioration
<ul style="list-style-type: none"> - Présence aux différents événements du territoire - Communication et disponibilité des professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire plus régulièrement des retours sur ce qui est mis en place



Voici un exemple de témoignage :

« Les actions proposées par MANGE, notamment la mise en place du programme Nut's, se sont parfaitement déroulées grâce à des échanges efficaces avec nos interlocuteurs. »

« La MANGE est une véritable plus-value pour les actions nutritionnelles de notre CLS. L'équipe est disponible, à l'écoute de nos attentes et dispense des formations de qualité »

« Partenaires très impliqués dans les territoires, qui se mobilisent lors des groupes de travail, qui peut développer des programmes répondants aux besoins locaux. Approche et discours qui permettent aux partenaires de travailler dans une approche positive et qui vise la réduction des ISS. »

« L'équipe est disponible et dans l'échange. J'ai pu contacter le diététicien pour avoir un retour sur le travail engagé il y a quelques mois autour du gaspillage alimentaire. Il a pu nous fournir les éléments travaillés et nous accompagne dans les axes à développer. »

• Auprès des responsables des structures bénéficiaires

Toutes les structures formées par la MANGE sur 2024 ont reçu un questionnaire de satisfaction destiné à permettre d'optimiser les différents parcours de formation en fonction des retours. Le questionnaire aborde à la fois le contenu du parcours de formation (intérêt, besoins comblés...) mais également son organisation (délais, relation partenariale...). En 2024, les responsables qui ont émis leurs avis ($n=4/33$) quant aux parcours de formation suivis par leurs agents, indiquent qu'ils collaborent depuis moins d'un an avec la MANGE.

Concernant les parcours de formations, les responsables estiment que l'action de formation a répondu aux besoins de leurs agents dont « au-delà des espérances » pour la moitié d'entre eux.

Analyse du contenu de la formation		
Thématiques	Points forts	Axes d'amélioration
Parcours de formation	<ul style="list-style-type: none"> – Mise à niveau des connaissances et regards extérieurs sur les propositions mises en place dans la structure. – Échanges riches et instructifs ajustés à nos crèches par les temps d'observation de la formatrice – La formation est concrète et facile à mettre en pratique 	<ul style="list-style-type: none"> – "carte" avec activité type pour permettre de poursuivre les ateliers mises en place – Le même parcours de formation avec des séances plus rapprochées.
Relation partenariale	<ul style="list-style-type: none"> – Une formatrice passionnante, à l'écoute, motivante et sachant réajuster la séance en fonction des participants et de leurs attentes. – Facilité de joindre les personnes et de pouvoir communiquer avec celles-ci 	



Les répondeurs observent des changements post-formation auprès du public cible. Les contenus et méthodes vus en formation sont donc intégrables dans les pratiques des agents au quotidien.

« Réflexion intéressée des équipes autour des aliments et propositions d'activités/ateliers en rapport. Une posture professionnelle revue et adaptée autour du repas dans sa globalité. »

« Mise en place d'activités, mobilier mieux adapté, connaissances sur les difficultés alimentaires. »

Les responsables sont satisfaits de la relation partenariale, ils apprécient notamment l'adaptabilité, l'écoute, et la disponibilité des équipes de la MANGE.

3) Mesures d'amélioration interne des prestations de la MANGE

Comme l'an passé, la recherche de mesures d'amélioration est intégrée à notre processus interne de gestion du programme Nut&S. 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 MANGE notent, 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, etc. Les mesures d'amélioration internes sont donc répertoriées tout au long de l'année dans les « fiches progrès ». En 2024, 11 fiches ont été ainsi éditées.



C. Évaluation des indicateurs de résultats

L'évaluation des résultats a été réalisée auprès des **429 professionnels formés (participants à la séance 1)** et des **415 professionnels ayant participé à la séance 3** (85 enseignants à la séance « Application par une animation de l'enseignant » et 330 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 de la séance 3 : « Partage d'expériences » ou « Application par une animation de l'enseignant »

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

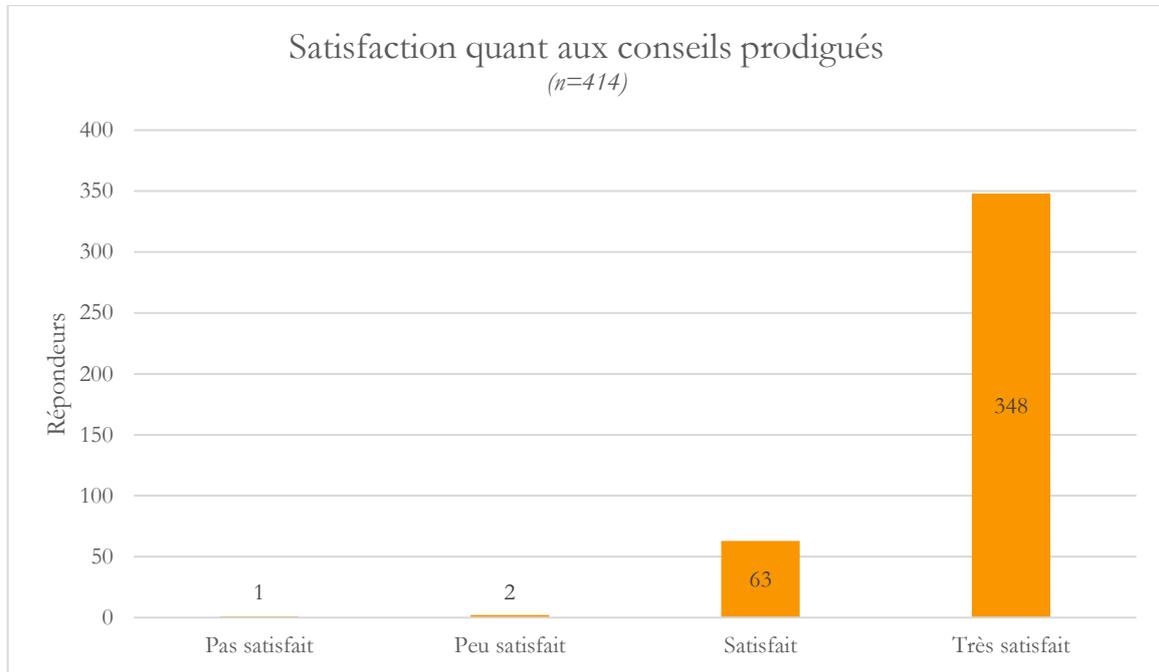
- Questionnaire d'autoévaluation à T0 : 324 soit 76% de répondeurs
- Questionnaire d'autoévaluation à T1 : 401 soit 93% de répondeurs
- Questionnaire de satisfaction à T1 : 417 soit 97% de répondeurs
- Questionnaire d'évolution des pratiques à T2 : 289 soit 88% de répondeurs (écoles non comprises)
- Grille d'observation à T2 (lors de la séance d'application par l'enseignant) : 85 soit 100% de professionnels évalués
- Des directeurs d'écoles :
 - Questionnaire du rectorat de Reims à destination des directeurs d'école (dans le cadre de notre agrément par l'Éducation Nationale des association éducatives intervenant en milieu scolaire) : 1

Pour chaque questionnaire, nous avons un pourcentage de répondeurs suffisant pour obtenir des résultats statistiquement significatifs.

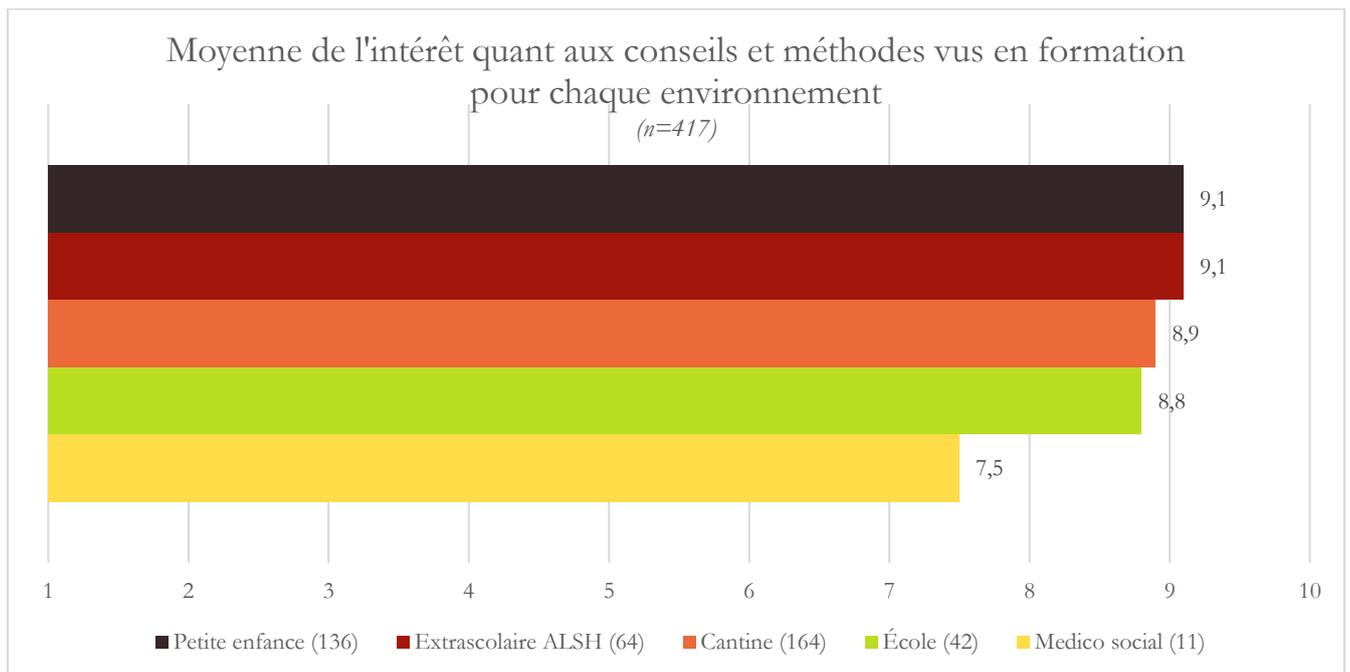


1) Évaluation à chaud à T1 des professionnels formés

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. Nous constatons une stabilité de la satisfaction des participants quant aux conseils prodigués par rapport à l'année 2023 (99%).



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 à nouveau constater que les conseils et méthodes vus en formation suscitent de l'intérêt chez les participants, dans un contexte de formation imposée, la plupart du temps.

Les diététiciens formateurs rapportent davantage de questions en lien avec la durabilité des aliments, ce qui justifie d'autant plus l'importance de :

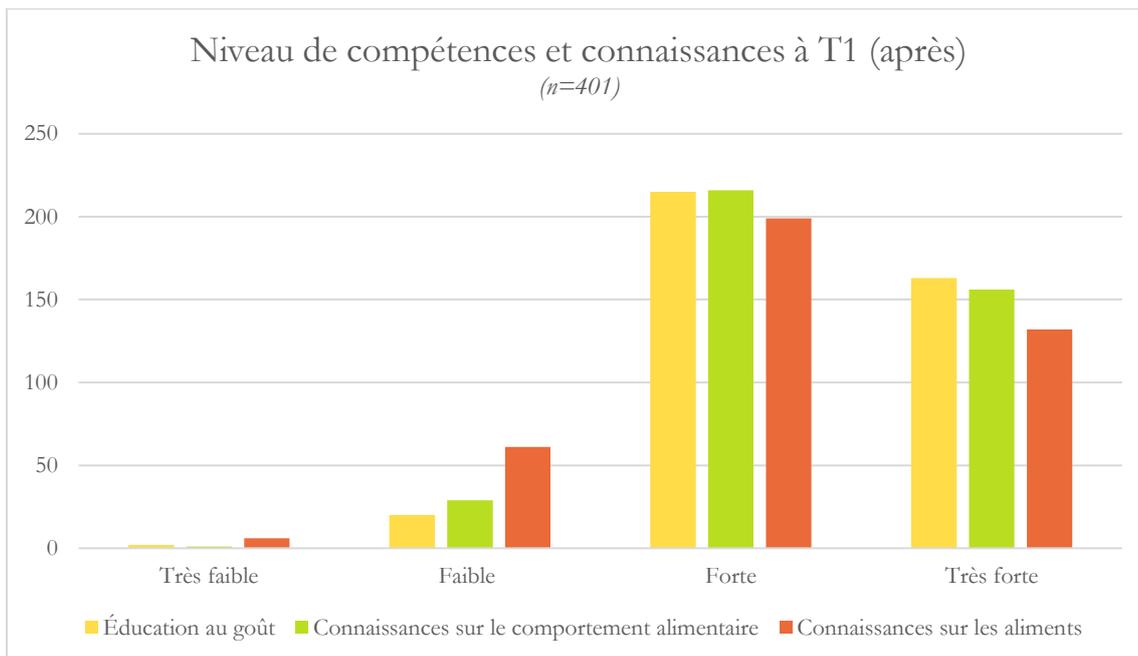
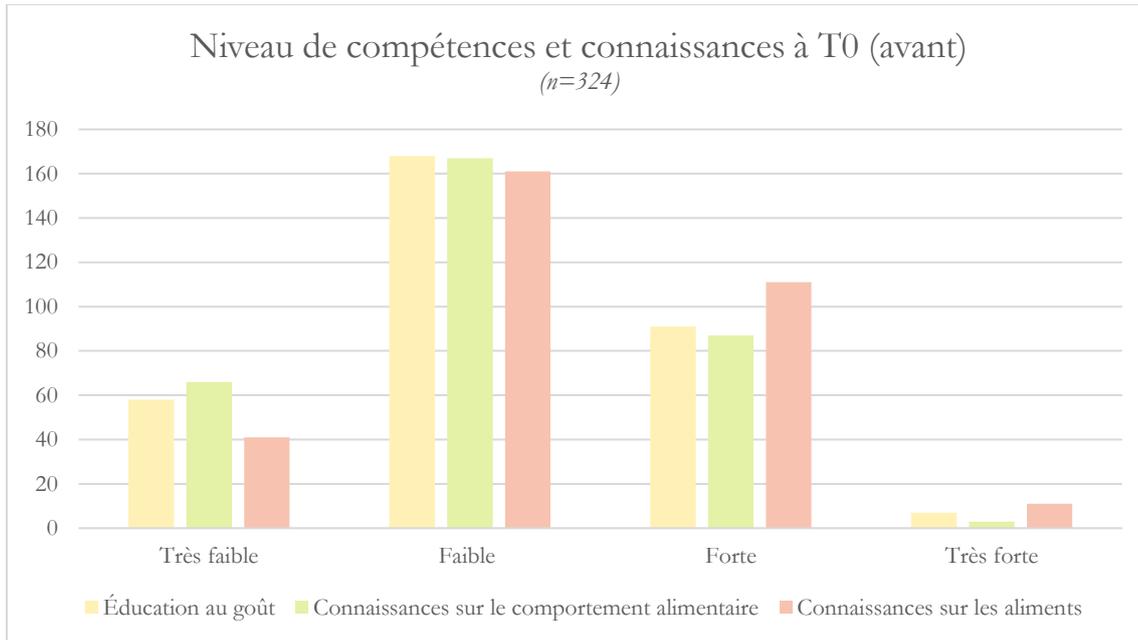
- continuer leur montée en compétences à ce sujet
- maintenir l'utilisation de l'éducation au goût et sensorielle (qui par exemple contribue notamment à la réduction du gaspillage alimentaire)

Afin d'illustrer l'intérêt des participants quant aux conseils et méthodes vus en formation, voici des exemples de propos recueillis à travers leurs remarques :

- École :
 - « Formation intéressante, échanges importants et enrichissants »
 - « Très bien ! Vraiment adaptable »
- Cantine :
 - « Formation complète sur nos attentes. Des outils donnés pour y arriver qui sont faciles à mettre en place »
 - « Merci beaucoup à la formatrice pour son professionnalisme, son écoute, sa disponibilité. Formation enrichissante avec beaucoup de conseils. »
 - « Echanges riches avec le formateur et les personnes présentes. Suggestions de méthodes concrètes à mettre en place. »
 - « Formation intéressante, apporte certaines choses pour la cantine, aide à comprendre certains comportements »
- Extrascolaire ALSH :
 - « Bons conseils pour avoir une attitude face à un enfant qui ne veut pas manger »
 - « Intéressant de voir les différentes éducations à l'alimentation »
 - « Très bonne formation. Outils qui vont être utiles pour refaire avec les enfants. Formatrice très à l'écoute et de bons conseils. »
 - « Bon contenu et bonne pédagogie vis-à-vis de la formatrice. Mon approche au niveau de la pédagogie sur l'alimentation a changé de manière positive. »
- Petite enfance :
 - « Nouvelle approche dans la présentation des aliments (couleurs, odeurs...) »
 - « Conseils à adopter en fonction des âges et des enfants bien sûr, mais qui vont permettre d'améliorer la qualité du temps de repas. »
 - « Pratiquer une dégustation permet de mieux comprendre et facilite la mise en pratique. »
 - « J'ai découvert certains sujets que je ne connaissais pas comme la néophobie par exemple. Très intéressant. »
 - « Un apport riche, complet intéressant qui ouvre à réflexion et questionnement ; un élargissement de mon approche sur l'alimentation. »
- Médico-social pour enfants :
 - « Le formateur était à l'écoute »
 - « La formation a su répondre à mes attentes. Elle m'a fait découvrir de nouvelles méthodes à mettre en place et m'a appris de nouvelles connaissances. »



b) Acquisition de connaissances et compétences



Globalement, nous constatons une évolution du niveau de compétences et de connaissances déclaré par les professionnels. La moyenne (sur 4) avant et après la séance n°1 montre une évolution de :

- + 55% sur l'éducation au goût (2.2 vs 3.4)
- + 62% sur les comportements alimentaires (2.1 vs 3.4)
- + 39% sur les aliments (2.3 vs 3.2)

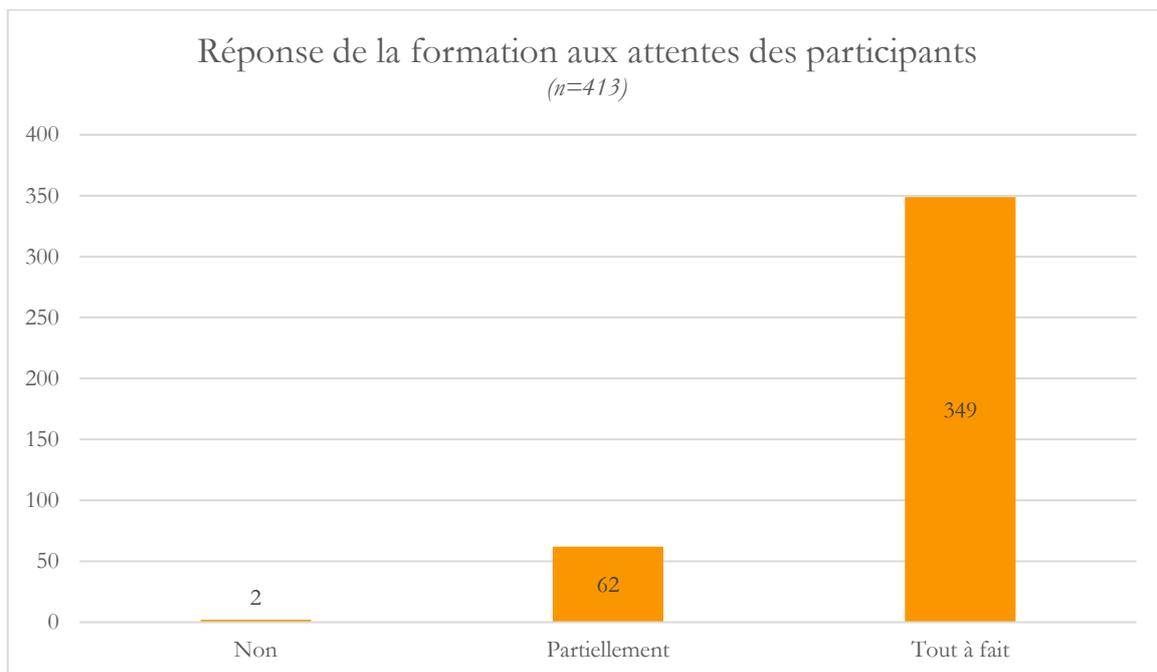


Il y a une adéquation entre les chiffres de l'évolution du niveau de connaissances et les ressentis exprimés par les formateurs dans les journaux de bord.

À T0, il y a un niveau initial de connaissances déclarées plus élevé que pour les autres thématiques. Nous constatons que les repères de consommation du PNNS sont globalement connus sans pour autant qu'ils soient appréhendés de façon concrète (ex : taille des portions).

Ces résultats relatifs aux connaissances sont en adéquation avec le contenu du parcours de formation qui vise à intégrer l'éducation alimentaire et sensorielle (en utilisant les principes de l'éducation au goût) à l'éducation nutritionnelle ; celle-ci étant déjà présente dans les pratiques quotidiennes des professionnels de terrain.

Cette évaluation à l'issue de la première séance de formation, montre que celle-ci permet d'augmenter le niveau global des connaissances des professionnels exerçant auprès des enfants sur les différentes éducations à l'alimentation, et de soutenir un rééquilibrage entre les 3 éducations à l'alimentation.



85% des répondants estiment que la formation a tout à fait répondu à leurs attentes.

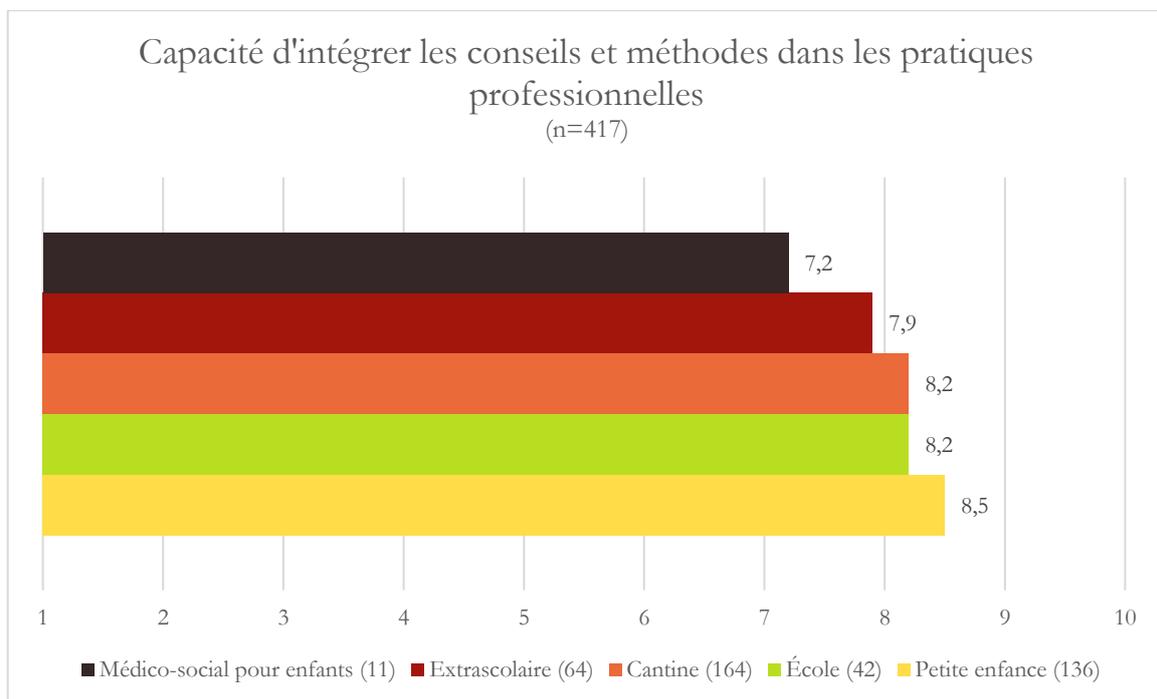
Cette formation étant obligatoire et parfois expliquée difficilement en amont (ce qui nécessite d'adapter la présentation du programme en fonction des participants), l'expression des attentes par les participants est souvent hétérogène. Cependant, elle répond à des questionnements qui émergent tout au long de la formation.



C'est pour cette raison qu'un diaporama de présentation du déroulement de la formation à destination des agents des cantines a été construit et proposé aux responsables des agents. Les premiers retours sont positifs (agents de la ville de Reims).

Nous précisons que le format de 3h, ne permet pas toujours de pouvoir répondre à l'ensemble des attentes exprimées par les professionnels, et qu'au moment auquel est proposé le questionnaire (à T1), les professionnels n'ont pas encore participé à toutes les séances du parcours de formation.

c) Projection d'intégration dans les pratiques professionnelles



À la suite de la séance 1 (évaluation à chaud), sur une échelle de 1 à 10, les réponders déclarent **pouvoir intégrer dans leurs pratiques les conseils et méthodes vues en formation, avec une moyenne de 8,2/10**. Les professionnels projettent plutôt bien l'intégration des conseils et méthodes vus en formation dans leurs pratiques professionnelles. Pour l'environnement extrascolaire et médico-social pour enfants, les personnes se projettent un peu moins car les profils des participants sont très divers. Par exemple, dans l'environnement extrascolaire, les verbatims et réactions aux animations de certains animateurs, révèlent que ceux-ci présentent un rapport à l'alimentation conflictuel qui ne leur permet pas d'aborder le sujet de l'alimentation de façon sereine avec les enfants. Concernant l'environnement médico-social pour enfants, certains enfants présentent des spécificités qui peuvent rendre quelques éléments de la formation plus difficiles à mettre en place.



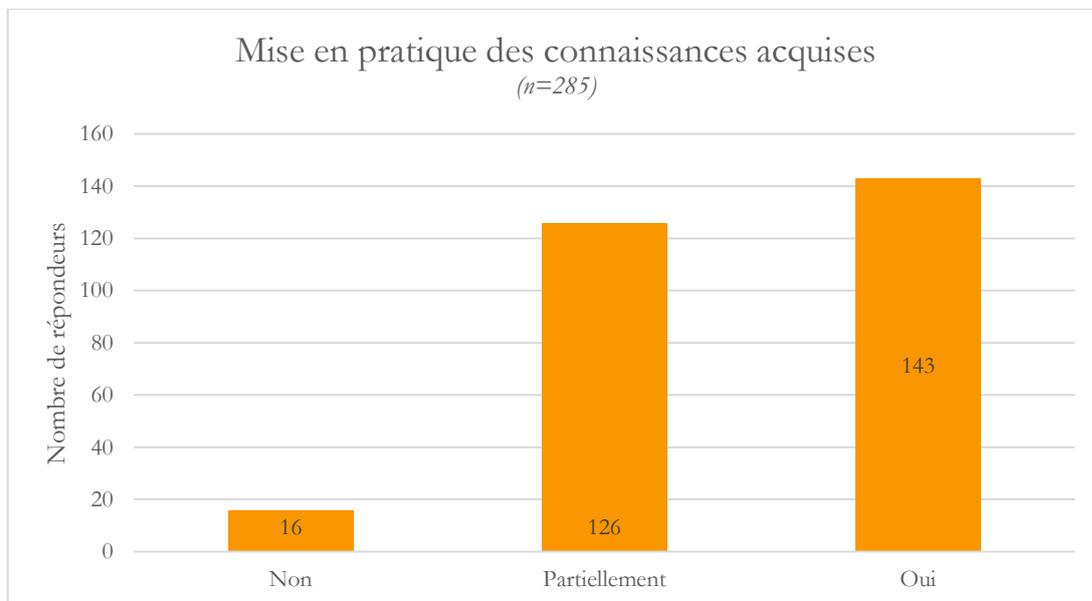
2) Évaluation à froid, 3 mois après la formation des professionnels :

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

- 85 en environnement « école »
- 162 en environnement « cantine »
- 134 en environnement « petite enfance »
- 19 en environnement « extrascolaire ALSH »
- 15 en environnement « médico-social pour enfants »

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 différemment ces deux évaluations.

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



94% des répondants déclarent intégrer partiellement ou totalement les connaissances acquises dans leurs pratiques professionnelles.



Ci-dessous sont repris quelques verbatims, lesquels ont été subdivisés en cinq items :

L'éducation alimentaire	
Cantine	Petite enfance
<ul style="list-style-type: none"> – Mettre dans les assiettes, citer les plats présentés – Monter le menu avant d'aller à la cantine, jeux ludiques, Temps au périscolaire avant la cantine – Expliquer plus les aliments, d'où ils viennent, comment ils sont cultivés, leurs différentes formes 	<ul style="list-style-type: none"> – Atelier cuisine/découverte d'aliments/ activités en lien (loto/gommettes) – Montrer des images de fruits et légumes puis en vrai cru ou cuit pour faire découvrir des aliments d'une autre façon – J'essaie de nommer les aliments au cours de chaque repas. De les accompagner en incitant sans forcer. D'expliquer ce qui se passe, ce qu'il y a dans leurs assiettes
L'éducation au goût et à la sensorialité	
Cantine	Petite enfance
<ul style="list-style-type: none"> – J'essaie de prendre le temps de les inciter à goûter en utilisant la sensorialité avec les aliments dans les ateliers ou à la cantine si je vois un enfant qui ne mange pas – En leur faisant toucher l'aliment et le visualiser, l'enfant goûte à l'aliment – Demander aux enfants d'expliquer pourquoi ils n'aiment pas 	<ul style="list-style-type: none"> – Activité sensorielle autour des épices et aliments – Des enfants qui commencent à goûter avec les doigts – Des présentations d'un même aliment sous différentes formes pour faire découvrir le fruit et ses différents goûts suivant sa forme
Favoriser et respecter l'écoute des sensations alimentaires et des ressentis et habitudes de chacun	
Cantine	Petite enfance
<ul style="list-style-type: none"> – Bien prendre le temps de demander à ses enfants qui ne veut pas goûter la raison et lui proposer de se servir une petite quantité dans un premier temps – Proposer à chaque enfant de goûter au minimum et mise en place de "petite faim et grosse faim" – Servir les aliments aux enfants même s'ils disent qu'ils n'aiment pas et leur laisser le choix de goûter ou pas 	<ul style="list-style-type: none"> – D'être plus à l'écoute de l'enfant" – Les aliments sont beaucoup plus présentés et "parlés" aux enfants, les sensations procurées comme la faim, le rassasiement sont abordées désormais. La réflexion "d'ateliers" est engagée.
Extrascolaire	
<ul style="list-style-type: none"> – Plus vigilante dans l'écoute pour mieux adapter la réponse, mieux observer – Prendre le temps de découvrir les aliments (sentir, toucher, déguster) ; rappel par rapport à la connexion au corps ; déculpabiliser les parents par rapport à l'alimentation 	
L'éducation nutritionnelle	
Cantine	Médico-social pour enfant
Adapter les quantités	La composition des goûters, s'adapter aux cultures. Rediriger les conseils alimentaires adaptés aux familles
L'environnement du repas	
Cantine	
<ul style="list-style-type: none"> – Une confiance établie avec l'enfant – Attitude plus à l'aise avec les enfants et le lien alimentaire. La formation a confirmé mes valeurs éducatives envers les enfants. – Échanges approfondis avec les enfants sur le temps de cantine pour plus de calme 	



Dans la plupart des environnements nous pouvons noter que les participants ont déclaré avoir fait évoluer leurs pratiques concernant les éducations au goût et alimentaire, ainsi que l'écoute des ressentis des enfants. Très peu déclarent avoir mis en pratique des choses concernant l'aspect nutritionnel. Cela est en corrélation avec l'évolution de l'acquisition des compétences lors des formations. En effet en grande majorité les participants s'autopositionnent à un niveau bas dans les éducations au goût et alimentaire, au début puis à un niveau plus haut à la fin de la formation. Concernant l'éducation nutritionnelle en général l'auto-positionnement de départ est déjà satisfaisant, expliquant ainsi une moindre intégration dans les pratiques.

Voici les principaux freins identifiés par les professionnels ayant déclaré « partiellement » ou « non » : l'opportunité ne s'est pas présentée (89), autres (22) avec principalement le manque de temps mentionné, la formation n'a pas eu lieu au bon moment (7), changement de fonction entre temps (5), les points abordés n'étaient pas en lien avec mes missions (3), le niveau de formation n'est pas adapté (2), la formation dispensée n'était pas adaptée à mes besoins (1).

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

- Plus de temps :
 - « Temps pour faire régulièrement des activités en lien avec l'alimentation »
 - « Prendre le temps, quitte à allonger un peu le repas »
 - « Des temps individuels avec les jeunes lors des temps de repas, goûter »

- Des moyens humains, matériels et financiers spécifiques à ces activités :
 - « Avoir des assiettes plus petites pour les enfants »
 - « Avoir une animatrice en plus »
 - « Avoir un budget attribué »
 - « Avoir la possibilité de commander des aliments bruts pour les activités découvertes et sensibilisation »
 - « Emprunter des livres à la bibliothèque en lien avec les ateliers »
 - « Faire un imagier des aliments et faire le menu tous les jours avec les enfants »

- Renforcer la communication interprofessionnelle en interne :
 - « Une bonne organisation en amont permet de faire de belles activités de dégustation »
 - « La coordination des équipes en lien avec la cuisine »
 - « Réunion d'équipe et se mettre d'accord sur les choses à mettre en place »
 - « Être convié à la confection des menus »



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 puis observée par le diététicien (celle-ci a lieu après que l'enseignant ait assisté à une séance similaire avec le diététicien formateur et en ait analysé les effets). Voici l'évaluation des animations par les enseignants en 2024 :

<p>Écoles de la Communauté de Communes Ardenne Rives de Meuse</p> <p>2 écoles concernées, 14 enseignants</p> <p>Posture : 100% 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. 100% des enseignants partagent leur expérience avec les enfants.</p> <p>Contenu de l'animation : 100% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 92% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : tableau de dégustation des 5 sens, dégustation de fromage : photos de la transformation, dictée et géographie en lien</p>
<p>Écoles de la Communauté de Communes Vendevre-Soulaines</p> <p>3 écoles concernées, 4 enseignants</p> <p>Posture : 100% 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. 25% des enseignants partagent leur expérience avec les enfants.</p> <p>Contenu de l'animation : 100% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 75% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : tableau sens/corps, vidéo de la fabrication du chocolat</p>
<p>Écoles de la Communauté de Communes de Damvillers Spincourt et communes de Boulogny</p> <p>7 écoles concernées, 33 enseignants</p> <p>Posture : 97% des enseignants suscitent chez l'enfant l'envie de goûter sans forcer. 97% des personnes formées favorisent et respectent l'expression de chaque enfant et veillent à la compréhension de chacun. 97% des enseignants partagent leur expérience avec les enfants.</p> <p>Contenu de l'animation : 91% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 94% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : découverte d'une brochette de fruits</p>



Écoles de la Communauté d'Agglomération Bar-Le-Duc Sud Meuse
4 écoles concernées, 34 enseignants
<p>Posture : 96% des enseignants suscitent chez l'enfant l'envie de goûter sans forcer. 94% des personnes formées favorisent et respectent l'expression de chaque enfant et veillent à la compréhension de chacun. 87% des enseignants partagent leur expérience avec les enfants.</p> <p>Contenu de l'animation : 96% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 96% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : découverte de la rhubarbe, découverte des épices aromates, le comté en 2 affinages</p>

Les enseignants se sont approprié l'éducation au goût pour en faire un outil d'apprentissage ludique, participatif, créatif au service de leurs enseignements, quel que soit l'âge des enfants.

L'appropriation de l'éducation au goût par les enseignants a été au service de leurs enseignements mais aussi pour créer une belle dynamique au sein de la classe : aller vers l'autre et mieux le connaître. Certaines des illustrations ont été le prétexte pour connaître de nouveaux aliments et pour (re) découvrir la pomme par exemple : du pépin, à la tarte en passant par le fruit avec des comptines signées.

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

Cette analyse a porté à la fois sur la plus-value apportée aux élèves lors des coanimations et sur celle du parcours de formation pour les enseignants sur le long terme.

Voici les points forts évoqués par les directeurs d'écoles (n=1/5) :

Plus-value pour les élèves :

« Découverte pour les élèves (meilleur goût quand dégustation). »
 « Découverte de nouvelles saveurs et d'un vocabulaire spécifique (AOP, AOC, les différentes sortes de fromages, ...) »

Plus-value pour les enseignants :

« Très formateur pour les enseignants ce qui permet de faire en classe régulièrement »
 « Découverte d'une nouvelle façon de déguster (sentir l'aliment, fermer les yeux, laisser fondre dans la bouche, ...) »
 « Vocabulaire adapté bien mis en œuvre »

Ces retours de questionnaires soulignent la plus-value du parcours de formation pour les élèves et enseignants et la reproductibilité des éléments abordés en formation.

Nous sommes en attente de l'agrément auprès du rectorat de Nancy-Metz, c'est la raison pour laquelle nous n'avons pas transmis de questionnaire aux directeurs des écoles de Meuse.



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.

Voici les différentes présentations du programme effectuées :

- **Forum Synapse** (santé environnement en Grand Est) : 29 janvier
- **Rencontre des acteurs de l'alimentation** : 2 février ; la MANGE a participé à la rencontre des acteurs de l'alimentation organisé dans les Ardennes à la DDT. Chacun a pu présenter ses missions et projets.
- **Ligue contre le cancer 51** : 22 mars
- **Master SupAgro Montpellier** : 16 avril
- **Association EPICE et programme ICAPS** en Lorraine : 22 mai
- **AD2S** : 22 novembre
- **Le journal de la Haute-Marne** : <https://jhm.fr/poursuite-des-cours-de-nutrition-au-relais-petite-enfance/>

Voici les différentes valorisations du programme par nos partenaires sur l'année 2024 :

- **Journal d'intercommunalité de Damvillers Spincourt** n°19 mai 2024 p4 : https://damvillers-spincourt.com/wp-content/uploads/2025/01/maquette-ACTU-19-mini_compressed.pdf



E. Évaluation externe du programme « Nutrition & Sensorialité » par KPMG

1) Demande d'évaluation externe par l'Agence Régionale de Santé

En 2023-2024, l'ARS Grand Est a tenu à la réalisation d'une évaluation externe du programme « Nut&S » ayant les 3 objectifs suivant :

- Objectiver les effets du projet
- Améliorer le projet
- Pérenniser et modéliser

Le calendrier de l'évaluation et les outils utilisés pour le recueil de données qualitatives et quantitatives sont en Annexe G.

1) Résultats de l'évaluation externe réalisée par KPMG

Les critères définis par KPMG pour un cadre d'analyse globale du projet sont les suivants : efficacité, impact, cohérence externe, efficacité, potentiel de transférabilité et la reproductibilité.

Pour chacun des critères, voici les résultats dressés par KPMG :

<p>L'efficacité du projet : l'analyse des résultats au regard des objectifs définis/ niveau d'atteinte des objectifs</p>
<p>Les points positifs mis en avant par les professionnels dans le cadre de l'évaluation concernant l'adaptation du programme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des interactions constructives avec les formateurs, qui apportent des réponses concrètes aux questions des professionnels - Une formation agréable et des outils et supports interactifs, ludiques et intéressants - Une formation adaptée aux contextes institutionnels, grâce à une phase d'observation permettant d'aborder le sujet des pratiques liées à l'alimentation de manière concrète et non-jugeante, en partant de situations ou problématiques rencontrées par l'équipe.
<p>L'impact du projet, approché de manière indirecte, en qualifiant les effets du programme sur les pratiques professionnelles, dont découlent les impacts attendus sur les enfants, bénéficiaires finaux cibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un programme qui atteint des professionnels directement au contact des bénéficiaires finaux - Des enseignements intégrés par les professionnels à leur pratique quotidienne
<p>La cohérence externe du programme, soit le degré d'intégration et d'adaptation du projet dans l'écosystème local.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des partenaires globalement satisfaits des modalités d'échanges avec la MANGE - Un programme qui se déploie systématiquement dans le cadre de CLS - Une articulation étroite avec les « Classes du Goût »



L'efficacité du projet, soit les relations entre les ressources allouées et utilisées pour le programme, et les résultats obtenus.

- Une organisation d'équipe au bénéfice de l'organisation et de la qualité de la formation
- Des outils d'évaluation complets
- Une bonne représentativité des répondants
- Des coordonnateurs CLS satisfaits

Le potentiel de transférabilité et la reproductibilité du programme dans une perspective de poursuite ou d'extension à d'autres territoires, en analysant les points forts/points faibles du projet.

Une bonne satisfaction globale des parties-prenantes, professionnels formés comme partenaires, concernant le programme NUT&S

- Une qualité de l'intervention et d'expertise des formateurs permettant des acquisitions de connaissances et un impact sur les pratiques des professionnels formés.
- Une bonne capacité d'adaptation et de flexibilité du contenu et des outils du programme, qui s'adapte aux différents profils de professionnels, aux différents environnements de travail et aux contextes institutionnels. L'équipe est également en mesure de s'adapter à un territoire en termes d'organisation dans le déploiement du programme
- Une équipe qui mise sur la formation de ses formateurs et l'amélioration continue de son programme, en se mobilisant pour l'adapter aux différents contextes et organisations.

À la suite de cette évaluation, la MANGE a pu investir les CLS de Lorraine.



IV. Conclusion



Les évaluations réalisées auprès des professionnels formés et des partenaires, ainsi que les journaux de bord des formateurs, nous permettent de faire évoluer continuellement le programme. En 2024, nous constatons que les résultats des évaluations sont toujours majoritairement satisfaisants, et que la qualité du programme est maintenue.

Les perspectives du programme pour 2025 sont les suivantes :

- Prise en compte des personnes en situation de précarité alimentaire

Les participants aux formations soulignent de plus en plus les difficultés financières rencontrées par leurs publics (contexte inflationniste alimentaire). Par exemple, des enfants qui mangent beaucoup le midi dans un contexte d'un seul repas par jour. En parallèle, cela nous amène à développer des actions liées à la précarité alimentaire. Il sera important de faire des parallèles entre ces actions à venir et le programme Nut&S pour enrichir les contenus des formations et l'accompagnement des professionnels rencontrant des publics en situation de précarité. Par exemple en 2024, nous avons réalisé des prestations de formation : « À table » et « Soutenir les personnes en situation de précarité alimentaire ».

- Dépôt du programme sur le portail CAPS⁵

Les perspectives 2024 mentionnaient déjà le dépôt du programme Nut&S sur ce portail coordonné par la Fédération Nationale d'Éducation et de Promotion de la Santé (FNES) et la Société Française de Santé Publique (SFSP). Une fiche de capitalisation est en cours.

- Révision du parcours pour les établissements médico-sociaux

L'environnement médico-social revêt de nombreuses spécificités du fait des publics qui y sont accueillis. Cette année nous avons ajouté des contenus sur l'autisme et en 2025 nous prévoyons de continuer à ajuster les contenus de ce parcours de formation.

- Présentation de la formation directement à destination des professionnels formés

Jusqu'à présent, le programme était présenté aux élus lors des instances des Contrats Locaux de Santé, et par la suite aux responsables des professionnels formés dans les structures concernées. Afin que la formation soit également exposée aux bénéficiaires des formations, nous avons initié en 2024 la présentation du programme sous des formats simplifiés, accessibles et adaptés aux spécificités de chacun des environnements dans lesquels nous intervenons.

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



V. ANNEXES

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

Annexe B : Questionnaire de satisfaction destiné aux professionnels formés

Annexe C : Questionnaire sur l'évolution des pratiques à plus de 3 mois destiné aux professionnels formés

Annexe D : Grille d'observation de la séance 3 « Application par une animation de l'enseignant »

Annexe E : Questionnaire de satisfaction de la collaboration avec les CLS

Annexe F : Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des structures bénéficiaires

Annexe G : Captures d'écran du rapport d'évaluation – KPMG Secteur Public

Annexe H : 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 destiné aux professionnels formés

<p>FORMATION : ÉVALUATION PARTICIPANTS V06.20</p>	<p>LIEU :</p>	<p>DATE :</p>
<p>Maison de la Nutrition Programme Nut&S</p>	<p>Notez chaque critère de 1 à 4 en l'entourant, du moins satisfaisant (1) au plus satisfaisant (4) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.</p>	<p>Notez chaque critère de 1 à 10 en l'entourant du moins (1) au plus (10) et inscrivez à la suite vos remarques et suggestions.</p>
<p>❖ Durée et rythme de la formation</p> <p>1_2_3_4</p>	<p>❖ Échanges avec le formateur</p> <p>1_2_3_4</p>	<p>❖ Comment évaluez-vous l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation ?</p> <p>1_2_3_4_5_6_7_8_9_10</p>
<p>❖ Satisfacation quant aux conseils prodigués lors de la formation</p> <p>1_2_3_4</p>	<p>❖ Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?</p> <p><input type="radio"/> Oui, tout à fait <input type="radio"/> Partiellement <input type="radio"/> Non</p> <p>❖ Si non, pourquoi ?</p>	<p>❖ Dans quelle mesure pensez-vous pouvoir intégrer dans vos pratiques les conseils et méthodes vues en formation ?</p> <p>1_2_3_4_5_6_7_8_9_10</p>
<p>Vos remarques de manière générale :</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...) <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p>Connaissances sur le comportement alimentaire (sensations alimentaires, éléments influençant le comportement alimentaire...) <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p> <p>Connaissances sur les aliments (besoins nutritionnels, provenance, saisonnalité...) <input type="radio"/> 1 <input type="radio"/> 2 <input type="radio"/> 3 <input type="radio"/> 4</p>	<p>Vos remarques de manière générale :</p>
<p>Merci de votre participation</p>		



Annexe C : Questionnaire sur l'évolution des pratiques à plus de 3 mois destiné aux professionnels formés



Évolution des pratiques à plus de 3 mois

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

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

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

- Oui
- Oui partiellement
- Non

À quelle fréquence ?

- Régulièrement
- Occasionnellement

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

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

Question 4 : Citer un exemple de changement en lien avec l'éducation au goût que vous avez mis en pratique suite à la formation :

.....
.....
.....
.....

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

.....
.....
.....
.....

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

V06/2



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



Annexe D : Grille d'observation de la séance 3 « Application par une animation de l'enseignant »

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 la collaboration avec les CLS

Questionnaire de satisfaction de collaboration Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE) - Contrats locaux de Santé

Bonjour,

Afin d'évaluer notre collaboration ayant eu lieu sur l'année 2024, 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 MANGE

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 MANGE ? *Oui / Non / Autre*
6. Pourriez-vous présenter en 5 à 10 lignes la MANGE ?

Relation partenariale

7. Diriez-vous être informé de la mise en œuvre des actions ? *Échelle de 1 à 5 – Pas du tout 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 de la satisfaction des structures bénéficiaires

Bonjour,

Afin d'évaluer l'action de la Maison de la Nutrition (MN), nous vous prions de remplir ce questionnaire d'une durée de 10 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. Place occupée dans le parcours de formation Nutrition et Sensorialité : *Directeur général de la structure / Responsable des agents en formation / Organisateur du parcours de formation / Participant / Autre (plusieurs choix possibles)*
5. Depuis combien de temps collaborez-vous avec la Maison de la Nutrition ? *<1 an / entre 1 et 5 ans / >5 ans*

Actions mises en place – Programme Nutrition et Sensorialité

6. De quel(s) parcours(s) de formation avez-vous bénéficié ? *Cantine périscolaire / Extrascolaire (centre social, maison de quartier, ...) / École / Petite enfance (crèche) / Petite enfance (RPE/RAM)*
7. Effectif total de la structure
8. Profils des professionnels formés
9. Nombre de professionnels formés
10. Nombre de parcours de formation réalisé(s) dans la structure : *1 seuls parcours de formation / 2 parcours de formation / + de 2 parcours de formation*
11. Avez-vous accueilli un rendez-vous des parents ?
12. Témoignage libre sur les retours des parents

Public encadré par les agents

13. Quel est le nombre de personnes prises en charge au quotidien par les agents formés ?
14. Profil du public pris en charge par les agents formés
15. Avez-vous observé un ou plusieurs changement(s) post-formation auprès du public cible ? : *Oui / Non / Pas encore*

Changements du public encadré par les agents

16. Si vous avez répondu oui à la question précédente : quels sont ce(s) changement(s) ?

Bénéficiaires de l'action

17. Quelles sont les connaissances et les compétences développées par les professionnels ?
18. L'action a-t-elle répondu aux besoins de vos agents ? *au-delà des espérances / tout à fait / en majorité / en partie / un peu / non / je ne sais pas*

Besoins comblés des bénéficiaires

19. Quels sont les besoins comblés par cette action chez vos agents ?
 20. Quel(s) projet(s) avez-vous mis en place avec la MN ?
- Changements observés chez les bénéficiaires ?
21. Quels sont les changements perçus auprès des agents suite au parcours de formation (le cas échéant) ?
 22. Comment percevez-vous ces changements (le cas échéant) ?

Partenariat

23. L'action engagée est-elle conforme à la présentation qui vous a été faite en amont ? *Oui / non / je ne sais pas*
24. Si non, quels sont les écarts observés ?

Satisfaction



25. Êtes-vous satisfait des actions de la MANGE ? (Contenu, programme de formation, ...) :
tout à fait / en grande majorité / satisfait / peu satisfait / non satisfait
 26. Quels sont les points positifs de nos actions ?
 27. Quels sont les axes d'amélioration de nos actions ?
 28. Êtes-vous satisfait de la relation partenariale instaurée ? *tout à fait / en grande majorité / satisfait / peu satisfait / non satisfait*
 29. Quels sont les points positifs ?
 30. Quels sont les axes d'amélioration potentiels ?
 31. Si vous souhaitez recevoir plus d'informations sur les résultats de l'action, que souhaiteriez-vous recevoir comme informations ?
 32. Témoignage libre sur la relation partenariale
- Actions Futures**
33. Si nous reprogrammons ensemble des interventions, quelles seraient vos attentes ?



Annexe G : Captures d'écran du rapport d'évaluation – KPMG Secteur Public

- Calendrier

Vision générale de la démarche

1 Cadrage et définition des outils d'évaluation	2 Collecte des données	3 Finalisation de l'évaluation
JUN 2023	JUILLET-DECEMBRE 2023	JANVIER-FEVRIER 2024
<p>1.1. Cadrage de la démarche et appropriation du contexte</p> <ul style="list-style-type: none"> Réunion de lancement en comité de suivi Entretiens de cadrage (téléphone ou visio) avec la Maison de la Nutrition et les principaux partenaires engagés dans l'action (EN-DASEN / DRAAF/ IREPS) Revue de littérature - analyse documentaire des données disponibles et des rapports d'évaluations déjà réalisées <p>1.2. Définition du protocole d'évaluation</p> <ul style="list-style-type: none"> Formulation d'une V1 de référentiel et du protocole d'étude, ajustements éventuels suite aux échanges avec les instances de pilotage Présentation en comité de suivi ARS ou comité de pilotage 	<p>2.1. Recueil de données auprès du porteur</p> <ul style="list-style-type: none"> Entretien collectif avec l'équipe intervenant dans le projet Analyse documentaire approfondie: analyse des données de suivi et d'enquête sur 4 ans, analyse des CLS dans lesquels l'action est inscrite, analyse des données budgétaires/moyens mobilisés pour le projet <p>2.2. Recueil de données auprès des partenaires et des bénéficiaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Entretiens qualitatifs auprès de partenaires du programme Enquête par questionnaire en ligne auprès des professionnels bénéficiaires Entretiens collectifs avec une sélection de bénéficiaires volontaires Organisation d'un focus group / temps d'observation non participante Atelier d'analyse partagée mobilisant les principales parties-prenantes Rédaction du rapport d'évaluation intermédiaire Point d'étape en comité de suivi - restitution intermédiaire 	<ul style="list-style-type: none"> Atelier de travail pour la formulation de préconisations Finalisation du rapport d'évaluation et préconisations Restitution en comité de suivi Restitution en comité de pilotage Réunion de présentation à l'équipe / au porteur
LIVRABLES CLEFS		
<ul style="list-style-type: none"> Protocole d'évaluation: référentiel, outils et modalités de recueil, calendrier Supports d'animation et compte-rendu de la réunion du comité de suivi et de pilotage 	<ul style="list-style-type: none"> Grilles d'entretiens Enquête en ligne et rapport d'enquête Compte-rendu du temps d'observation non participante / focus groupe Rapport d'évaluation intermédiaire Supports d'animation et compte-rendu du comité de suivi 	<ul style="list-style-type: none"> Support d'animation et compte-rendu de la réunion de travail Rapport d'évaluation finalisé intégrant les préconisations Supports et compte-rendu du COPIL

mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.

- Outils utilisés pour le recueil de données

Focus sur le recueil d'informations

L'évaluation s'est appuyée sur le recueil d'informations quantitatives et qualitatives auprès de l'ensemble des parties prenantes : Maison de la Nutrition, partenaires, financeurs et professionnels formés. Pour cela, l'équipe s'est appuyée sur :

- Des entretiens de cadrage** : 4 entretiens réalisés et 10 interlocuteurs interrogés (DT ARS 08, 10 et 52, DRAAF, IREPS, Maison de la Nutrition)
- Des entretiens partenaires** : 5 entretiens collectifs réalisés et 16 partenaires interrogés (coordonnateurs CLS, partenaires des environnements petite enfance, médico-social, des services municipaux ou intercommunaux des milieux scolaire et extrascolaire, éducation nationale)
- Des entretiens avec les professionnels bénéficiaires** : 3 entretiens collectifs réalisés (dont 2 sur site) et 17 professionnels interrogés (RPE de Joinville, IME Les Vergers Fleuris, Cantine du Grand Langres)
- Des échanges et entretiens avec l'équipe NUT&S** : 2 entretiens réalisés (dont 1 sur site) permettant de rencontrer l'ensemble de l'équipe, et des échanges réguliers avec l'équipe support
- Un temps d'observation non-participante** : réalisé sur site au Relai Petite Enfance de Joinville lors d'un module de retours sur les pratiques animé par le diététicien coordonnateur.
- Une enquête à destination des professionnels bénéficiaires** du programme NUT&S. La diffusion a débuté le 04 octobre et a été clôturée le 24 novembre 2023, avec un appui de partenaires volontaires mobilisés par le cabinet et par la Maison de la Nutrition. Au total, **52 personnes** ont répondu à l'enquête.
- Une analyse documentaire** : sur la base de la documentation transmise par la Maison de la Nutrition :
 - Rapports d'activité et d'évaluation, supports de communication et documents budgétaires relatifs au programme NUT&S
 - Fiches actions des CLS où se déploie le programme
 - Evaluation réalisée par le Cérep et l'Université de Reims en janvier 2023 : « EvalNut&S : Nutrition et Sensorialité : Etude et impact (à court et moyen terme) du programme de formation Nutrition et Sensorialité sur les professionnels impliqués »
 - Etude réalisée par DECRYPTIS en juin 2023 : « Appui au changement de périmètre d'action – Potentialité de la Maison de la Nutrition au regard du futur DER Grand Est »

© 2023 KPMG ADVISORY, société par actions simplifiée, membre français de l'organisation mondiale KPMG constituée de cabinets indépendants affiliés à KPMG International Limited, une société de droit anglais (« private company limited by guarantee »). Tous droits réservés. Le nom et le logo KPMG sont des marques utilisées sous licence par les cabinets indépendants membres de l'organisation mondiale KPMG.



Annexe H : 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

CA : Communauté d'Agglomération

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

MANGE : Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

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

RACI : Responsable (réalisateur), Accountable (approbateur), Consulted (consulté), Informed (informé)

RAM : Relais d'Assistants Maternelles

RPE : Relais Petite Enfance

SFSP : Société Française de Santé Publique



MAISON DE L'ALIMENTATION ET DE LA NUTRITION EN GRAND EST

BILAN DisCO 2024

Dispositif – Collectif – Diététiciens - Obésité



SOMMAIRE

I. INTRODUCTION	2
II. PRESENTATION DU DISPOSITIF	3
A. Valeurs et approches	3
B. Objectifs	4
C. Déclinaison des politiques publiques	6
III. Mise en œuvre du dispositif en 2024	8
A. Présentation de l'évaluation de processus	8
B. Création et animation du dispositif	10
C. Offre DisCO réservée aux diététiciens membres du collectif	15
D. Documentation	22
E. Rencontre régionale annuelle	25
F. Cartographie	28
IV. ÉVALUATION DE L'OFFRE DISCO	29
A. Présentation de l'évaluation de résultats	29
B. Offre de formations réservée aux diététiciens du collectif	30
C. Renforcement des compétences et des connaissances des diététiciens	31
D. Accessibilité aux ressources documentaires et outils	33
E. Visibilité des diététiciens	34
F. Culture commune	34
G. Interconnaissance des professionnels	34
V. CONCLUSION	36
A. DisCO en 2024	36
B. DisCO depuis 3 ans	36
VI. ANNEXES	38

I. INTRODUCTION

En 2019, la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE) a signé une convention avec le Centre Spécialisé de l'Obésité de Champagne-Ardenne (CSO CA), qui a permis d'initier des travaux, sur :

- La construction et l'animation d'un collectif champardennais de diététiciens avec comme finalité de mener des actions de prévention de l'excès de poids et de prise en charge de l'obésité en phase avec une charte qualité commune à la MN et au CSO-CA
- Le renforcement du site internet de la MN par des articles et des outils pédagogiques.

L'Unité Transversale de Nutrition Clinique (UTNC) créée en 2021 au Centre Hospitalier Universitaire (CHU) de Reims, placée sous la responsabilité du médecin responsable du CSO-CA et intégrant l'ensemble des diététiciennes de l'établissement, représente le CHU et s'investit dans le dispositif DisCO.

C'est dans ce contexte, que la MANGE, entourée de partenaires majeurs en Grand-Est, porte le projet DisCO (Dispositif pour un Collectif de Diététiciens). Le dispositif est gratuit pour les membres et s'adresse aux diététiciens exerçant une activité libérale et/ou hospitalière, pour une harmonisation des pratiques à travers notamment le suivi d'un parcours d'accompagnement au développement professionnel, des formations en présentiel, des échanges de pratiques, des rencontres et des outils pédagogiques. Via ces professionnels de santé, le dispositif s'intègre dans le parcours de santé des habitants du Grand Est.

Depuis 2020, l'équipe de la MANGE travaille sur l'expérimentation de ce dispositif sur le territoire champardennais, à travers la construction d'outils, de formations, et l'organisation d'événements, et c'est en 2022 que l'expérimentation a débuté sur le territoire.

II. PRESENTATION DU DISPOSITIF

A. Valeurs et approches

En France en 2021, la prévalence de l'obésité est de 17% (+ 2 points par rapport à 2012)¹. La prévention et prise en charge de l'obésité, qui touche environ 20% des adultes de la région Grand Est sont des enjeux majeurs de santé publique dans la mesure où l'obésité favorise fortement la survenue du diabète, des maladies cardio-vasculaires et d'autres maladies chroniques dont le cancer.

Une prévention de l'obésité non normative et axée sur la prise de conscience de soi semble être la meilleure réponse aux problématiques des personnes en situation de vulnérabilité psycho-sociale, les plus touchées par l'obésité. Cependant, même si les données scientifiques dans ce sens se sont accumulées au cours des dernières années, la prise en charge reste encore trop centrée uniquement sur la dimension nutritionnelle.

La MANGE fait appel depuis de nombreuses années à des diététiciens en libéral sur le territoire. La disparité de leurs approches et pratiques, ainsi que parfois une posture peu adaptée, se sont révélées être peu en phase avec les besoins des personnes les plus concernées par l'obésité, représentant ainsi un frein aux changements de mode de vie de ces personnes.

Les valeurs de DisCO, identiques aux valeurs de la MANGE sont d'œuvrer pour :

- Une alimentation diversifiée dans le respect de la culture de chacun et des environnements de vie de la personne ;
- La prise de conscience des éléments à l'origine des prises alimentaires ;
- Une régulation du poids sur les signaux alimentaires internes ne générant ainsi pas la perte du plaisir de manger ;
- Une approche tridimensionnelle des éducations à l'alimentation (cf. article : <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.03.002>) :
 - dimension « nutritionnelle » : elle permet de aux repères de consommation alimentaire de la population, et est actuellement encore largement majoritaire, mais elle ne suffit pas à générer des changements chez les personnes les plus vulnérables et est source de stigmatisation ;
 - dimension « psycho-sensorielle et comportementale » : elle porte sur la sensorialité alimentaire (composante hédonique de l'alimentation et ses fondements), la prise de conscience de la relation entre émotions et alimentation, et les éléments favorisant une bonne régulation de

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

l'alimentation sur les signaux internes (faim et rassasiement). Celle-ci se décline habituellement sous la forme d'une approche sensorielle ;

- dimension « socio-environnementale » : elle concerne la dimension relationnelle de l'alimentation et le sentiment d'appartenance à un groupe (famille, communauté) généré par les diverses pratiques alimentaires. C'est cette dimension qui attribue inconsciemment une valeur symbolique affective et/ou relationnelle à certains aliments.

B. Objectifs

D'ici 2025, sur la Région Grand Est, ce projet a :

Objectif général :

- Améliorer la qualité du service rendu par les diététiciens en termes de prévention et prise en charge de l'obésité

Objectifs spécifiques :

- Renforcer la culture commune autour de l'approche DisCO auprès des partenaires œuvrant dans la prévention et prise en charge de l'obésité
- Renforcer les compétences et les connaissances des diététiciens dans la prévention et prise en charge de l'obésité
- Renforcer la visibilité des formations en adéquation avec les valeurs, posture et approches prônées par DisCO, à destination des diététiciens
- Renforcer la disponibilité des formations à destination des diététiciens du collectif DisCO compte tenu des besoins identifiés
- Améliorer l'accessibilité à des ressources documentaires et des outils d'intervention dans la prévention et prise en charge de l'obésité
- Renforcer l'interconnaissance des diététiciens ayant des modes de pratiques divers (libéraux, hospitaliers, ruraux, etc.) ainsi que les autres acteurs impliqués dans la prévention et prise en charge de l'obésité exerçant sur la région
- Améliorer la visibilité des diététiciens du collectif DisCO auprès des acteurs œuvrant dans la prévention et la prise en charge de l'obésité et des habitants de la région

Objectifs opérationnels :

- Créer et animer le dispositif DisCO tout au long de l'année
- Relayer tout au long de l'année les formations en adéquation avec les valeurs, posture et approches éducatives prônées par DisCO à destination des diététiciens

- Mettre en œuvre chaque année des sessions de formations à destination des diététiciens du collectif DisCO.
- Mettre en œuvre trois fois par an des échanges de pratiques entre diététiciens du collectif DisCO
- Mettre à disposition des ressources documentaires et d'intervention sur le site DisCO
- Rédiger et diffuser une newsletter trimestrielle
- Mettre en place la Rencontre Régionale Annuelle RRA
- Gérer la cartographie des diététiciens du collectif

C. Déclinaison des politiques publiques

Le dispositif tend à répondre aux objectifs définis par les politiques publiques.

1) Programme National Nutrition Santé

Voici le recensement des axes, objectifs et actions définis dans le PNNS n°4 2019-2023² et auxquels le programme DisCO tend à répondre :

PNNS n°4 2019-2023		
AXE	OBJECTIF	ACTION
Axe 2 : Encourager les comportements favorables à la santé	Objectif 7 : promouvoir les nouvelles recommandations nutritionnelles du PNNS (alimentation et activité physique)	19. Action : Diffuser les nouvelles recommandations du PNNS et faciliter leur mise en œuvre
	Objectif 13 : Mieux former les professionnels œuvrant dans le champ de la nutrition pour renforcer leurs compétences en prévention dans ce domaine	30. Action : Engager une réflexion sur la formation des diététiciens

2) Feuille de route obésité

En complément du PNNS, nous pouvons également citer la feuille de route obésité 2019-2022³ du Ministère de la Santé et de la Prévention. Nous avons également recensé l'axe et les actions auxquels le dispositif DisCO tend à répondre.

Feuille de route obésité	
AXE	ACTIONS
Axe 3 : Développer la formation des professionnels et l'information des personnes en situation d'obésité	15. Action : établir une cartographie des professionnels de santé et de la dimension prospective des besoins 16. Action : Renforcer la formation des professionnels de santé à la prise en charge de la personne atteinte d'obésité, incluant l'éducation thérapeutique

3) Plan Régional Santé Environnement

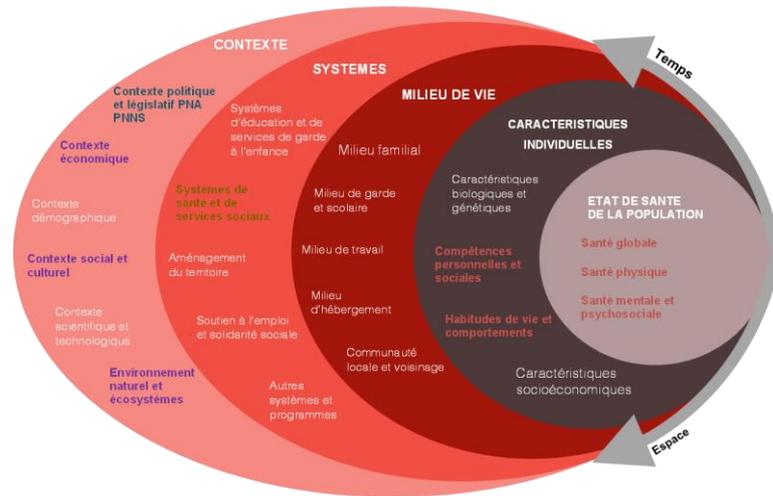
DisCO veille au lien avec le PRSE, notamment par l'intermédiaire de la veille documentaire ou la communication des actions de Synapse.

² https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/pnns4_2019-2023.pdf

³ https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/feuille_de_route_obesite_2019-2022.pdf

4) DisCO et les déterminants de la santé

À travers le dispositif DisCO, nous cherchons également à prendre en compte les différents déterminants de santé. Les déterminants abordés via ce dispositif sont présentés sur le schéma suivant représentant les différents déterminants de santé⁴ :



Légende des couleurs des textes :

	DisCO
	Déclinaison
	Tient compte (approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation)
	Résultats

- Le dispositif DisCO agit sur le système de santé et des services sociaux
- Il décline le contexte législatif (Programme National Nutrition et Santé (PNNS))
- Il tient compte, via l'approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation⁵, du contexte social et culturel et de l'environnement naturel des écosystèmes.
- Les impacts pouvant être évalués s'observent sur :
 - les caractéristiques individuelles : compétences personnelles et sociales, habitudes de vie et comportements
 - l'état de santé : global, physique, mental et psychosocial

⁴ 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>

⁵ BERTIN et al., « Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation ». Cahiers de Nutrition et de Diététique 55(3): 119-26, 2020.

III. Mise en œuvre du dispositif en 2024

A. Présentation de l'évaluation de processus

1) Présentation des indicateurs

Indicateurs de processus	
Créer et animer le dispositif DisCO tout au long de l'année	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de groupes de travail mis en place - Nombre et typologie des diététiciens participants - Satisfaction des participants aux échanges de pratiques
Relayer les formations en adéquation avec les valeurs, posture et approches éducatives prônées par DisCO à destination des diététiciens	Nombre et typologie des formations relayées
Mettre en œuvre chaque année des sessions de formations à destination des diététiciens du collectif DisCO.	<p><i>Pour les formations en présentiel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre et typologie de diététiciens participants par formation - Satisfaction des diététiciens participant aux formations - Lieux et dates des sessions de formations - Nombre et profil des intervenants par formation <p><i>Pour les parcours d'accompagnement au développement professionnel :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombres de PADP réalisés en animation de groupe et en consultation. - Nombres de diététiciens en cours de PADP : en animation de groupe, en consultation - Nombre de PADP moyen réalisé par diététicien - Nombre et profils des diététiciens accompagnants - Typologie des diététiciens participants au PADP - Satisfaction des diététiciens bénéficiaires <p><i>Pour les observations de consultation ou d'animation effectuées par un pair :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre d'observations réalisées - Typologie des lieux d'accueil des observations - Typologie des diététiciens observateurs - Typologie des diététiciens « accueillants » - Satisfaction des diététiciens observateurs
Mettre en œuvre trois fois par an des échanges de pratiques entre diététiciens du collectif DisCO	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de groupes de travail mis en place - Nombre et typologie des diététiciens participants - Satisfaction des participants aux échanges de pratiques
Mettre à disposition des ressources documentaires et d'intervention sur le site DisCO	Nombre et typologie des ressources mises en ligne sur le site DisCO
Rédiger et diffuser une newsletter trimestrielle :	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de newsletters produites - Satisfaction des personnes recevant la newsletter
Mettre en place la rencontre régionale annuelle RRA	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre et typologie des participants à la RRA - Satisfaction des participants à la RRA - Nombre et profil des intervenants de la RRA - Lieu de réalisation de la RRA - Points forts/ points d'amélioration de la RRA
Gérer la cartographie des diététiciens du collectif	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de diététiciens inscrits dans la cartographie - Lieu d'exercice et champs de compétences (consultations, animations de groupe) des diététiciens inscrits dans la cartographie

2) Présentation des outils

En 2024, l'évaluation auprès des parties prenantes au programme a été réalisée à partir des outils suivants :

Outils pour l'évaluation de processus
<ul style="list-style-type: none"> ○ Questionnaire d'évaluation de l'offre DisCO destiné aux membres du collectif (voir Annexe C) ○ Questionnaire d'évaluation de la rencontre régionale annuelle (voir Annexes C et D) ○ Questionnaire d'évaluation de la formation « Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité » (voir Annexe B) ○ Questionnaire d'évaluation des échanges de pratiques (voir Annexe A) ○ Questionnaire de satisfaction à destination des abonnés de la newsletter (voir Annexe E)

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

- Questionnaire d'évaluation de l'offre DisCO : 25/73 soit 34% (*2 diététiciens se sont inscrits à la suite la rencontre régionale 2024, ils n'ont pas reçu le questionnaire et ne sont donc pas comptabilisés dans les résultats d'évaluation du dispositif*).
- Questionnaire d'évaluation de la rencontre régionale annuelle : 56/91 soit 62%
- Questionnaire d'évaluation des formations en présentiel : 20/20 soit 100%
- Questionnaire d'évaluation des échanges de pratiques : 4/4 soit 100%
- Questionnaire de satisfaction des abonnés à la newsletter : 14/295 soit 5%

B. Création et animation du dispositif

1) Gouvernance

a) Instances

La MANGE collabore avec de nombreux acteurs. Une convention partenariale a été signée avec :
Au niveau national :

- **AFDN** : Association Française des Diététiciens Nutritionnistes
- **ATD Quart-Monde** : Agir Tous pour la Dignité
- **CNAO** : Collectif National des Associations d’Obèses
- **Cnam-ISTNA Nutrition Santé** : Conservatoire National des Arts et Métiers – Institut scientifique et technique de la nutrition et de l’alimentation

Au niveau régional :

- **ASEPT** : Association Santé Éducation et Prévention sur les Territoires
- **CHU** : Centre Hospitalier Universitaire de Reims
- **CODAGE** : Collectif des Dispositifs d’Appui en Grand Est
- **ER ETP Grand Est** : Espace Ressource Éducation Thérapeutique du Patient
- **FEMAGE** : Fédération de l’Exercice Coordonné et des Maisons de santé en Grand Est
- **Mutualité Française Grand Est**
- **Mutualité Française Champagne-Ardenne SSAM** : Services de Soins et d’Accompagnement Mutualistes
- **Pôle de Formation Pasteur** à Reims
- **Réseau PARTAAGE** : Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est
- **RSSBE** : Réseau Sport Santé Bien-Être

Les partenaires institutionnels sont :

- **ARS Grand Est** : Agence Régionale de Santé
- **CPAM Grand Est** : Caisse Primaire d’Assurance Maladie
- **DRAAF Grand Est** : Direction Régionale de l’Alimentation, l’Agriculture et de la Forêt
- **Région Grand Est**

Tableau représentant les différentes instances partenaires de DisCO :

Comité de Pilotage (CoPil)	<ul style="list-style-type: none"> - ARS Grand Est - CPAM Grand Est - DRAAF Grand Est - Région Grand Est 	
Comité Technique (CoTech)	<ul style="list-style-type: none"> - ADL - AFDN - ASEPT - ATD Quart-Monde - CHU - UTNC - CNAO - Cnam-ISTNA Nutrition Santé - CODAGE - CPAM Grand Est - DRAAF Grand Est - ERETP Grand Est - FEMAGE 	<ul style="list-style-type: none"> - Mutualité Française Grand Est - Mutualité Française Champagne-Ardenne SSAM - MANGE - Pôle de Formation Pasteur - Région Grand Est - Réseau PARTAAGE - RSSBE
Commission Formation (CF)	<ul style="list-style-type: none"> - UTNC du CHU de Reims - Cnam-ISTNA Nutrition Santé - MANGE - Promotion Santé Grand Est 	
Équipe Projet (EP)	<ul style="list-style-type: none"> - MANGE - Promotion Santé Grand Est 	

Certains membres du Comité Technique n'ont pas signé de convention, mais sont présents dans les instances du projet :

- Au niveau national, **PADL** (Association des Diététiciens Libéraux) : La Présidente de l'ADL a déclaré que le dispositif correspondait aux valeurs de leur association mais qu'ils attendaient la fin de l'expérimentation pour s'engager, notamment parce que la phase observatoire de l'AFEST pourrait être ressentie comme intrusive par certains de leurs membres.
- **Promotion Santé Grand Est** : Promotion Santé ne peut se positionner en tant que partenaire pendant l'appui méthodologique. Celui-ci se poursuivra pendant toute la durée de l'expérimentation.

b) Réunions et représentations

• Calendrier des instances

CALENDRIER DES INSTANCES 2024			
CoPil (1)	CoTech (1)	Commission Formation (3)	Équipe Projet ; EP (8)
JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL
→ 08/01 : Équipe Projet	→ 06/02 : Équipe Projet	→ 12/03 : Équipe Projet → 12/03 : Commission Formation	→ 08/04 : Équipe Projet
MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT
	→ 03/06 : CoTech → 17/06 : Équipe Projet → 21/06 : CoPil	→ 01/07 : Équipe Projet → 05/07 : Commission Formation	
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
→ 16/09 : Équipe Projet	→ 18/10 : Équipe Projet		→ 20/12 : Commission Formation

• Représentations

En complément des instances listées ci-dessus, la MANGE a mobilisé ses partenaires, via des réunions partenariales pour les impliquer dans le projet.

En 2024 nous avons été à nouveau conviés par le RESCLAN, où nous avons tenu un stand lors de leur 14^{ème} journée régionale le jeudi 4 avril 2024 à Reims.

2) Collectif de diététiciens

Le dispositif DisCO repose sur la création d'un collectif réunissant des diététiciens, autour de valeurs, posture et approches éducatives communes pour la prévention et la prise en charge de l'obésité, qui souhaitent améliorer leurs pratiques professionnelles.

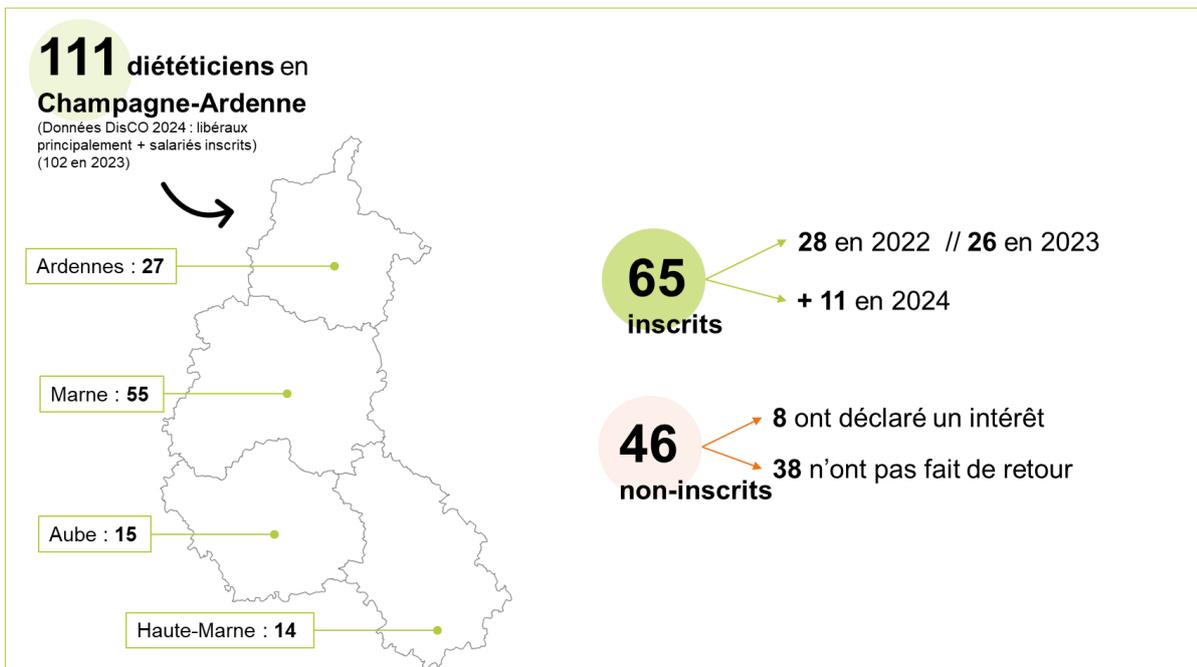
a) Inscription des diététiciens

La référente DisCO contacte les diététiciens par téléphone afin de leur présenter le dispositif. La plaquette de présentation [https://disco.maison-nutrition.fr/wp-content/uploads/2023/07/Plaquette-2023_DisCO.pdf] et le lien d'inscription sont envoyés par courriel si le diététicien le souhaite. Chaque diététicien souhaitant rejoindre le collectif et ainsi bénéficier d'un accompagnement au développement

professionnel, doit obligatoirement s'inscrire via le formulaire en ligne (cf. formulaire : <https://DisCO.maison-nutrition.fr/inscription/>) et joindre un Curriculum Vitae, son diplôme de diététique, la charte du collectif datée et signée.)

b) Suivi du contact des diététiciens en Champagne Ardenne

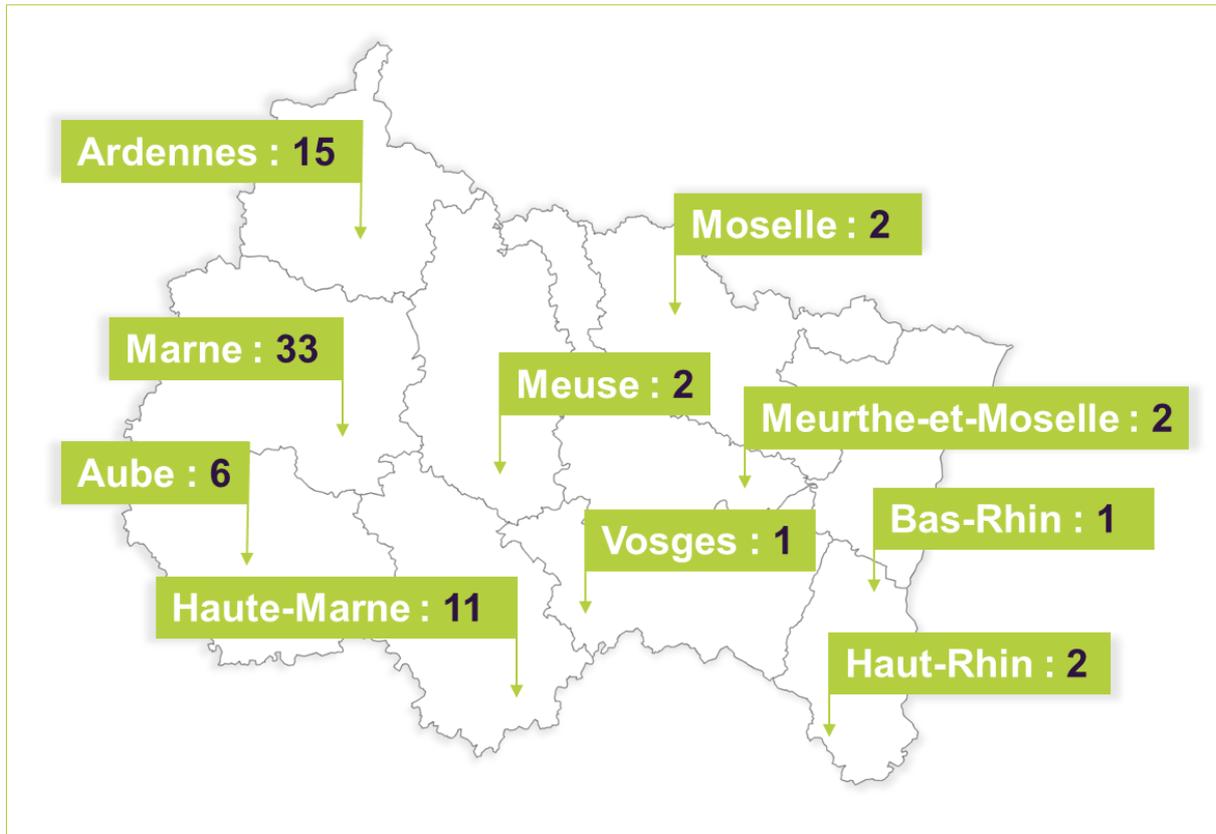
Le bilan 2023 faisait état des lieux d'un travail d'identification des diététiciens très chronophage, c'est la raison pour laquelle en 2024, nous avons moins investi ce travail d'identification des diététiciens et avons eu moins d'inscriptions. La journée du RESCLAN et la journée de rencontre annuelle DisCO ont permis des adhésions au collectif cette année.



Voici les chiffres en 2024 pour la Champagne-Ardenne :

- **9%** de diététiciens supplémentaires recensés (depuis 2023, de 102 à 111)
- **20%** de diététiciens supplémentaires dans le collectif (de 54 à 65)
- **59%** des diététiciens champardennais recensés inscrits dans le collectif

c) Suivi du nombre de membres dans le collectif



Pour résumer, en 2024, en Grand Est :

- **Il y a 75 diététiciens dans le collectif**
- 10 diététiciens se sont inscrits spontanément hors Champagne-Ardenne
- Le pourcentage de diététiciens membres parmi les recensés en Champagne-Ardenne est le suivant :
 - 56% dans les Ardennes
 - 40% dans l'Aube
 - 60% dans la Marne
 - 79% dans la Haute-Marne

C. Offre DisCO réservée aux diététiciens membres du collectif

Le collectif est accessible à l'ensemble des diététiciens diplômés d'état, toutefois ne peuvent pas figurer sur la cartographie les professionnels dont les pratiques ne reposent pas sur les données scientifiques actuelles ou qui exercent une activité commerciale dans le cadre de leur pratique professionnelle.

Les offres proposées par DisCO et réservées aux diététiciens membres sont les suivantes :

- Le parcours d'accompagnement au développement professionnel (PADP)
- Les formations en présentiel
- Les échanges de pratiques
- Les stages d'observations

La réalisation du parcours d'accompagnement au développement professionnel permet aux diététiciens d'être référencés sur la cartographie en ligne (reconnaitances des compétences par la Commission Formation).

Caroline Leclerc, est la diététicienne référente du dispositif DisCO. Son rôle de facilitation des échanges (grâce à son parcours similaire) et d'accompagnement au sein de DisCO, permet de favoriser le lien de confiance avec les diététiciens.

1) Formations

a) PADP – Parcours d'accompagnement au développement professionnel

2 parcours d'accompagnement ont été créés en 2021-2022 par la Commission Formation du dispositif. Pour rappel, un parcours est composé principalement d'une séquence de formation in situ, en 3 phases : observatoire, réflexive et de positionnement. Cette formation proposée dans le cadre de l'activité professionnelle reprend les principes de l'Action de Formation en Situation de Travail (AFEST).

« Le dispositif favorise la formation et l'acquisition de compétences du travailleur sur son poste de travail. En intégrant la formation dans l'apprentissage de terrain, l'AFEST place l'action et le savoir-faire au cœur de la création de compétence. C'est l'expérience et le retour sur expérience qui sont source d'évolution et de développement professionnel. »⁶

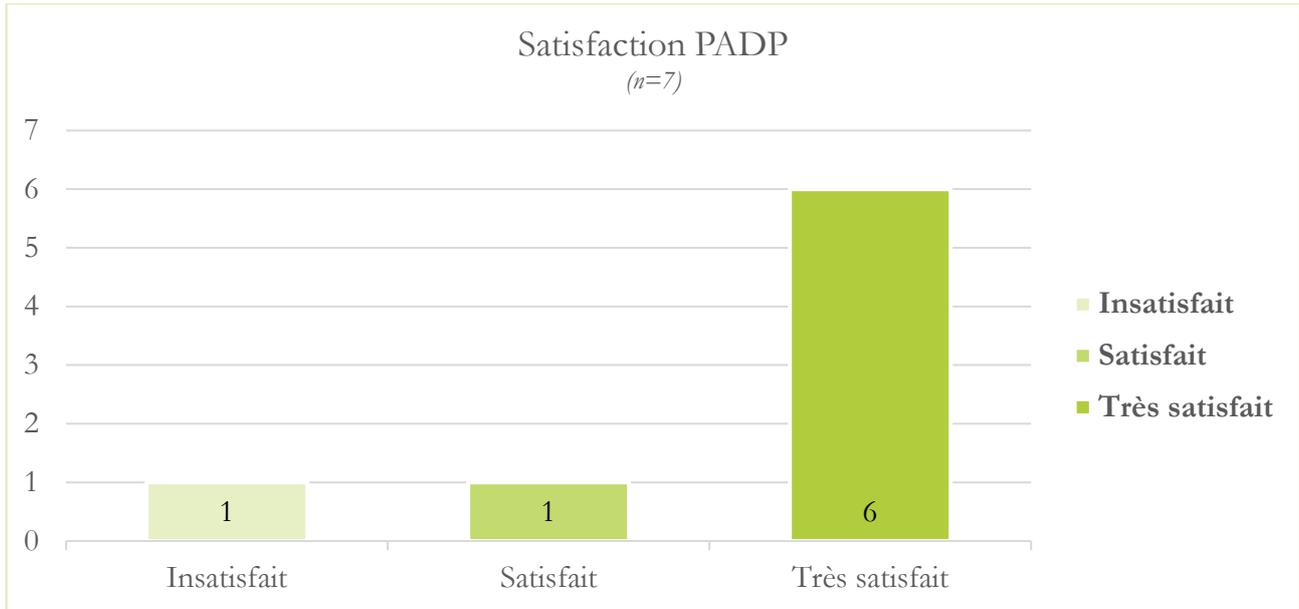
⁶ Source : <https://www.opco.fr/info/qu-est-ce-que-afest/>

Les deux parcours et les compétences clés associées sont rappelés dans le tableau ci-dessous :

Compétences clés des deux Parcours d'Accompagnement au Développement Professionnel
Parcours « consultation initiale surpoids/obésité »
1 – Fournir un cadre agréable et sécurisant à la personne 2 – Adopter une posture bienveillante et non jugeante et s'adapter aux différentes attitudes 3 – Favoriser l'expression de la personne et la considérer dans ses différentes dimensions 4 – Identifier et co-construire des objectifs éducatifs alimentaires et extra-alimentaires et les adapter aux ressources de la personne
Parcours « animation de groupe d'éducation pour la santé en nutrition »
1 – Avoir un regard critique sur la pertinence de l'intervention 2 – Construire méthodologiquement une séance éducative collective 3 – Animer la séance éducative 4 – Évaluer la séance éducative

Parcours réalisés en 2022-2023-2024
Parcours « consultation initiale surpoids/obésité »
En 2022, 15 parcours ont été réalisés dont : <ul style="list-style-type: none"> - 8 diététiciens référencés en ligne - 7 diététiciens devant réaliser des formations complémentaires En 2023, 3 parcours ont été réalisés dont : <ul style="list-style-type: none"> - 2 diététiciens référencés en ligne - 1 diététicien devant réaliser des formations complémentaires En 2024, 8 parcours ont été réalisés dont : <ul style="list-style-type: none"> - 6 diététiciens référencés - Pour 2 d'entre eux il s'agissait de la 2^{ème} séquence en 3 phases du parcours. En effet, à la suite d'une première séquence en 2022, la commission formation avait statué un non-référencement sur la cartographie et la nécessité de formations complémentaires. - 2 diététiciens devant réaliser des formations complémentaires
Parcours « animation de groupe d'éducation pour la santé en nutrition »
En 2022, le parcours était en cours de création. En 2023, 1 parcours a été réalisé dont : <ul style="list-style-type: none"> - 1 diététicien référencé en ligne En 2024, 2 parcours ont été réalisés dont : <ul style="list-style-type: none"> - 1 diététicien référencé en ligne - 1 diététicien devant réalisé des formations complémentaires

L'évaluation des PADP repose sur la validation des compétences clés par la commission formation. Également, une enquête de satisfaction a été réalisée par le biais d'un questionnaire. Ce dernier a été diffusé auprès des 10 diététiciens qui ont fait un parcours. Pour ce questionnaire, nous avons eu 8 répondants ayant réalisé un PADP soit 80%.



87.5% des diététiciens répondants qui ont réalisé un PADP en 2024 déclarent en être satisfait ou très satisfait.

Les diététiciens « très satisfaits » déclarent :

- « Cela m'a permis de me remettre en question et d'améliorer des points que je n'avais pas forcément identifiés dans ma pratique »
- « Adapter sa prise en charge et cerner davantage le patient dans toute sa globalité »
- « Se remettre en question sur ses pratiques, conseils et échanges avec des pairs »
- « Réconfort et légitimité dans la prise en charge de mes patients. »
- « Prise de recul, nouvel éclairage, bienveillance, montée en compétences »
- « Cela permet de faire un point sur notre façon de travailler »

Le diététicien insatisfait déclare « pas de continuité ».

Les freins identifiés par les diététiciens n'ayant pas fait de parcours (n=17) sont :

- Installations ou changements professionnels en cours d'année (4)
- Pas eu connaissance car récemment inscrit au collectif (3)
- Manque de temps (2)
- Pas pris le temps (1)
- Pas diététicien libéral (1)
- N'en ressent pas le besoin (1)
- Réponse sans précision ou personnes l'ayant déjà réalisé (4)

b) Stage d'observation

En 2024, un stage d'observation a été réalisé, par un diététicien en libéral. Un stage avait également été réalisé en 2023. Les deux diététiciens ont fait un retour à travers le questionnaire d'évaluation. Ils ont pu observer une consultation initiale surpoids/obésité d'un pair au sein de son cabinet en libéral et déclarent avoir été respectivement satisfait et très satisfait par ce stage : « *Très intéressant d'observer les pratiques d'un pair, de prendre connaissance de nouveaux outils pour la technique d'entretien, de se comparer et améliorer mes pratiques* ».

c) Formations en présentiel

En 2023, nous avons mis en œuvre deux formations en présentiel, en adéquation avec les besoins identifiés par les parcours (PADP) et demandes des diététiciens. 100% des diététiciens répondus ($n=27$) déclaraient que ces formations correspondaient à leurs besoins.

Par conséquent, nous avons proposé en 2024 une nouvelle session pour chacune de ces deux formations.

• Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité

Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité
Modalités
1 session de la formation en présentiel – 1 jour (Mercredi 3 juillet 2024) – MANGE à Reims
Objectifs pédagogiques
<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les liens entre le comportement alimentaire et les facteurs l'influençant - Établir un phénotypage du comportement alimentaire - Définir les éléments entraînant une dysrégulation du comportement alimentaire. - Questionner les facteurs contribuant à des compensations alimentaires
Intervenants
<ul style="list-style-type: none"> - Marion Barrois – <i>Médecin nutritionniste</i> – CHU de Reims et CH d'Épernay - Rachel Bécard – <i>Diététicienne</i> – CHU de Reims - Eric Bertin – <i>Professeur de nutrition - Responsable de l'UTNC</i> – Université de Reims - CHU de Reims - Caroline Leclerc – <i>Diététicienne et formatrice</i> – MANGE
Participants
10 diététiciens formés

L'évaluation de la formation en présentiel repose sur un questionnaire en amont de chaque session, à chaud (fin de formation) puis à froid (+6 mois), elle a été réalisée auprès des 10 diététiciens qui ont assisté à la formation en présentiel. Pour l'évaluation en amont et à chaud, nous avons eu 10 réponses soit 100 %. L'infographie de l'évaluation de la formation est à retrouver en annexe F.

Concernant l'évaluation à froid à plus de six mois, 2 diététiciens ont répondu soit 20%. À l'issue de cette formation, 100% des participants à l'enquête recommandent la formation. En effet, six mois après la fin de la formation les diététiciens déclarent avoir acquis des connaissances et se sentent en capacité de :

Objectifs pédagogiques	Retour des participants
A l'issue de cette formation, je me sens capable de fournir un cadre agréable et sécurisant à la personne	100% Tout à fait capable
A l'issue de cette formation, je me sens capable d'adopter une posture bienveillante et non jugeante et m'adapter aux différentes attitudes	50% Tout à fait capable 50% Capable
A l'issue de cette formation, je me sens capable de favoriser l'expression de la personne et la considérer dans ses différentes dimensions	100% Tout à fait capable
A l'issue de cette formation, je me sens capable d'identifier et coconstruire des objectifs éducatifs alimentaires et extra alimentaires et les adapter aux ressources de la personne	50% Tout à fait capable 50% Capable

Ainsi, ce sont 100% des répondeurs qui ont pu mettre en place des changements dans leurs pratiques professionnelles : « Refonte de ma trame de consultation bilan, utilisation de schéma pour expliquer aux patients les facteurs influençant le comportement alimentaire, proposition aux patients de nouveaux exercices (selon phénotypage) », « Bilan initial plus complet et adapté ». Ces mêmes répondeurs déclarent que la formation a eu un impact sur leurs pratiques professionnelles au quotidien : « Meilleur engagement patient, + de plaisir dans ma pratique ».

• Gestion de la souffrance psychologique dans la prise en charge de l'obésité

Gestion de la souffrance psychologique dans la prise en charge de l'obésité
<i>Formation portée par le Cnam-ISTNA Nutrition Santé pour DisCO</i>
Modalités
1 session de la formation en présentiel – 3 jours (9, 10 et 11 septembre) – MANGE à Reims
Objectifs pédagogiques
<ul style="list-style-type: none"> - Permettre aux professionnels de la santé ou du secteur social d'identifier l'impact des violences sur les prises en charge - Favoriser le partage d'expériences - Prendre connaissance des données scientifiques et des études sur ce thème - Construire des réponses adaptées
Intervenants
Manuel Do O'Gomes
Participants
10 professionnels formés (dont 9 diététiciens et 1 médecin nutritionniste)

L'évaluation de la formation en présentiel repose sur un questionnaire en amont et à chaud, elle a été réalisée auprès des 10 diététiciens qui ont assisté à la formation en présentiel.

L'infographie de l'évaluation de la formation est à retrouver en annexe G.

d) Relai de formations

Nous avons relayé les formations de nos partenaires Cnam-ISTNA Nutrition Santé et Promotion Santé Grand Est, directement sur le site internet, via un courriel ou la newsletter :

- 2 formations « Éducation Thérapeutique du Patient »
- 2 formations « Entretien Motivationnel »

Nous avons également relayé la formation :

- « Animation d'un programme d'éducation au goût et à l'alimentation »

2) Échanges de pratiques

Initialement il devait y avoir 4 échanges de pratiques, soit 1 par département champardennais (l'objectif était de répondre aux attentes des diététiciens quant au souhait de rencontres entre pairs).

Pour le déroulement, il s'agit d'échanges autour de cas cliniques préalablement soumis à la référente pour préparation (de 11h00 à 14h00).

En termes de communication, il y a eu un mail initial d'invitation à s'inscrire, un partage dans la newsletter et sur le site Internet, et enfin un ultime mail de relance le 15 mai.

Il y a eu 7 réponses aux inscriptions : 3 en Marne (dont 1 cas envoyé), 3 en Haute-Marne, 1 en Ardennes. Par conséquent, il a été décidé de maintenir l'échange de pratiques dans la Marne car il y avait un plus grand nombre d'inscrits et un cas clinique à présenter. Nous avons proposé de la visioconférence pour les autres diététiciens inscrits initialement, et il a été proposé aux autres membres de participer dans la limite des places disponibles. Il y a eu 6 inscrits. L'échange a été annulé au dernier moment : 3 annulations de dernière minute dont le diététicien qui présentait le cas pratique.

In fine, l'échange de pratiques de 2024 s'est déroulé le 19 septembre 2024 de 11h00 à 14h00 en présentiel et visioconférence avec la présentation d'un cas apporté par un diététicien.

Accompagnement de l'adolescent en excès de poids

Format visioconférence – 3h00 – 19 septembre 2024

4 participants

Animatrice

Caroline LECLERC – Diététicienne, formatrice, éducatrice au goût – MANGE

L'évaluation de l'échange de pratiques repose sur un questionnaire à chaud, elle a été réalisée auprès des 4 diététiciens qui ont assisté à l'échange de pratiques. Pour ce questionnaire, nous avons eu 4 répondeurs soit 100% des participants.

La satisfaction détaillée de cet échange de pratiques est à retrouver dans l'infographie en Annexe H.

3) Participation des diététiciens à l'offre DisCO depuis 2022

Nous considérons qu'il y a 4 offres principales (hors documentation), proposées aux diététiciens du collectif : parcours PADP, formations en présentiel, échanges de pratiques et rencontre régionale annuelle. Voici la participation des diététiciens à ces 4 offres DisCO depuis 2022 (*les deux diététiciens inscrits à la suite de la rencontre régionale ne sont pas comptabilisés dans les offres qui ne concernent pas la rencontre*) :

- **2 parcours PADP :**
 - o Consultation initiale surpoids/obésité : 24/73
 - o Animation de groupe d'éducation pour la santé en nutrition : 3/73
- **2 formations en présentiel**
 - o Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité (3 sessions) : 37/73
 - o Gestion de la souffrance psychologique dans la prise en charge de l'obésité (2 sessions) : 22/73
- **4 échanges de pratiques**
 - o 20/73 diététiciens ont participé à au moins 1 échange de pratiques
- **2 rencontres régionales annuelles**
 - o 37/75 diététiciens ont participé au moins 1 fois à la rencontre

In fine, parmi les 75 membres du collectif, 55 diététiciens, soit **73%**, ont participé à au moins 1 offre DisCO depuis 2022 (Parcours PADP, Formation en présentiel, échange de pratiques ou rencontre annuelle) et 22 diététiciens n'ont pas participé aux offres DisCO parmi ceux inscrits depuis 2022.

D. Documentation

1) Articles et synthèses

Dans le cadre du partage de ressources documentaires, des articles sont produits par diverses parties prenantes du projet, notamment l'équipe de la MANGE et l'UTNC du CHU de Reims. Les articles portent sur des thèmes spécifiques, proposés par le Comité Technique. Les articles sont relus en premier lieu par Éric Bertin, Professeur en nutrition au CHU de Reims, Président de la MANGE et à ce titre, garant du contenu des messages, puis par des membres volontaires du CoTech (deux relecteurs par articles). Ils sont diffusés à travers la newsletter et sur le site Internet.

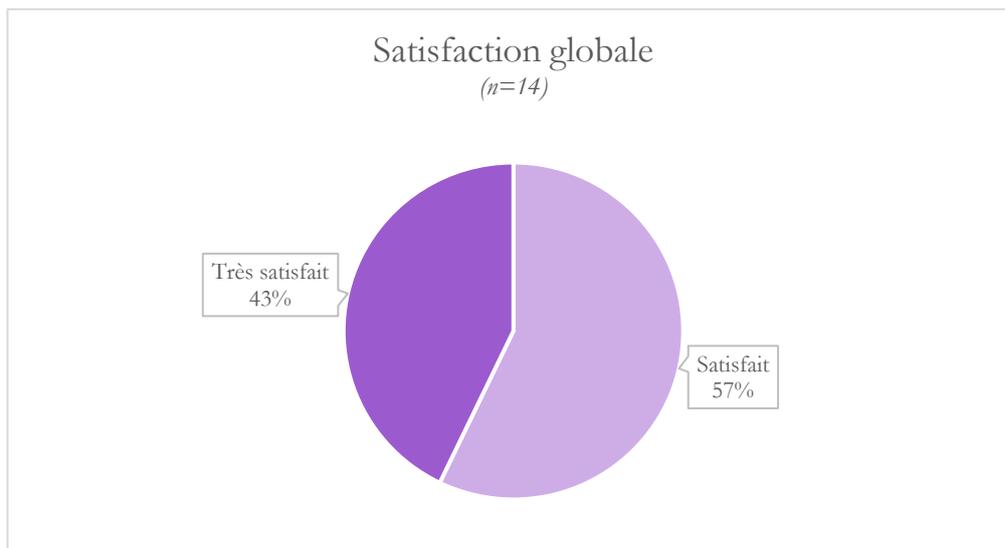
Dans le cadre des échanges de pratiques et ateliers de la rencontre régionale, des synthèses sont également réalisées par les diététiciens animateurs. En 2024, nous n'avons pas réalisé d'articles ni de synthèses dans le cadre de la newsletter.

2) Newsletter DisCOfil

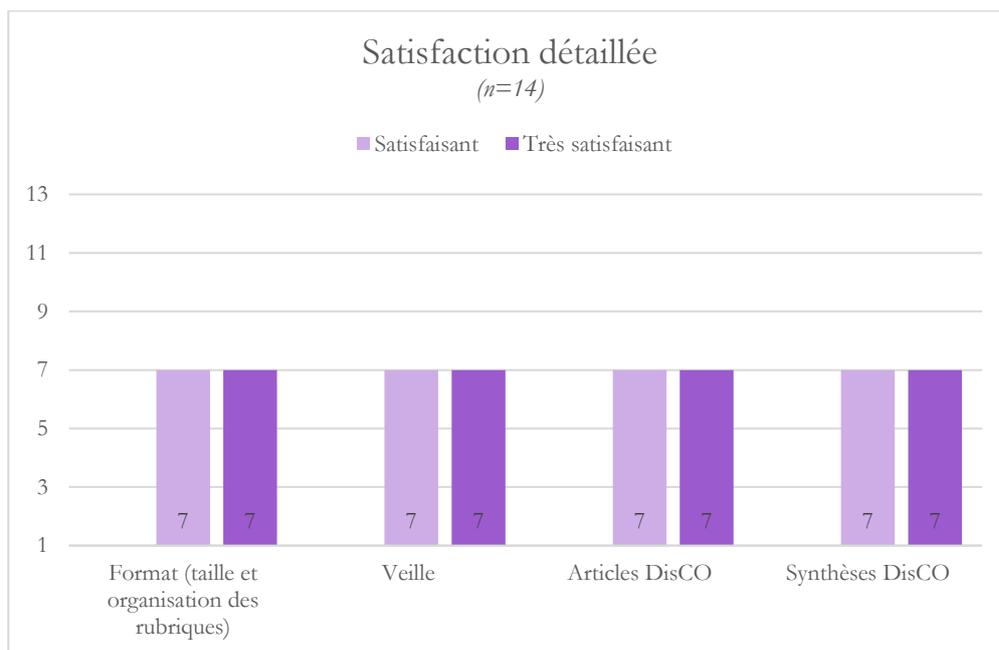
Elle est envoyée trimestriellement et s'adresse en priorité aux diététiciens. Toutefois, elle est accessible à tous les professionnels impliqués dans la prévention et/ou prise en charge du surpoids et de l'obésité. À travers cette dernière sont partagés les actualités et articles de DisCO ainsi qu'une veille informationnelle sur les actualités, les événements et les formations professionnelles. Ces ressources sont en adéquation avec les valeurs, posture et approches éducatives prônées par DisCO. Les informations partagées à travers la veille, sont, comme les articles, relus et validés par deux membres du CoTech (CHU et Cnam-ISTNA Nutrition Santé) qui se sont portés volontaires.

3 newsletters publiées en 2024	
DisCOfil 7 – Janvier	
266 envois	Taux d'ouverture de 33.83%
DisCOfil 8 – Avril	
261 abonnés	Taux d'ouverture de 32.18%
DisCOfil 6 – Septembre	
295 abonnés	Taux d'ouverture de 33.5%

En 2024, **3 newsletters** ont été publiées, il y a eu **11% d'abonnés supplémentaires** et le **taux d'ouverture moyen est de 33%**.



100 % des répondants déclarent être globalement « satisfaits » ou « très satisfaits » quant à la newsletter.



100% des répondants sont « satisfaits » ou « très satisfaits » quant aux formats et différentes rubriques de la newsletter.

3) Site Internet

Le site internet (<https://disco.maison-nutrition.fr/>), permet :

- La présentation du dispositif auprès du grand public, cependant il s'adresse plus spécifiquement aux diététiciens voire aux professionnels impliqués dans la prévention de l'excès de poids et la prise en charge de l'obésité ou ayant un lien avec ces professionnels ;
- L'inscription des diététiciens au collectif via le formulaire ;
- Le partage des différentes éditions des newsletters ;
- Le partage des articles produits par DisCO et des supports pédagogiques de la Rencontre Régionale Annuelle
- La diffusion de la cartographie (accessible à tous)

4) Partage de ressources et thématiques

En 2024, pour chacune des thématiques suivantes nous avons partagé :

Aliments	Impact du sommeil sur le poids	Santé
2 articles	1 article	1 dossier
Comportements alimentaires	Nutrition	Santé mentale
1 outil 1 article	3 articles	1 MOOC (cours en ligne ouvert)
Événement	Nutrition et environnement	Surpoids / Obésité
2 webinaires 1 table ronde 1 congrès	1 rapport 1 fiche repère 1 article	2 guides 2 articles 1 outil 1 enquête 1 film
Formations professionnelles	Prévention et Santé Publique	
2 articles	3 articles 1 guide 1 rapport 1 outil 1 livre	

E. Rencontre régionale annuelle

Une fois par an est organisée une journée d'échanges à destination des diététiciens prioritairement. Les années précédentes une partie de la journée était accessible à tout professionnel œuvrant dans le domaine de la nutrition, cette année nous avons rendu accessible l'ensemble de cette journée à ces professionnels. La rencontre 2024 a été financée par la Région Grand Est.

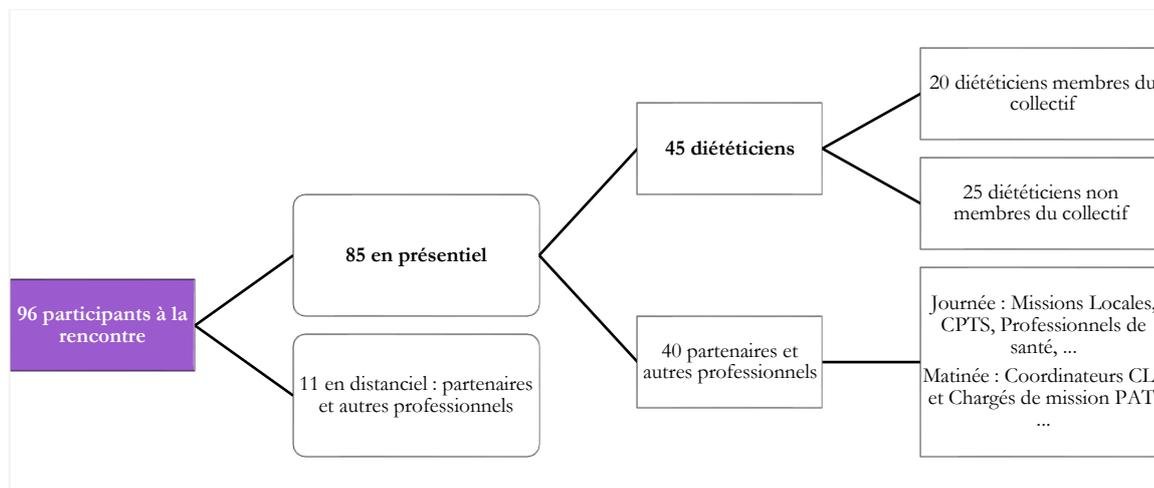
1) Présentation de la rencontre 2024

La rencontre a eu lieu le 5 novembre à Metz. L'affiche et le programme sont à retrouver en Annexe I. Voici le déroulé de la journée et les intervenants :

Thème : L'alimentation des jeunes : activons les leviers
Allocutions d'ouverture
Véronique GUILLOTIN – <i>Présidente de la Commission santé, solidarité et citoyenneté</i> – Région Grand Est (à distance)
Présentation du bilan 2024
Justine PIERRARD – <i>Directrice et Coordinatrice DisCO</i> – MANGE Caroline LECLERC – <i>Diététicienne, formatrice, éducatrice au goût et référente DisCO</i> – MANGE
Interventions
Damien CONARÉ – <i>Secrétaire Général</i> – Chaire UNESCO Alimentations du monde (à distance) Dr Dominique-Adèle CASSUTO – <i>Médecin endocrinologue, autrice du livre « Ma silhouette, mon amie, mon ennemie »</i> (sur place)
Pause déjeuner
Etap'HABITAT Metz
Ateliers et restitutions
L'alimentation et les jeunes : zoom sur les pratiques 4 ateliers : travail en groupe autour de cas apportés par les missions locales et restitution en plénière.

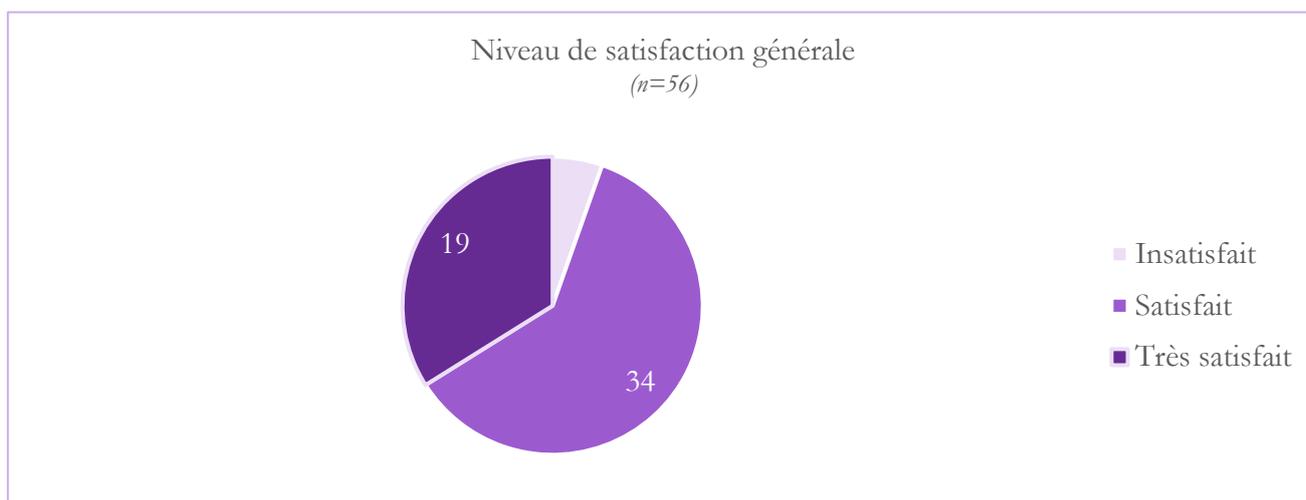
2) Participants à la rencontre 2024

La rencontre était destinée à tous les professionnels impliqués dans la prévention et/ou prise en charge du surpoids et de l'obésité en Région Grand Est. Elle a réuni **96 participants**.

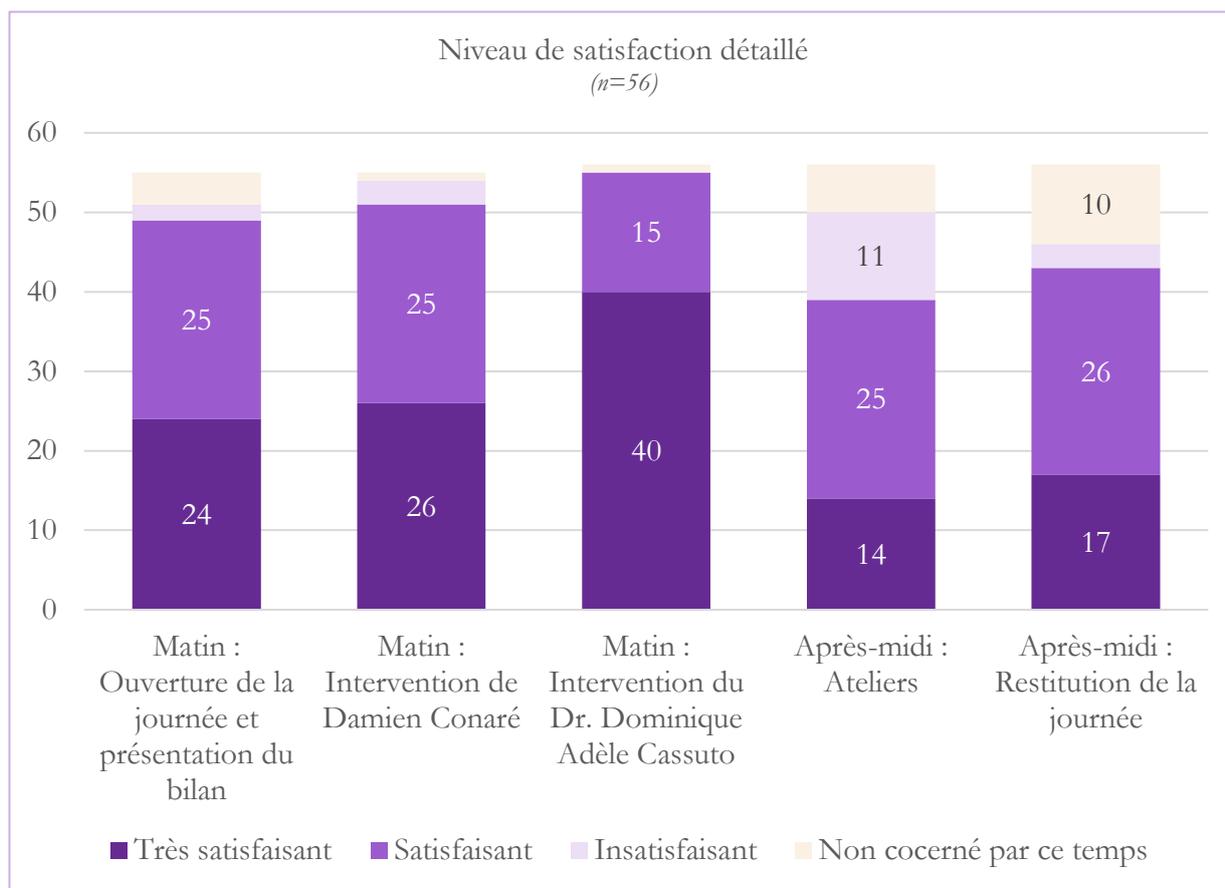


3) Satisfaction des participants

L'évaluation de la rencontre annuelle repose sur un questionnaire réalisé auprès des 91 participants (hors organisateurs et intervenants). Nous avons eu 56 réponses soit 62%.



95% des répondants sont satisfaits ou très satisfaits de leur participation à la rencontre.



Les répondeurs sont majoritairement satisfaits ou très satisfaits des différents temps de la journée les concernant.

Selon les participants, les points forts et les points à améliorer sont :

Points forts	Points à améliorer
<ul style="list-style-type: none"> Échanges entre diététiciens et avec d'autres professionnels (34) <ul style="list-style-type: none"> « Échanges constructifs et utiles dans le sens du développement des collaborations et du co-accompagnement » « Les échanges entre collègues enrichissent notre prise en charge ! » « Rencontres entre différents métiers, différentes structures » « Construction et consolidation de partenariats avec les diverses professions et structures présentes » « Partage d'expériences entre différents professionnels » 	<ul style="list-style-type: none"> Logistique : configuration de la salle et configuration des ateliers (19) <ul style="list-style-type: none"> « Moins de personnes par atelier » Approfondissements et élargissement du sujet (9) <ul style="list-style-type: none"> « Je pensais que nous allions plus aborder de notions sur l'alimentation et la prévention des habitudes alimentaires » « L'obésité infantile aurait dû également être abordée. » Faire intervenir davantage de diététiciens (2)

<p><i>« La rencontre avec les autres professionnels de santé, la découverte de la mission locale, le partage de pratiques. »</i></p> <p><i>« Rencontrer d'autres diététiciennes, (car toujours ressenti d'être isolé en libéral), pouvoir partager. Rencontre de professionnels du social et découverte d'organismes qui peuvent aider nos patients. »</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualité des interventions (15) <p><i>« Les deux intervenants. Leur conférence était très intéressante par la maîtrise de leur sujet, très riche d'informations. »</i></p> <p><i>« Les interventions du matin étaient pertinentes et riches en informations »</i></p> • Apport de connaissances (5) <p><i>« Mise à jour des connaissances ou nouveaux sujets »</i></p> • Diversité des intervenants (3) <p><i>« Diversité des invités »</i></p> <p><i>« Diversité des structures et des métiers, possibilité de rencontrer de nouvelles personnes dans le domaine de l'alimentation »</i></p> • Diversité des points de vue (2) <p><i>« Très intéressant d'avoir le point de vue médical dans la prise en charge des adolescents »</i></p> • Organisation (logistique, possibilité de visioconférence) (6) 	<p><i>« Cas pratique réalisés par des diététiciens et non pas par la mission locale car étant largement majoritaire ça nous aurait plus parlé. »</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Élargissement du dispositif (1) <p><i>« Poursuivre le financement du dispositif et l'étendre à la région »</i></p> • Uniquement du présentiel pour les interventions (2) • Sans réponse (2)
--	---

F. Cartographie

La cartographie répertorie les diététiciens dont la validation des 4 compétences clé a été statuée par la Commission Formation. En complément de la cartographie, un listing recense l'ensemble des membres du collectif classés par ordre alphabétique (le document est en format PDF). Il valorise les diététiciens qui suivent un PADP. Ce listing est mis à jour régulièrement.

Au 31 décembre 2024, 14 diététiciens étaient référencés sur la cartographie en ligne pour l'activité « consultation » dont deux diététiciens référencés également pour l'activité « animation de groupe ».

IV. ÉVALUATION DE L'OFFRE DISCO

A. Présentation de l'évaluation de résultats

1) Présentation des indicateurs

Indicateurs de résultats	
Renforcer la culture commune autour de l'approche DisCO auprès des partenaires œuvrant dans la prévention et prise en charge de l'obésité	Nombre (%) de participants à la RRA déclarant un sentiment d'appartenance à une culture commune autour de l'approche DisCO
Renforcer les compétences et les connaissances des diététiciens du collectif dans la prévention et prise en charge de l'obésité.	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre (%) de participants diététiciens déclarant avoir acquis des connaissances quant à la prévention et la prise en charge de l'obésité - Typologie des connaissances acquises par les diététiciens - Origine des connaissances : newsletters, RRA, groupe de travail... - Nombre (%) de participants diététiciens déclarant avoir l'intention ou ayant fait évoluer leurs pratiques quant à la prévention et la prise en charge de l'obésité - Nature des pratiques professionnelles envisagées et ou mises en place
Renforcer la visibilité des formations en adéquation avec les valeurs, posture et approches prônées par DISCO, à destination des diététiciens	Nombre de diététiciens du collectif déclarant avoir une meilleure connaissance des formations disponibles
Renforcer la disponibilité des formations à destination des diététiciens du collectif DisCO compte tenu des besoins identifiés	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de diététiciens déclarant que DisCO met à disposition des formations en adéquation avec leurs besoins - - Typologie des connaissances acquises par les diététiciens - Nombre (%) de diététiciens déclarant avoir candidaté à au moins une des formations relayées par DisCO
Améliorer l'accessibilité à des ressources documentaires et des outils d'intervention dans la prévention et prise en charge de l'obésité	<ul style="list-style-type: none"> - Part des diététiciens du collectif déclarant que DisCO facilite l'accès à des ressources et outils de qualité - Apports déclarés des ressources en ligne par les diététiciens du collectif - Nombre (%) des diététiciens qui déclarent user des ressources mises en ligne
Renforcer l'interconnaissance des diététiciens ayant des modes de pratiques divers (libéraux, hospitaliers, ruraux, etc.) ainsi que les autres acteurs impliqués dans la prévention et prise en charge de l'obésité exerçant sur la région	Nombre de personnes du dispositif déclarant une amélioration des échanges entre professionnels sur les questions de prévention et de prise en charge de l'obésité ; Nature des améliorations perçues
Améliorer la visibilité des diététiciens du collectif DisCO auprès des acteurs œuvrant dans la prévention et prise en charge de l'obésité et des habitants de la région	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de sollicitations via la cartographie pour l'activité « consultations » (correspond au PADP : « Consultation initiale surpoids/ obésité) en année N vs N-1 - Nombre de sollicitations via la cartographie pour l'activité « animations de groupe » (correspond au PADP : « Animation de groupe pour la santé en nutrition ») en année N vs N-1 - Typologie des personnes qui contactent les diététiciens

2) Présentation des outils

En 2024, l'évaluation auprès des parties prenantes au programme a été réalisée à partir des outils suivants :

Outils pour l'évaluation de processus
<ul style="list-style-type: none"> ○ Questionnaire d'évaluation de l'offre DisCO destinée aux membres du collectif (voir Annexe C) ○ Questionnaire d'évaluation de la rencontre régionale annuelle (voir Annexes C et D) ○ Questionnaire d'évaluation de la formation « Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité » (voir Annexe B) ○ Questionnaire d'évaluation de l'échange de pratique (voir Annexe A) ○ Questionnaire de satisfaction à destination des abonnés de la newsletter (voir Annexe E)

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

- Questionnaire d'évaluation de l'offre DisCO : 25/73 soit 34% (2 diététiciens se sont inscrits après la rencontre régionale 2024, ils n'ont pas reçu le questionnaire et ne sont donc pas comptabilisés dans les résultats d'évaluation du dispositif).
- Questionnaire d'évaluation de la rencontre régionale annuelle : 56/91 soit 62%
- Questionnaire d'évaluation des formations en présentiel : 20/20 soit 100%
- Questionnaire d'évaluation des échanges de pratiques : 4/4 soit 100%
- Questionnaire de satisfaction des abonnés à la newsletter : 14/295 soit 5%

B. Offre de formations réservée aux diététiciens du collectif

1) Visibilité des formations

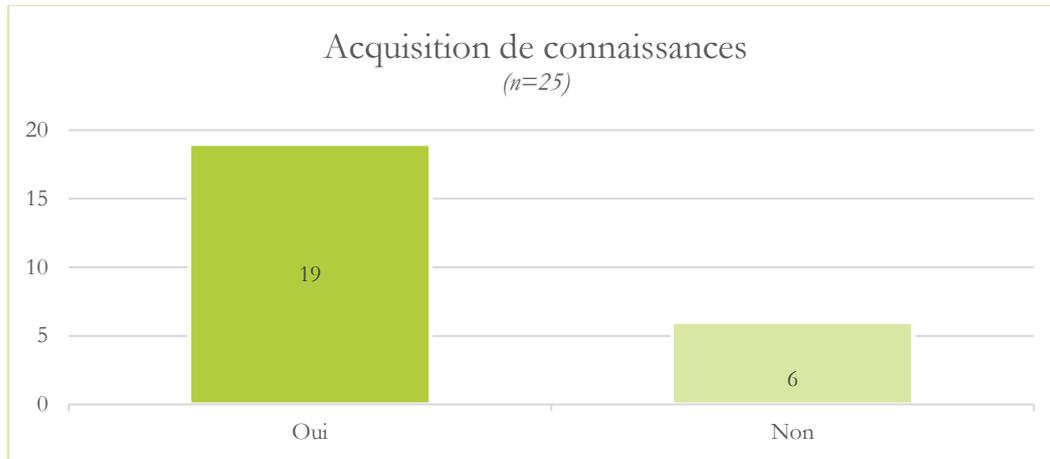
84% des diététiciens répondants au questionnaire d'évaluation de l'offre, déclarent que DisCO a permis une meilleure connaissance des formations disponibles. ($n=21/25$)

2) Disponibilité des formations

68% des diététiciens membres du collectif ont candidaté à au moins une des formations de l'offre DisCO. ($n=50/73$), les deux diététiciens inscrits à la suite de la rencontre ne sont pas comptabilisés)

C. Renforcement des compétences et des connaissances des diététiciens

1) Acquisition de connaissances



76% des diététiciens répondants déclarent une acquisition de connaissances au cours de cette année au sein de DisCO quant à la prévention et la prise en charge de l'obésité.

L'origine de l'acquisition des connaissances : formations en présentiel, échanges de pratiques, parcours PADP, Rencontre régionale annuelle, Newsletter DisCOfil et ressources en ligne.

Voici plusieurs illustrations de connaissances acquises déclarées par les diététiciens, que nous avons classées sous plusieurs thématiques :

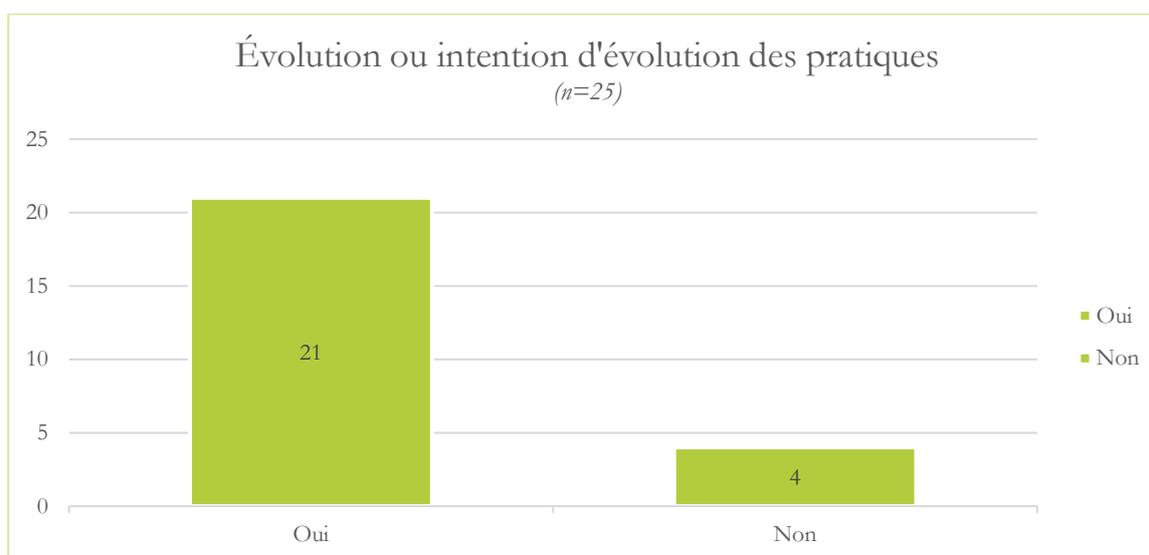
Connaissances par thématique
<p><u>Favoriser l'expression de la personne et la considérer dans ses différentes dimensions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Outils - Lien entre trauma / violence et comportement alimentaire, mieux les déceler, les faire verbaliser et expliquer les choses aux patients - Aborder les réseaux sociaux avec le patient - Augmentation de la précarité chez les jeunes, le regard de l'autre via les réseaux sociaux et le besoin de validation chez les ados entraîne des dérives (TCA, régimes drastiques...) - L'importance des réseaux sociaux, des ressources telles que des livres, l'approche globale du patient - Questions ouvertes - Écoute active
<p><u>Identifier et co-construire des objectifs éducatifs alimentaires et les adapter aux ressources de la personne</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les notions - Approche psychologique - Appréhension de la prise en charge d'un traumatisme, traumatisme et TCA, alimentation pleine conscience - Elle est complexe et issue de trauma - Accompagnement souffrance psychologique (psycho trauma), obésité - TCA

- Détecter les souffrances de nos patients et pouvoir les réorienter et/ou connaître l'origine de leur prise de poids. Prise en charge globale de nos patients (écologie du patient). Comment poser les bonnes questions.
- L'impact du trauma et son fonctionnement, les recours que le diététicien peut avoir face à une situation de violences subies par son patient, davantage de connaissances et de techniques de prise en charge pour les troubles de l'oralité
- Écologie personnelle (x3)
- Mémoire traumatique
- Les traumatismes, liés au poids, le sommeil
- Intérêt du phénotypage du comportement alimentaire, prise en compte de l'écologie personnelle
- Troubles psychologiques
- Identifier un comportement alimentaire lié à un traumatisme
- Rassurer et accompagner

Orientation

- Rediriger le patient vers un professionnel de santé

2) Évolution des pratiques professionnelles des diététiciens du collectif



84% des diététiciens répondants déclarent avoir évolué ou l'intention d'évoluer dans leurs pratiques quant à la prévention et prise en charge de l'obésité

Voici plusieurs illustrations de la nature des pratiques professionnelles envisagées ou mises en place, déclarées par les diététiciens, classées sous plusieurs thématiques :

Compétences par thématique

Adopter une posture bienveillante et non jugeante et s'adapter aux différentes attitudes

- D'être moins directive

Favoriser l'expression de la personne et la considérer dans ses différentes dimensions

- Qualité d'écoute et de questionnement

Identifier et co-construire des objectifs éducatifs alimentaires et les adapter aux ressources de la personne

- Creuser encore plus grâce aux outils donnés pendant les différentes formations proposées
- Je vais "creuser" systématiquement du côté des traumas pour amener les patients à une prise de conscience
- Aborder certains sujets comme les réseaux sociaux (x3)
- Je ne fais plus de répartition journalière, je ne fais plus peser mes patients automatiquement. Je travaille plus sur leurs ressentis.
- Utilisation d'outils, livres, autres ressources (vidéo, biblio...)
- Prise en charge de patients concernés par les psycho-traumas / TCA
- Penser à questionner sur les violences lors des TCA en me sentant légitime.
- Mise à jour des bonnes pratiques
- Lien avec psycho trauma
- Compléter ma prise en charge pour adapter ma prise en charge sur la pleine conscience par exemple
- Une place plus importante sur le questionnement de l'écologie personnelle et sur le comportement alimentaire + introduction de nouveaux outils (exercice des bols, ...)

Souhait de faire d'autres formations

- J'aimerais suivre une formation plus approfondie sur les troubles de l'oralité
- Me former sur la réflexivité
- Je vais me former à la prise en charge des TCA

Travail en pluridisciplinarité et orientation des patients

- Orientation vers d'autres professionnels
- Travail d'avantage avec d'autres professionnels de santé, orientation vers d'autres professionnels notamment psychologue et sophrologue

D. Accessibilité aux ressources documentaires et outils

Nous avons eu 14 réponses à l'enquête de la newsletter. Parmi ces 14 réponses, il y a 7 diététiciens membres DisCO.

100% des diététiciens répondants déclarent que DisCO leur a permis un meilleur accès à des ressources documentaires et outils dans la prévention et prise en charge de l'obésité.

100 % des diététiciens répondants déclarent utiliser les ressources mises en ligne. Voici pour illustrer, les apports déclarés par les diététiciens des ressources mises en ligne :

« Utilisation outils »

« Enrichissement des connaissances, outils pour les consultations »

« Connaissances et aide dans la pratique »

« Des outils fiables pour une prise en soin qualitative des patients »

« Des sources fiables (x2) et actualisées »

« Des informations pour mettre à jour les connaissances dans notre pratique »

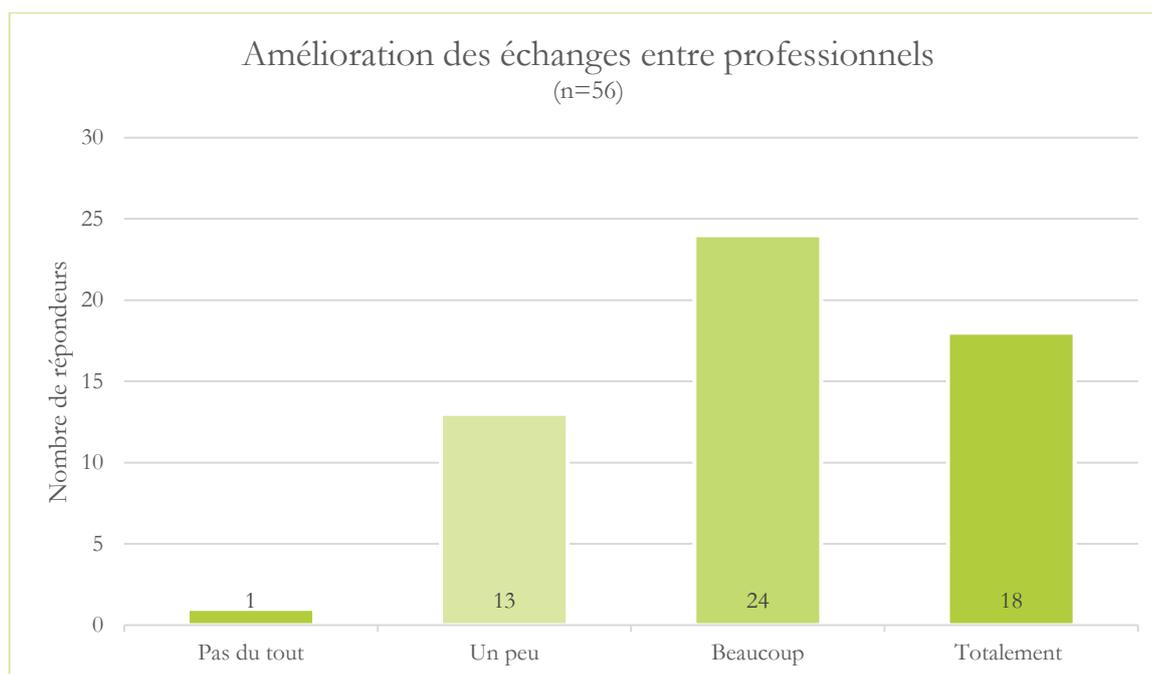
E. Visibilité des diététiciens

Via la cartographie DisCO en 2024, il y a eu 3 sollicitations de diététiciens pour l'activité « animation de groupe » et aucune sollicitation de diététiciens pour l'activité « consultation ». Les commanditaires sont des professionnels. En parallèle, nous avons des demandes directement via le courriel de DisCO, nous redirigeons automatiquement sur la cartographie et la liste des diététiciens membres.

F. Culture commune

96 % des participants à la RRA et diététiciens membres de DisCO ayant répondu au questionnaire déclarent que le dispositif renforce un sentiment d'appartenance à une culture commune autour de la posture promue par DisCO ($n=54/56$).

G. Interconnaissance des professionnels



98% des participants à la RRA ayant répondu au questionnaire déclarent que DisCO permet l'amélioration des échanges entre professionnels sur les questions de prévention et prise en charge de l'obésité.

Les améliorations perçues et les bénéfices qui en découlent déclarés par les répondeurs sont :

- Quant à l'apport de connaissances :
 - *Transfert d'informations, partage d'expériences*
 - *J'ai pris connaissance de divers organismes, associations qui pourront m'aider dans la prise en soin*
 - *Les temps d'échanges permettent de connaître les interlocuteurs et les formations possibles.*
 - *La communication sur le fait que l'obésité est une maladie chronique avec des causes multiples.*
 - *Regroupement de professionnels différents et connaissances des outils possibles. Manque un petit résumé ou une boîte à outils avec tous les acteurs ou contacts possibles lors de ces problématiques*
 - *Information et formation autour de la maladie obésité*

- Quant à l'évolution des pratiques
 - *D'être plus dans l'écoute du patient et de sortir du schéma scolaire de nos études et donc uniformiser nos prises en charges*
 - *Amélioration dans la prise en charge des patients grâce aux ateliers "cas patient"*
 - *Les échanges avec des pairs permettent d'évoluer dans la pratique personnelle échangeant nos expériences, en faisant part de suggestions. Nombreuses connaissances indispensables à la prise en charge acquises durant les différentes formations*
 - *L'importance d'une approche globale*
 - *Le réseau permet une prise en charge pertinente*
 - *Les rencontres comme mardi permettent de confronter son point de vue et sa prise en charge à d'autres prises en charge et ça permet de faire évoluer dans le positif notre pratique de tous les jours*
 - *Réel échange interactif entre professionnels sur la thématique afin de faire avancer et évoluer les pratiques*

- Quant à l'harmonisation des pratiques
 - *Pour les professionnels formés DisCO cela améliore les échanges puisque nous recevons les mêmes informations et connaissances donc nous allons tous dans le même "sens"*
 - *L'harmonisation des pratiques*
 - *Formation pour une parole commune*
 - *Une formation commune pour une prise en charge avec un langage commun vers une prise en charge soutenue.*

- Quant au travail en pluridisciplinarité
 - *Des échanges constructifs entre médecins et diététiciennes*
 - *Volonté d'ouvrir les champs d'intervention et le "travailler ensemble" dans l'intérêt du public*
 - *Chaque professionnel de /en santé apporte son expérience, son regard, son expertise pour une prévention et une prise en charge globale du patient, au travers des ateliers et des échanges.*
 - *Etant donné de la diversité des professionnels les apports de chacun sont très intéressants*
 - *Présence de professionnels différents favorisant les échanges à plus grande échelle et la prise en charge multidisciplinaire*
 - *Dimension pluridisciplinaire très importante dans la prise en charge.*
 - *Échanges interdisciplinaires*

V. CONCLUSION

A. DisCO en 2024

En 2024, le dispositif regroupe 59% des diététiciens champardennais recensé par DisCO. La mobilisation des diététiciens n'était pas dans les perspectives. Le bilan 2023 faisait ressortir le caractère chronophage et complexe du travail d'identification compte tenu de la difficulté d'avoir une liste officielle à jour des diététiciens (numéro ADELI). Pour cette 3^{ème} année d'expérimentation, nous avons souhaité dynamiser la participation des membres du collectif, tout en tenant compte de leurs attentes. Pour ce faire, nous avons privilégié les parcours d'accompagnement en situation de travail et favorisé les rencontres en présentiel en proposant 1 échange de pratiques dans chacun des départements champardennais.

Nous avons réalisé les 10 parcours prévus et le retour des diététiciens est toujours unanimement positif : *« Cela m'a permis de me remettre en question et d'améliorer des points que je n'avais pas forcément identifié dans ma pratique »*, *« Adapter sa prise en charge et cerner davantage le patient dans toute sa globalité »*.

La difficulté en 2024 a été de mettre en place les échanges de pratiques dans chacun des départements. Malgré les efforts faits pour s'adapter aux contraintes des diététiciens (temps, organisation, mobilisation), nous ne sommes pas parvenus à mettre en place les échanges sous le format initialement prévu (1 échange par département) à cause du faible nombre d'inscrits. In fine, il y a eu une visioconférence lors de laquelle a été présenté le cas proposé en amont par une diététicienne.

B. DisCO depuis 3 ans

Majoritairement, les diététiciens sont très satisfaits des offres proposées par le collectif et nous constatons chaque année une évolution de leurs connaissances et compétences et une amélioration perçue des échanges entre professionnels quant aux enjeux en termes de prévention et prise en charge de l'obésité sur le territoire. Les diététiciens qui ont participé au parcours complet ont pris conscience de la nécessité d'adapter leurs pratiques pour mieux accompagner leurs patients. Certains ont même suivi des formations complémentaires, encouragés par les recommandations de la commission formation. Les derniers inscrits, quant à eux, n'ont pas eu l'opportunité de tirer pleinement parti de l'ensemble des offres, ni de contribuer à maintenir la dynamique initiale du collectif.

Cependant, la mise en place des offres et la mobilisation des diététiciens présentent des contraintes majeures : horaires, temps dédié, manque à gagner de ne pas être en activité pendant une journée, difficultés de prendre des dates (les diététiciens ayant souvent plusieurs activités), annulations des rendez-vous par les patients à la dernière minute, etc. Ces professionnels doivent « jongler » avec un rythme de travail souvent intense, en multipliant les activités pour assurer leurs revenus, tout en préservant un équilibre avec leur vie personnelle. Cette pression rend la remise en question de leurs « routines » d'autant plus délicate, même lorsque la volonté d'évoluer est bien présente. Les habitudes, ancrées dans le quotidien, sont difficiles à changer, car ce processus génère souvent un sentiment d'insécurité. Pour ceux qui n'ont pas encore franchi le pas de la formation en situation professionnelle, la peur du jugement et l'angoisse de ne pas être à la hauteur constituent des freins compréhensibles.

Le collectif Disco avait pour ambition d'intégrer et de former des diététiciennes afin de leur permettre de faire évoluer leurs pratiques et d'impulser une dynamique collective. Cependant, le résultat escompté n'a pas été pleinement atteint. Pour rappel, l'objectif général du projet est d'améliorer la qualité du service rendu par les diététiciens en termes de prévention et prise en charge de l'obésité.

Le temps, en dépit de ces trois années d'efforts, reste un facteur essentiel. Ces années ont été nécessaires pour identifier les diététiciens du territoire, les contacter, leur expliquer les objectifs et la mission du collectif DisCO, et leur permettre de comprendre que cette démarche avait pour but de les accompagner, et non de les contraindre. Il aurait été pertinent de proposer des actions complémentaires pour impliquer durablement ceux ayant terminé les premières étapes du parcours, afin qu'ils continuent à se sentir concernés. Toutefois, il est compréhensible que de tels projets nécessitent du temps pour se concrétiser. Les diététiciens, qu'ils soient déjà formés ou en cours de réflexion, ont besoin d'un cheminement personnel. Remettre en question ses pratiques n'est jamais facile, d'autant plus que la formation initiale n'aborde pas les réalités et complexités du terrain professionnel.

Ainsi, malgré l'évolution des pratiques des diététiciens ayant réalisé les formations et parcours et le plébiscite de l'intérêt du dispositif par les diététiciens, l'ARS a décidé de l'arrêt du financement du projet.

VI. ANNEXES

Annexe A : Questionnaire d'évaluation des échanges de pratiques

Annexe B : Questionnaire d'évaluation de la formation « approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité »

Annexe C : Questionnaire d'évaluation de l'offre DisCO destiné aux membres du collectif

Annexe D : Questionnaire d'évaluation de la rencontre régionale annuelle

Annexe E : Questionnaire de satisfaction à destination des abonnées à la newsletter

Annexe F : : Infographie de l'évaluation de la formation « Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité » Session 3

Annexe G : Infographie de l'évaluation de la formation « Gestion de la souffrance psychologie dans la prise en charge de l'obésité » Session 2

Annexe H : Infographie de l'évaluation de l'échange de pratiques « Accompagnement de l'adolescent en excès de poids »

Annexe I : Affiche et programme de la RRA

Annexe J : Lexique

Annexe A : Questionnaire d'évaluation des échanges de pratiques

Participants
Nom Prénom / Département / Ville d'exercice professionnel
Connaissances et compétences
<ul style="list-style-type: none"> - À l'issue de l'échange, pensez-vous avoir acquis des connaissances ? <i>oui/ non</i> - Si oui, lesquelles ? - À l'issue de l'échange, avez-vous l'intention de faire évoluer vos pratiques ? <i>oui/ non</i> - Si oui, que pensez-vous mettre en place ?
Satisfaction – Organisation de l'échange
<ul style="list-style-type: none"> - De manière générale, quel est votre niveau de satisfaction quant à l'échange ? <i>Ne se prononce pas / Insatisfaisant / Satisfaisant / Très satisfaisant</i> - De manière précise, quel est votre niveau de satisfaction quant à : <i>Ne se prononce pas / Insatisfaisant / Satisfaisant / Très satisfaisant</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rythme de l'échange de pratiques ○ Échanges avec les intervenants ○ Conseils prodigués par les intervenants ○ Format visioconférence ○ Méthodes d'animation de l'échange de pratiques (répartition du temps entre le contenu, les échanges...) - Si vous avez coché « insatisfaisant » à la question précédente, pouvez-vous nous en expliquer la raison ?
Approfondissement
<ul style="list-style-type: none"> - A l'issue de cet échange, ressentez-vous un besoin d'information complémentaires ? <i>Oui / Non</i> - Si oui, pouvez-vous préciser le besoin d'informations complémentaires ? - Recommanderiez-vous l'échange de pratiques ? <i>Oui / Non</i>

Annexe B : Questionnaire d'évaluation de la formation approche globale dans la prise en charge de l'obésité

Participants
Quel est le numéro de votre département et votre ville ?
Connaissances et compétences
<p>Questions posées en amont et en aval :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vous sentez-vous en capacité d'expliquer les liens existants entre le comportement alimentaire et les facteurs l'influençant ? <i>Échelle de 1 à 4 : Pas du tout capable à tout à fait capable</i> - Vous sentez-vous en capacité d'établir un phénotypage du comportement alimentaire ? <i>Échelle de 1 à 4 : Pas du tout capable à tout à fait capable</i> - Vous sentez-vous en capacité de définir les éléments entraînant une dysrégulation du comportement alimentaire ? <i>Échelle de 1 à 4 : Pas du tout capable à tout à fait capable</i> - Vous sentez-vous en capacité de questionner les facteurs contribuant à des compensations alimentaires ? <i>Échelle de 1 à 4 : Pas du tout capable à tout à fait capable</i> <p>Les questions de connaissances ont également été posées en amont et en aval. Elles ne sont pas diffusées dans ce bilan.</p>
Satisfaction
<ul style="list-style-type: none"> - Quelle est votre satisfaction quant à la durée et au rythme de la formation ? <i>Échelle de 1 « Insatisfait » à 4 « Très satisfait »</i> - A quel point êtes-vous satisfait(e) quant aux échanges avec les formateurs ? <i>Échelle de 1 « Insatisfait » à 4 « Très satisfait »</i> - Quelle est votre satisfaction quant aux méthodes pédagogiques et outils utilisés ? <i>Échelle de 1 « Insatisfait » à 4 « Très satisfait »</i> - Quelle est votre satisfaction quant aux conseils prodigués ? <i>Échelle de 1 « Insatisfait » à 4 « Très satisfait »</i> - Quelle est votre satisfaction quant aux conditions de la formation (accueil, matériel, salle, etc.) ? <i>Échelle de 1 « Insatisfait » à 4 « Très satisfait »</i> - Cette formation répond-elle à vos attentes initiales ? <i>Pas du tout/En partie/Oui/Bien au-delà</i> - Recommanderiez-vous cette formation ? <i>Oui/Non</i> - Dans quelle mesure trouvez-vous intéressant le fait d'intégrer à vos pratiques les méthodes et contenus vus en formations ? <i>Échelle de 1 à 4 : Inintéressant à très intéressant</i> - Dans quelle mesure vous sentez-vous en capacité à les mettre en œuvre ? <i>Pas du tout capable / Peu capable / Plutôt capable / Tout à fait capable</i> - Envisagez-vous de mettre des changements en place ? <i>Oui/Non</i> <ul style="list-style-type: none"> o Si oui, lesquels ? o Si non, pour quelle(s) raison(s) ? - Témoignage sur la formation

Annexe C : Questionnaire d'évaluation de l'offre DisCO destiné aux membres du collectif

Participants
Quel est votre département ?
Rencontre régionale annuelle
<ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous participé à la rencontre régionale annuelle du 7 novembre ? <ul style="list-style-type: none"> o <i>Oui = Question suivante</i> o <i>Non = Redirection rubrique « offre de formation »</i> - De manière générale, quel est votre niveau de satisfaction quant à la rencontre régionale annuelle ? <i>Échelle = Insatisfaisant/ Satisfaisant/ Très satisfaisant/ Ne se prononce pas</i> - De manière plus précise, quel est votre niveau de satisfaction quant aux différents temps de la journée ? <i>Échelle = Insatisfaisant/ Satisfaisant/ Très satisfaisant/ Ne se prononce pas = pour chacun des points suivants :</i> <ul style="list-style-type: none"> o Matin : Ouverture de la journée et présentation du bilan o Matin : Intervention de Damien Conaré Ouverture des ateliers o Matin : Intervention de Dominique-Adèle Cassuto o Après-midi : Ateliers o Après-midi : Restitution de la journée - Quel(s) pourrai(en)t être pour vous le/les axe(s) d'amélioration à envisager ? <i>Réponse ouverte</i> - Selon vous, quels sont les points forts de la rencontre ? <i>Réponse ouverte</i>
Accessibilité à des ressources documentaires et des outils d'intervention dans la prévention et prise en charge de l'obésité
<ul style="list-style-type: none"> - Selon vous, est-ce que DisCO vous a permis un meilleur accès à des ressources documentaires et des outils d'intervention de qualité, dans la prévention et prise en charge de l'obésité ? <i>Oui/Non</i> - Si vous avez répondu non à la question précédente, pouvez-vous nous en expliquer les raisons ? <i>Réponse ouverte</i>
Offre de formation
<ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous une meilleure connaissance des formations disponibles dans la prévention et prise en charge de l'obésité ? <i>Oui / Non</i> - Si vous avez répondu « non », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ? - Considérez-vous que les formations « Approche globale des patients en situation d'obésité » et « Gestion de la souffrance psychologique dans la prise en charge de l'obésité », correspondent à vos besoins ?
Offre de formations – Parcours PADP
<ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous réalisé un parcours PADP (Parcours D'Accompagnement au Développement Professionnel) en situation de travail ? <ul style="list-style-type: none"> o <i>Oui = Question suivante</i> o <i>Non = Vous n'avez pas réalisé de parcours PADP (Parcours D'Accompagnement au Développement Professionnel) en situation de travail cette année, pouvez-vous nous en expliquer les raisons ? → Puis redirection rubrique « apports de connaissances et... »</i> - Quel est votre niveau de satisfaction quant à la réalisation du parcours PADP (3 phases) ? <i>Échelle = Insatisfaisant/ Satisfaisant/ Très satisfaisant</i> - Si vous avez répondu « très satisfaisant », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ? - Si vous avez répondu « insatisfaisant », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ?
Offre de formations – Stage d'observation
<ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous réalisé un stage d'observation d'un pair ? <i>Oui/Non</i> - Quel est votre niveau de satisfaction quant à la réalisation du stage d'observation d'un pair ? <i>Échelle = Insatisfaisant/ Satisfaisant/ Très satisfaisant</i> - Si vous avez répondu « très satisfaisant », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ? - Si vous avez répondu « insatisfaisant », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ?
Apports de connaissances et compétences dans la prévention et prise en charge de l'obésité
<ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous acquis des connaissances quant à la prévention et prise en charge de l'obésité ? <i>Oui/Non</i> - Si oui, citez à minima une, deux ou trois connaissance(s) acquise(s) ? - Quelle est l'origine des connaissances acquises quant à la prévention de l'obésité ? <i>Plusieurs choix possibles</i> <ul style="list-style-type: none"> o Newsletter et ressources en ligne o Parcours PADP « Consultation initiale surpoids/obésité » o Parcours PADP « Animation de groupe d'éducation pour la santé en nutrition » o Formation « Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité » o Formation « Gestion de la souffrance psychologie dans la prise en charge de l'obésité » o Échanges de pratiques o Rencontre régionale annuelle o Je n'ai pas acquis de connaissance

<ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous l'intention ou fait évoluer vos pratiques dans la prévention et prise en charge de l'obésité ? <i>Oui/Non</i> - Si oui, qu'avez-vous fait évoluer/qu'avez-vous l'intention de faire évoluer dans vos pratiques ?
Dispositif DisCO
<ul style="list-style-type: none"> - Selon vous, le dispositif renforce-t-il un sentiment d'appartenance à une culture commune autour de la posture promue par DisCO ? <i>Oui/Non</i> - Selon vous, est-ce que DisCO permet l'amélioration des échanges entre professionnels sur les questions de préventions et prise en charge de l'obésité ? <i>Pas du tout/Un peu/Beaucoup /Totalemnt</i> - Si vous avez répondu « beaucoup » ou « totalement », quelles sont les améliorations perçues ? - Si vous avez répondu « pas du tout » ou « un peu », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ?
<ul style="list-style-type: none"> - Si vous avez la moindre remarque ou que vous souhaitez témoigner sur DisCO, n'hésitez pas à nous en faire part ci-dessous :

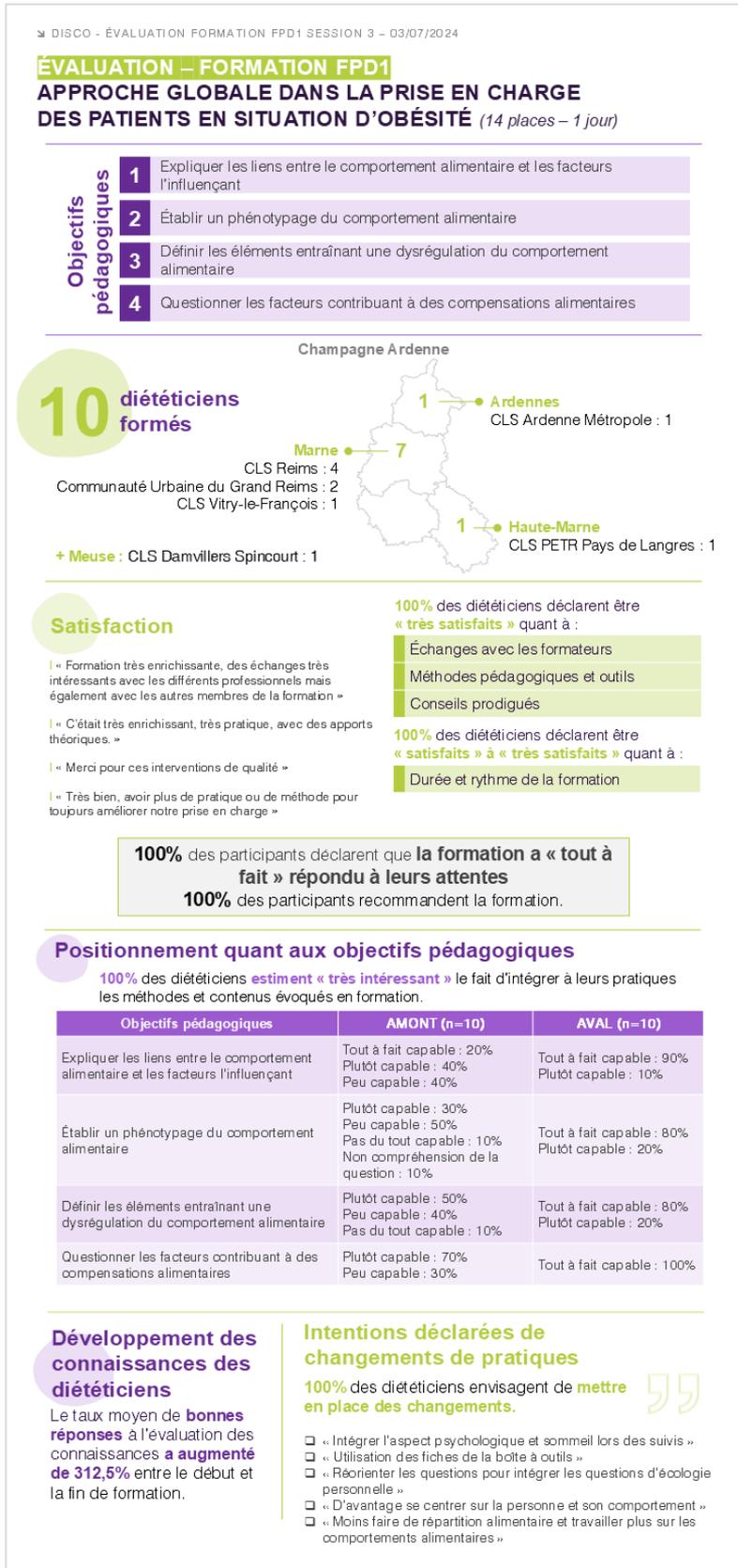
Annexe D : Questionnaire d'évaluation de la rencontre régionale annuelle

Participants
<ul style="list-style-type: none"> - Profession - Participation ? <i>En présentiel à Metz / En visioconférence</i>
Rencontre Régionale Annuelle du 5 nov. 2024
<ul style="list-style-type: none"> - De manière générale, quel est votre niveau de satisfaction quant à la rencontre régionale annuelle ? <i>Insatisfaisant / Satisfaisant / Très satisfaisant / Ne se prononce pas</i> - De manière plus précise, quel est votre niveau de satisfaction quant aux différents temps de la journée ? <i>Insatisfaisant / Satisfaisant / Très satisfaisant / Non concerné par ce temps</i> = pour chacun des points suivants : <ul style="list-style-type: none"> o Matin : Ouverture de la journée et présentation du bilan Table ronde o Matin : Intervention de Damien Conaré o Matin : Intervention du Dr. Dominique-Adèle Cassuto o Après-midi : Ateliers o Après-midi : Restitution de la journée - Quel(s) pourrai(en)t être pour vous le/les axe(s) d'amélioration à envisager ? <i>Réponse ouverte</i> - Selon vous, quels sont les points forts de la rencontre et pourquoi ? <i>Réponse ouverte</i>
Dispositif DisCO
<ul style="list-style-type: none"> - Selon vous, le dispositif renforce-t-il un sentiment d'appartenance à une culture commune autour de la posture promue par DisCO ? <i>Oui / non</i> - Selon vous, est-ce que DisCO permet l'amélioration des échanges entre professionnels sur les questions de préventions et prise en charge de l'obésité ? <i>Échelle de 4 : Pas du tout / Un peu / Beaucoup / Totalement</i> - Si vous avez répondu « beaucoup » ou « totalement », quelles sont les améliorations perçues ? - Si vous avez répondu « pas du tout » ou « un peu », pouvez-vous nous en expliquer les raisons ?
Si vous avez la moindre remarque ou que vous souhaitez témoigner sur la journée, n'hésitez pas à nous en faire part ci-dessous :

Annexe E : Questionnaire de satisfaction à destination des abonnées de la newsletter

Identification
- Vous êtes ?
Newsletter DisCOfil
- D'une manière générale, quel est votre niveau de satisfaction quant à la newsletter DisCO ? <i>Échelle = Insatisfait / Satisfait / Très satisfait</i>
- D'une manière détaillée, quel est votre niveau de satisfaction quant à ? Échelle = Insatisfait / Satisfait / Très satisfait <ul style="list-style-type: none"> o Format (taille, organisation des rubriques) o Veille (articles, formations, événements) o Articles rédigés par DisCO o Synthèses rédigées par DisCO
- Si vous avez répondu « insatisfait » à la question précédente, pouvez-vous préciser votre choix ?
- Avez-vous des suggestions à nous soumettre ? (Thématiques d'articles, typologie des ressources, autres, etc.)
Questions réservées aux diététiciens membres du collectif
- Selon vous, est-ce que DisCO vous a permis un meilleur accès à des ressources documentaires et outils dans la prévention et prise en charge de l'obésité ? <i>Oui/Non</i>
- Si vous avez répondu « non » à la question précédente, pouvez-vous préciser votre choix ?
- Utilisez-vous les ressources mises en ligne ? (Articles, outils, etc.)
- Si oui, que vous apportent les ressources mises en ligne ?

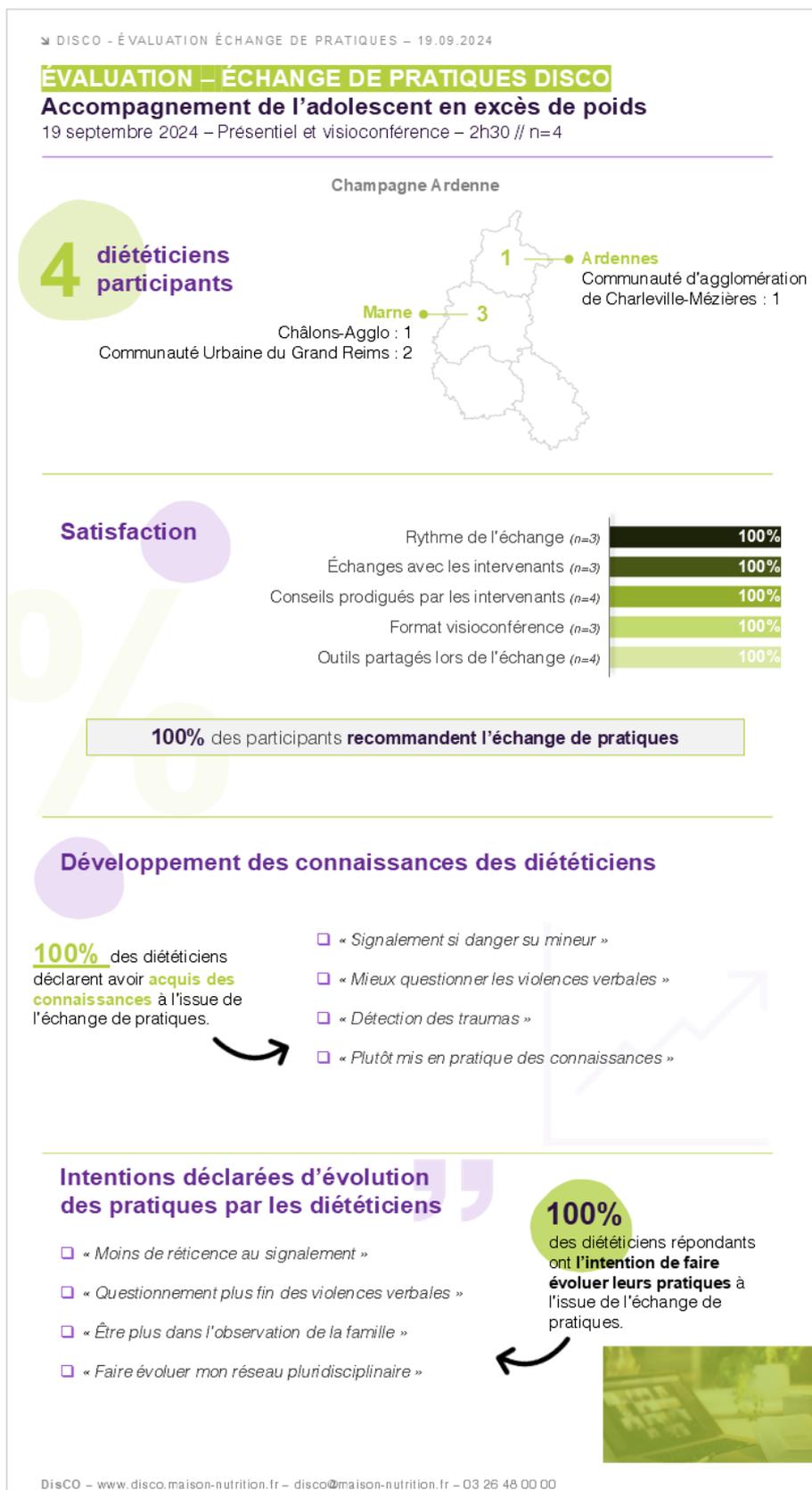
Annexe F : Infographie de l'évaluation de la formation « Approche globale dans la prise en charge des patients en situation d'obésité » Session 3



Annexe G : Infographie de l'évaluation de la formation « Gestion de la souffrance psychologique dans la prise en charge de l'obésité »



Annexe H : Infographie de l'évaluation de l'échange de pratiques « Accompagnement de l'adolescent en excès de poids »



Annexe I : Affiche et programme de la Rencontre Régionale Annuelle 2024

DisCO

ÉVÉNEMENT

3ème édition

Rencontre Régionale Annuelle en Nutrition

05 NOV. 2024 • 9H30-16H30

L'ALIMENTATION DES JEUNES ACTIVONS LES LEVIERS !

Avec la présence de : Damien CONARÉ, Secrétaire Général de la Chaire UNESCO Alimentations du monde et Dominique-Adèle CASSUTO, endocrinologue et autrice du livre « *Ma silhouette, mon amie, mon ennemie* »

Sont conviés en Grand Est :
les diététiciens et l'ensemble des professionnels œuvrant dans la prévention et/ou prise en charge de l'excès de poids à destination des jeunes

Rencontre financée par
La Région Grand Est

Lieu : Metz

Programme et inscription
Inscription obligatoire

Logos of partner organizations: AFDN, ars, ASEPT, Assurance Maladie, ATD QUART MONDE, CHU DE REIMS, le cnam, CNAO, CODAGE, ETP, FEMAGE, Maison Nutrition, MUTUALITÉ FRANÇAISE, Pasteur, PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES USAGION 2019-2023, RÉSEAU PARTAGE, Sport Santé Bien-être.

PROGRAMME

Rencontre Régionale Annuelle en Nutrition

05 NOV. 2024 • 9H30-16H30

L'ALIMENTATION DES JEUNES ACTIVONS LES LEVIERS !

Sont conviés en Grand Est :

les diététiciens et l'ensemble des professionnels œuvrant dans la prévention et/ou prise en charge de l'excès de poids à destination des jeunes

Matinée

9h30 : Accueil

10h00 : Allocutions d'ouverture

10h30 : L'alimentation et les jeunes : l'accessibilité

Intervention par Damien CONARÉ, Secrétaire Général à la Chaire Unesco Alimentations du monde à Montpellier

11h30 : L'alimentation et les jeunes : l'image du corps

Intervention par Dominique-Adèle CASSUTO, endocrinologue et autrice du livre « *Ma silhouette, mon amie, mon ennemie* »

12h30 : Pause déjeuner

Après-midi

14h00 : L'alimentation et les jeunes : zoom sur les pratiques

Ateliers

16h00 - 16h30 : Restitution de la journée



Lieu : Metz - Etap'HABITAT - 2 Rue Georges Ducrocq
Nous enverrons une confirmation d'inscription.

Inscription
Inscription obligatoire



p. 2/3

INFORMATIONS

Qu'est-ce que le collectif DisCO ?

Dispositif - Diététiciens - Collectif - Obésité

Le collectif regroupe des diététiciens motivés à faire évoluer leurs pratiques de prévention et de prise en charge de l'obésité. Rejoindre le collectif permet d'accéder à des formations, outils pédagogiques et temps de rencontres. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le site : <https://disco.maison-nutrition.fr>

Qu'est-ce que la rencontre régionale annuelle ?

Une fois par an est organisée une journée de rencontre réunissant l'ensemble des acteurs de la Région autour de la thématique de l'excès de poids. Cette journée est l'occasion de se rencontrer et renforcer une culture commune autour de l'approche DisCO : [charte du collectif](#)

Informations et inscription

- Pour participer, nous vous remercions de vous inscrire **via le formulaire suivant** : [cliquez-ici](#)
Nous vous enverrons une confirmation d'inscription.
- **Adresse exacte** : Etap'HABITAT – 2 Rue Georges Ducrocq – 57070 Metz
Parking gratuit sur place
Gare de Metz à 10 min. à pied / Transports en commun : Arrêt « Seille » Lignes L4, C12, Mettis A et B
- L'accueil se fera à partir de 9h30. Nous reviendrons vers vous ultérieurement avec toutes les informations utiles.
- Un lien de **covoiturage** est mis en place : <https://www.covievent.org/covoiturage/rencontre-regionale-annuelle-en-nutrition-mardi-5-novembre-2024/d415c1c7326517ca816fd1fb71319d66>

Contact

Téléphone : 03 26 48 00 00

Courriel : com@maison-nutrition.fr

[Formulaire d'inscription](#)



Lieu : Metz
Etap'HABITAT - 2 Rue Georges Ducrocq
10 min. à pied de la gare / Parking sur place

Rencontre financée par
La Région
Grand Est

Inscription
Inscription obligatoire



p. 3/3

Annexe J : Lexique**ADL** : Association des Diététiciens Libéraux**AFDN** : Association Française des Diététiciens Nutritionnistes**AFEST** : Action de Formation en Situation de Travail**ARS** : Agence Régionale de Santé**ASEPT** : Association Santé Éducation et Prévention sur les Territoires**ATD Quart-Monde** : Agir Tous pour la Dignité**CH** : Centre Hospitalier**CHU** : Centre Hospitalier Universitaire**Cnam-ISTNA Nutrition Santé** : Conservatoire National des Arts et Métiers – Institut scientifique et technique de la nutrition et de l'alimentation**CNAO** : Collectif National des Associations d'Obèses**CODAGE** : Collectif des Dispositifs d'Appui en Grand Est**CPAM** : Caisse Primaire d'Assurance Maladie**CPTS** : Communautés Professionnelles et Territoriales de Santé**CSO** : Centre Spécialisé de l'Obésité**DRAAF** : Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et de la Forêt**ER ETP** : Espace Ressource Éducation Thérapeutique du Patient**FEMAGE** : Fédération de l'Exercice Coordonné et des Maisons de santé en Grand Est Mutualité Française Grand Est**MANGE** : Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est**PADP** : Parcours d'Accompagnement au Développement Professionnel**PARTAAGE** : Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est**PRSE** : Plan Régional Santé Environnement**RSSBE** : Réseau Sport Santé Bien-Être**SSAM** : Services de Soins et d'Accompagnement Mutualistes**UTNC** : Unité Transversale de Nutrition Clinique

MAISON DE L'ALIMENTATION ET DE LA NUTRITION EN GRAND EST
RÉSEAU PARTAAGE

BILAN 2023-2024

PASSERELLE CLS-PAT

Contrats Locaux de Santé et Projet Alimentaires Territoriaux



31/01/2025

SOMMAIRE

I. INTRODUCTION	2
II. PRÉSENTATION DU PROJET PASSERELLE CLS-PAT	3
A. Objectifs	3
B. Public	4
III. MISE EN ŒUVRE DU PROJET	4
A. Présentation de l'évaluation de processus	4
B. Gouvernance	6
C. Journée de co-construction de la journée « Passerelle PAT-CLS » en Champagne-Ardenne	8
D. Journées « Passerelle PAT-CLS » en Grand Est	10
E. Guide méthodologique « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »	23
F. Webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »	24
IV. ÉVALUATION DE RESULTATS	26
A. Présentation de l'évaluation de résultats	26
B. Renforcer les connaissances et compétences des coordinateurs des CLS et des chargées de mission des PAT	28
C. Renforcer l'articulation des coordinateurs des CLS et des chargés de missions des PAT en matière d'alimentation santé en Grand Est	30
D. Essaimer la démarche du projet « Passerelle PAT-CLS »	34
V. VALORISATIONS DU PROJET « PASSERELLE PAT-CLS »	36
VI. CONCLUSION	38
VII. ANNEXES	40



I. INTRODUCTION

Traitées dans la littérature dès les années 80, la diminution des inégalités sociales et territoriales de santé (ISTS) est priorisée en 2021, par les Ministères de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la Santé et des Solidarités. Pour y pallier, l'Organisation Mondiale de la Santé, prône des actions transversales qui, dans ce cadre, doivent faire lien entre les différentes dimensions de l'alimentation, d'un côté abordées dans la dimension santé par la nutrition, et de l'autre, dans la dimension agricole. Les actions doivent également être territorialisées (M Honta et N. Haschar Noé, 2011) et agir sur les environnements plutôt que sur les individus (N. Darmon, 2013).

La transversalité concernant l'alimentation, entendue comme l'articulation entre les politiques publiques alimentaires et nutritionnelles, a été soulignée dans le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), publié en septembre 2019, au même moment que le PNNS-4 et le PNA-3. Il comporte soixante-quatre actions et s'articule autour des axes suivants :

- « la promotion d'une alimentation favorable à la santé »
- « une alimentation plus durable et solidaire »
- « une plus grande confiance des consommateurs dans notre alimentation »
- « une pratique au quotidien de l'activité physique tout en limitant la sédentarité »
- « la prise en charge des pathologies liées à un déséquilibre nutritionnel »
- « nos territoires en action. »

La Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE), association loi 1901 de santé publique œuvrant dans la prévention de l'obésité, en tenant compte des inégalités sociales et territoriales de santé, tend à articuler et mettre en œuvre les priorités des Ministères de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire et de la Santé et des Solidarités. Elle est présente au sein d'une vingtaine de CLS du Grand Est.



II. PRÉSENTATION DU PROJET PASSERELLE CLS-PAT

A. Objectifs

Général :

Améliorer la qualité des projets en matière d'alimentation santé au sein des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et des Contrats Locaux de Santé (CLS) en région Grand Est

Spécifiques :

- Renforcer l'interconnaissance des chargés de mission des PAT, des coordinateurs des CLS et de leurs élus (CLS et PAT) en Grand Est
- Renforcer les connaissances et compétences des chargés de mission des PAT et des coordinateurs des CLS en matière d'alimentation santé en Grand Est
- Renforcer l'articulation des coordinateurs des CLS et des chargés de missions des PAT en matière d'alimentation santé en Grand Est
- Essaimer la démarche du projet « Passerelle » au niveau national auprès des techniciens et des élus

Opérationnels :

- Identifier « des leviers » permettant de renforcer la transversalité PAT-CLS, auprès des PAT du Grand Est, via un questionnaire et une recherche documentaire (publications scientifiques, recherches universitaires)
- Mettre en place une journée régionale de co-construction « Passerelle PAT-CLS » à destination de 4 chargés de mission des PAT champardennais (PAT ambassadeurs), ainsi que des coordinateurs des CLS des territoires correspondants et d'élus des collectivités territoriales portant ces CLS et PAT
- Mettre en place 3 journées « Passerelle » entre les PAT et les CLS en ante-région (Champagne-Ardenne, Alsace et Lorraine) à destination de tous les techniciens, élus et partenaires santé et agriculture
- Réaliser un guide méthodologique retraçant la finalité du projet, son contenu et compilant les solutions travaillées communément entre les PAT et les CLS
- Restituer les travaux réalisés dans le cadre d'un webinar à destination des têtes de réseaux des PAT



B. Public

Les journées « Passerelle » sont destinées principalement aux techniciens des CLS et PAT et leurs élus, ainsi que les partenaires qui sont principalement : ARS, DRAAF, Région, DDT, CPTS en Grand Est.

Le guide méthodologique et le webinaire sont des outils majoritairement destinés, à l'échelle nationale, aux PAT (428), réseaux fédérateurs des PAT régionaux (13) et CLS (443).

III. Mise en œuvre du projet

A. Présentation de l'évaluation de processus

1) Présentation des indicateurs

ÉVALUATION DE PROCESSUS	
Critères	Indicateurs
Identifier « des leviers » permettant la transversalité PAT/CLS, auprès des PAT du Grand Est via un questionnaire et une recherche documentaire (publications scientifiques, recherches universitaires)	<ul style="list-style-type: none"> – Réalisation du questionnaire et de la recherche documentaire – Origine et profil des répondants
Mettre en place une journée régionale de co-construction « Passerelle PAT-CLS » à destination de 4 chargés de mission des PAT champardennais (PAT ambassadeurs), ainsi que des coordinateurs des CLS des territoires correspondants et d'élus des collectivités territoriales portant ces CLS et PAT	<ul style="list-style-type: none"> – Nombre et typologie des participants (émargement) – Nombre et typologie des partenaires (émargement) – Type de communication utilisée (journal de bord) – Respect du calendrier (date et lieu) (journal de bord) – Budget réalisé/prévu (budget) – Profil des professionnels de la structure impliqués (suivi RH) – Nombre de réunions de préparation réalisées (journal de bord)
Mettre en place 3 journées « Passerelle PAT-CLS » en ante-région (Champagne-Ardenne, Alsace et Lorraine) à destination de tous les techniciens, élus et partenaires des champs de la santé et de l'agriculture	<ul style="list-style-type: none"> – Nombre de réunions (équipe projet, copil) et typologie – Budget réalisé par rapport au budget prévisionnel – Nombre de journées « Passerelle » mises en place – Nombre et typologie des personnes présentes aux journées « Passerelle » – Nombre et typologie des intervenants aux journées « Passerelle » – Nombre et typologie des partenaires associés au projet – Satisfaction des participants aux journées « Passerelle » – Points forts / axes d'amélioration des journées « Passerelle »



Réaliser un guide méthodologique retraçant la finalité du projet, son contenu et compilant les solutions travaillées communément entre les CLS et les PAT	<ul style="list-style-type: none"> – Typologie des outils utilisés – Nombre et typologie des partenaires associés au projet
Restituer les travaux réalisés dans le cadre d'un webinaire à destination des têtes de réseaux des PAT	<ul style="list-style-type: none"> – Nombre et typologie des personnes présentes au webinaire – Nombre et typologie des partenaires associés au projet – Nombre et typologie des intervenants au webinaire – Points forts / axes d'améliorations du webinaire

2) Les différents temps d'évaluation et outils utilisés

Temps d'évaluation du projet

- T0 : Diagnostic réalisé auprès des PAT de région Grand Est
- T1 : Évaluation à chaud à l'issue de la journée de co-construction
- T2 : Évaluation à chaud à l'issue des journées « Passerelle » en Grand Est
- T3 : Évaluation à froid 6 mois après les journées « Passerelle » en Grand Est
- T4 : Évaluation à chaud à l'issue du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

L'évaluation auprès des parties prenantes au projet a été réalisée à partir des outils suivants :

Outils pour l'évaluation de processus et de résultats

- T0 : Questionnaire préalable à destination des PAT de la région Grand Est (Annexe A)
- T1 : Questionnaire d'évaluation à l'issue de la journée de co-construction (Annexe B)
- T2 : Questionnaire d'évaluation des journées « Passerelle » en Grand Est (Annexe C)
T2 : Fiche individuelle d'intentions de coopération : (Annexe D)
- T3 : Questionnaire d'évaluation à 6 mois des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS (Annexe E)
- T4 : Questionnaire de satisfaction du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS » (Annexe F)

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

- Questionnaire préalable à destination des PAT : 25 réponses
- Questionnaire d'évaluation de la journée de co-construction : 9 réponses/9 réponses attendues soit 100% de réponses
- Questionnaire d'évaluation des journées « Passerelle » : 64 réponses/115 réponses attendues soit 56% de réponses
- Fiches individuelles d'intentions de coopération émises par les chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS : 25 fiches / 31 fiches attendues soit 81% de réponses.
- Questionnaire d'évaluation à 6 mois des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS : 33 réponses/44 attendues soit 75% de réponses



- Questionnaire de satisfaction du webinaire « Faire Passerelle entre les PAT et les CLS » : 26 réponses

Pour les questionnaires d'évaluations, nous avons un pourcentage de répondeurs suffisant pour obtenir des résultats statistiquement pertinents par rapport au nombre de participants.

B. Gouvernance

1) Partenaires

Les porteurs du projet sont :

- **MANGE** : Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (Anciennement : Maison de la Nutrition)
- **Réseau PARTAAGE** : Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est

Dans le cadre de la création du guide méthodologique « Faire passerelle entre les PAT et les CLS », nous avons collaboré avec **PINCa** (Institut National du Cancer).

Les partenaires institutionnels sont :

- **DRAAF Grand Est** : Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et de la Forêt
- **ARS Grand Est** : Agence Régional de Santé
- **DGAL** : Direction Générale de l'Alimentation
- **DGS** : Direction Générale de la Santé
- **DRIAAF** : Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Tableau représentant les différentes instances partenaires du projet :

Mise en œuvre en interne	MANGE	<ul style="list-style-type: none"> – Pilote le projet – Coordonne la démarche – Dépose le projet – Recherche des partenaires – Membre de l'équipe projet
	Réseau PARTAAGE	<ul style="list-style-type: none"> – Participe à l'écriture du projet – Fédère les PAT en Grand Est – Membre de l'équipe projet
	MANGE	<ul style="list-style-type: none"> – Rédaction du contenu – Mise en page du livrable



Groupe de travail guide méthodologique		<ul style="list-style-type: none"> – Communication – Relecture
	Réseau PARTAAGE	<ul style="list-style-type: none"> – Rédaction du contenu – Relecture – Communication
	Institut National du Cancer	<ul style="list-style-type: none"> – Rédaction du contenu – Relecture – Relais de la démarche
Comité de pilotage régional	<ul style="list-style-type: none"> - DRAAF Grand Est - ARS Grand Est - MANGE – PARTAAGE 	<ul style="list-style-type: none"> – Valide les orientations et le contenu des journées « Passerelle » en Grand Est
Comité de pilotage national	<ul style="list-style-type: none"> - DGAL - DGS - DRIAAF - DRAAF Grand Est - ARS Grand Est - MANGE - Réseau PARTAAGE 	<ul style="list-style-type: none"> – Finance le projet – Valide les orientations et le contenu des journées « Passerelle » en Alsace et en Lorraine – Valide les orientations et contenu du guide méthodologique et du webinaire

2) Instances

CALENDRIER DES INSTANCES NATIONALES			
	CoPil National	Groupe de travail guide	
MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT
	→ 13/06 : Groupe de travail guide		
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
→ 19/09 : Groupe de travail guide	→ 16/10 : Groupe de travail guide → 18/10 : Comité de pilotage national	→ 18/11 : Groupe de travail guide	



C. Journée de co-construction de la journée « Passerelle PAT-CLS » en Champagne-Ardenne

1) Présentation

La journée de coconstruction a eu lieu le 11 septembre 2023 à la MANGE. Voici le déroulé de la journée et les intervenants :

L'articulation des dispositifs au service des dynamiques territoriales : impact et visibilité !	
Présentation du projet	
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE	
Ateliers	
4 ateliers (participation par département) : Conception du projet – Stratégies d'intervention – Coopération PAT-CLS ? – Éducation Animés par des diététiciens formés à la réflexivité : <u>Ardennes</u> : Thomas D'AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE <u>Aube</u> : Vanessa CARETTE OBRY – <i>Diététicienne</i> – MANGE et cabinet libéral <u>Marne</u> : Caroline LECLERC – <i>Diététicienne</i> – MANGE <u>Haute-Marne</u> : Ophélie HENRY – <i>Diététicienne</i> – MANGE et cabinet libéral	
Restitution & conclusion	
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE	

La matinée est consacrée à la présentation du projet : son contexte et les résultats du mémoire par la MANGE et PARTAAGE. Quant à l'après-midi, les diététiciens formateurs de la MANGE accompagnent chaque groupe à l'identification des leviers de coopération. Quatre thèmes étaient abordés, ils correspondaient aux besoins d'acculturation identifiés au sein du mémoire de recherche de Justine PIERRARD « La transversalité des politiques publiques alimentaires et territoriales ».

Conception du projet	<ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les points communs et divergents à vos diagnostics respectifs ? Qu'en pensez-vous ? Quelles pourraient être les évolutions souhaitées ? - Comment choisissez-vous les actions à inclure dans vos dispositifs ? (Process, critères d'inclusion/exclusion des actions)
Stratégies d'intervention	<ul style="list-style-type: none"> - Quelles sont les stratégies d'intervention dans vos actions ? Qu'en pensez-vous ? - Quelles pourraient être les évolutions souhaitées (d'autres milieux, d'autres approches, etc.) ?
Coopération PAT-CLS ?	<ul style="list-style-type: none"> - Quels liens/outils sont existants ? Vers quoi faudrait-il tendre ? - De quoi auriez-vous besoin ?
Éducation	<ul style="list-style-type: none"> - Quels sont les liens entre l'action et les programmes de références en lien avec l'alimentation ? - Quelles sont les éducations à l'alimentation identifiées dans vos actions ? - Sur votre territoire, identifiez-vous les actions dans vos PAT et CLS complémentaires ?

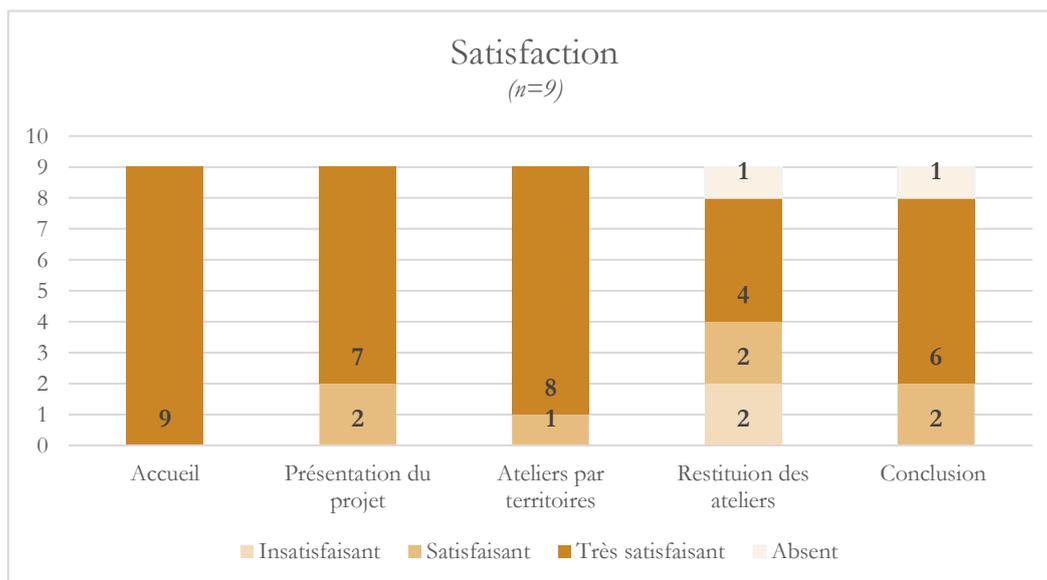


2) Participants

La journée était destinée à 4 chargés de mission des PAT champardennais issus du GT « éducation à l'alimentation » ou ayant répondu à l'appel à manifestation lancé par le Réseau PARTAAGE, ainsi que les coordinateurs des CLS des territoires correspondants et élus des collectivités territoriales portant ces PAT et CLS. La journée de co-construction a réuni 15 personnes :

- 4 chargés de mission des PAT (1 par département champardennais)
- 4 coordinateurs de CLS (1 par département champardennais)
- 1 élu ardennais
- 4 diététiciens
- 2 organisateurs/animateurs

3) Satisfaction



Globalement, les participants sont satisfaits voire très satisfaits des différents temps de la journée :

- « Bonne représentativité de la Champagne Ardennes. Ateliers guidés donc très intéressants (on nous posait des questions auxquelles je n'aurais pas pensé) »
- « Le fait de se sentir à l'aise et d'être bien accompagné »
- « Bonne organisation et échanges importants »
- « Qualité d'animation des intervenants »

Les participants ayant répondu insatisfait justifient : « La restitution est un peu longue mais on peut difficilement faire autrement » ; « Temps de restitution peut-être un peu long, peut-être commencer par un groupe puis les autres complètent et/ou prévoir moins d'ateliers car on a parfois redit les mêmes choses d'un atelier à l'autre ».



D. Journées « Passerelle PAT-CLS » en Grand Est

1) Construction des journées

a) Identification des participants

L'identification des professionnels à convier a été réalisée en plusieurs étapes :

- Mobilisation de nos réseaux pour identifier les professionnels concernés par les projets d'alimentation santé
- Mobilisation des partenaires locaux, notamment DRAAF et ARS, pour définir les PAT et CLS des territoires
- Sollicitation des PAT et CLS pour mobiliser leurs élus
- Création d'une cartographie mise à jour régulièrement, pour mettre en correspondance les PAT et CLS d'un même territoire

In fine, ce processus collaboratif a permis d'établir un réseau de personnes concernées bien identifiées en fonction de leur statut, permettant ainsi d'optimiser la coordination des journées.

Ces journées étaient destinées aux coordinateurs des CLS et leurs élus, chargés de missions des PAT et leurs élus, référents nutrition et CLS des ARS, référents « éducation au goût » des DRAAF, chargés de mission « alimentation » des DDT, les CPTS et référents « alimentation » des institutions régionales (ARS, Région).

Les PAT et CLS correspondants, sont listés dans les deux tableaux ci-dessous. Certains territoires n'ont pas ou pas encore de CLS ou PAT, cela justifie qu'il n'y ait pas systématiquement des correspondances.



		CHAMPAGNE-ARDENNE	
		PAT	CLS
Ardennes	Parc Naturel Régional des Ardennes		<ul style="list-style-type: none"> – CC Ardennes Thiérache – CC Ardenne Rives de Meuse – CA Ardenne Métropole
	CC des Crêtes Préardennaises		CC des Crêtes Préardennaises
	CC de l'Argonne Ardennaise		CC de l'Argonne Ardennaise
Aube	Département de l'Aube		<ul style="list-style-type: none"> – CC de Venduvre-Soulaines – CC des Portes de Romilly-sur-Seine – CC Forêt, Lacs et Terres en Champagne – CC Arcis, Mailly, Ramerupt
Marne	Triangle Marnais		<ul style="list-style-type: none"> – Pays d'Épernay Terres de Champagne – Reims – Châlons-en-Champagne
	CC de l'Argonne Champenoise		CC de l'Argonne Champenoise
	Pays Vitryat		Vitry-Le-François
Haute-Marne	Syndicat Mixte du Nord Haut Marnais		<ul style="list-style-type: none"> – CC d'Agglomération Saint-Dizier, Der et Blaise – CC du Bassin de Joinville en Champagne
	Pays de Chaumont		Pays de Chaumont
	Pays de Langres		Pays de Langres

		ALSACE	
		PAT	CLS
Haut Rhin	Pays Thur Doller		PETR du Pays Thur Doller
	Alsace Centrale		Région de Guebwiller
	Mulhouse Alsace Agglomération et Sud Alsace		Mulhouse
	Pays du Sundgau		<ul style="list-style-type: none"> – Altkirch – Élargi aux Communautés de Communes Sundgau et Sud Alsace Largue
	Saint-Louis Agglomération		Saint-Louis Agglomération
Bas Rhin	Parc Naturel des Vosges du Nord		PETR Pays de Saverne Plaine et Plateau
	Eurométropole de Strasbourg		Ville et Eurométropole de Strasbourg
	Alsace Centrale		PETR Alsace Centrale
	/		Vallée de la Bruche



	LORRAINE	
	PAT	CLS
Moselle	Pays de Sarrebourg Parc Naturel des Vosges du Nord	Sarrebourg - Phalsbourg – Sarreguemines Confluences – Pays de Bitche
	Forbach Porte de France	CA Forbach Porte de France
	Bouzonvillois Trois Frontières	
	Metz Métropole	Metz Métropole
	Rives de Moselle	
	/	CA Portes de France - Thionville
	/	Val de Fensch
	/	CC Freyming Merlebach
	/	CC District Urbain de Faulquemont
	/	CC Saint-Avold
/	CC du Warndt	
Meurthe et Moselle	Pays Haut Lorrain	CC Orne Lorraine Confluences
	PAT du Sud Meurthe-et-Mosellan	/
	/	Pays Terres de Lorraine
	/	Grand Nancy
	/	PETR du Lunévillois
	/	Sel et Vernois
	/	PETR Val de Lorraine (signature)
	PETR Cœur de Lorraine	PETR Cœur de Lorraine
Meuse	Pays Barrois	– Bar-Le-Duc Sud Meuse – Portes de Meuse
	/	CA du Grand Verdun
	/	CC Argonne Meuse
	/	CC Damvillers-Spincourt
	/	Pays d'Etain
	/	Pays de Montmédy
	/	Pays de Stenay et du Val Dunois
	/	Val de Meuse Voie Sacrée
	/	Commercy Void Vaucouleurs
	Pays de la Déodatie	Saint-Dié-des-Vosges
Vosges	Pays d'Épinal, Cœur des Vosges	– CA d'Épinal – Les Vosges Côté Sud
	Plaine des Vosges, Pleine de Goût, de la Terre à l'assiette	CC de l'Ouest Vosgien
	Pays de Remiremont	Pays de Remiremont

b) Identification des freins et leviers aux coopérations entre PAT et CLS

Afin de pouvoir construire le contenu des journées « Passerelle », nous nous sommes appuyés sur les freins et leviers pour mieux faire coopérer les CLS et les PAT, identifiés en amont (questionnaire à destination des PAT, analyse documentaire, journée de co-construction) :



Freins	Leviers
1. Organisation / portage politique	
Portage insuffisant / manque d'implication	<ul style="list-style-type: none"> – Convier à une même table les élus – Faire référence aux politiques existantes – Améliorer la connaissance des élus sur les sujets
Différence de périmètres / Découpage géographique / Structures coordinatrices différentes	<ul style="list-style-type: none"> – Création d'un réseau départemental avec un axe santé - alimentation – Inciter à une concordance d'échelles territoriales (ARS / DRAAF)
Manque de relations entre élus différents / Visions et lignes politiques différentes	<ul style="list-style-type: none"> – Mettre en évidence les liens entre santé / alimentation - PAT et CLS – Donner des orientations (pistes) régionales, avec un guide, et des actions ciblées à l'échelle départementale
2. Organisation / travail dans l'administration	
Différence de périmètres / Découpage géographique / Structures coordinatrices différentes	<ul style="list-style-type: none"> – Peut-être une opportunité (reprise et déclinaison locale du Plan le plus macro) – Besoin d'une personne relais qui a une vision macro
Priorités différentes entre PAT / CLS	<ul style="list-style-type: none"> – Inscrire les actions dans les fiches actions des dispositifs
Calendriers et temporalités PAT / CLS différentes	<ul style="list-style-type: none"> – Temps dédié à la présentation du diagnostic et des enjeux – Transformer en atout : reprendre les données, la methodo à partir du dispositif le plus avancé
Manque de temps sur les missions (parmi d'autres)	Priorisation des missions (par les élus)
Compréhension des enjeux communs	Sensibilisation des élus sur les thématiques de la santé et l'agriculture, pour montrer les complémentarités
3. Actions / sujets communs	
Méconnaissance des acteurs impliqués dans le PAT (en dehors de la collectivité)	Capitalisation de l'expérience de l'autre (association au Comité Technique et réseaux existants d'acteurs)
Absence de maturité / manque de methodo	Identifier "où aller" pour l'accompagnement : IREPS (formation et accompagnement) / Citoyens et Territoires
Méconnaissance des thématiques, des actions et projets	Participer aux réseaux existants, sur les thèmes travaillés par les collègues (Citoyens et Territoires, Terres en Ville, Fabriques Territoire de Santé)
Compétences au sens légal / échelons différents	Inviter les partenaires dans les instances respectives
Manque et difficultés de financement des actions	Appels à projets Plan Régional Santé Environnement (PRSE) - réseau
4. Coopérations partenaires / Etat	
Gouvernance / périmètre	<ul style="list-style-type: none"> – Conseil territorial de Santé qui pourrait être élargi aux techniciens / élus / DDT / DDETSPP → un canal unique / fluidifié – Dans chaque sous-préfecture un chargé de mission interministériel (sur tous sujets)
Priorités et manque de temps des agents	Information en intra avant d'aller en inter
Interconnaissance	



2) 11 décembre 2023 : journée en Champagne-Ardenne

a) Champagne-Ardenne : présentation de la journée

La journée a eu lieu le 11 décembre à la salle Messiaen de la DRAAF à Châlons-en-Champagne. La cartographie des invités est en annexe G. Voici le déroulé de la journée et les intervenants :

L'articulation des dispositifs au service des dynamiques territoriales : impact et visibilité !
Allocutions d'ouverture
Hélène DEBERNARDI – <i>Directrice Régionale Adjointe en charge du suivi du PNA</i> – Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Grand Est Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE
Culture Commune
Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE Thomas D'AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE Caroline LECLERC – <i>Diététicienne</i> – MANGE Alexandra MALEK – <i>Coordinatrice du Contrat Local de Santé et du Projet Alimentaire Territorial</i> – Communauté de Communes de l'Argonne Champenoise
Les freins et leviers à la transversalité entre CLS et PAT
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE
Mise en appétit
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE Caroline LECLERC – <i>Diététicienne</i> – MANGE
Pause déjeuner
La Cantine du 111 – <i>Restaurant associatif</i> – Châlons-en-Champagne
Groupes de travail CLS – PAT : de l'affichage à la mise en œuvre
<u>Ardennes</u> Élodie PARISOT – <i>Chargée de mission du PAT</i> – Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise Romane QUIL – <i>Coordinatrice CLS</i> – Communauté de Communes de l'Argonne Ardennaise Thomas D'AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE
<u>Aube</u> Floriane BUSSIÈRE – <i>Coordinatrice PAT</i> – Département de l'Aube Nathalie CHANDIOUX – <i>Coordinatrice CLS</i> – Communauté de Communes Forêt, Lacs et Terres en Champagne Vanessa CARETTE OBRY – <i>Diététicienne</i> – MANGE et cabinet libéral
<u>Marne</u> Nolwenn PERON – <i>Chargée de Mission du PAT</i> – Triangle Marnais Marion PEREZ LAGASSE – <i>Coordinatrice CLS</i> – Châlons-en-Champagne Caroline LECLERC – <i>Diététicienne</i> – MANGE
<u>Haute-Marne</u> Laura GOFFO – <i>Chargée de mission du PAT</i> – Syndicat Mixte du Nord Haut-Marnais Marion GIROUARD DINE – <i>Coordinatrice</i> – Communauté de Communes du Bassin de Joinville en Champagne Ophélie HENRY – <i>Diététicienne</i> – MANGE et cabinet libéral
Restitution de la journée (1 matin et 1 après-midi) par facilitation graphique
Stéphane DEMOUZON – <i>Illustrateur</i> (Voir annexe H)

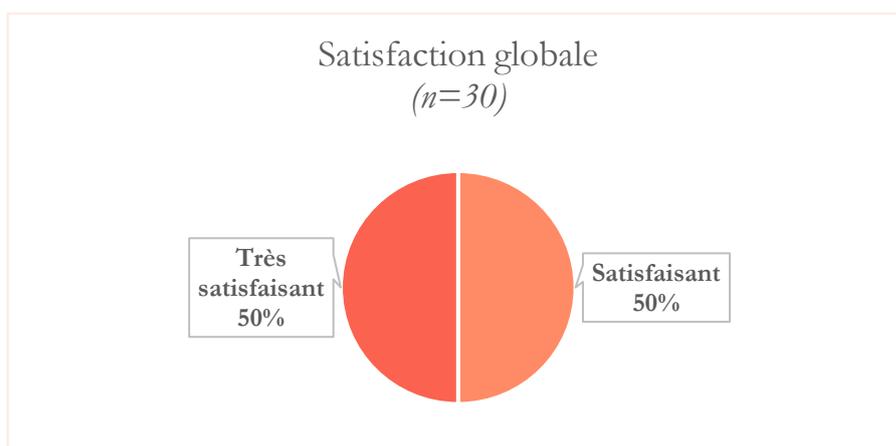


b) Champagne-Ardenne : participants à la journée

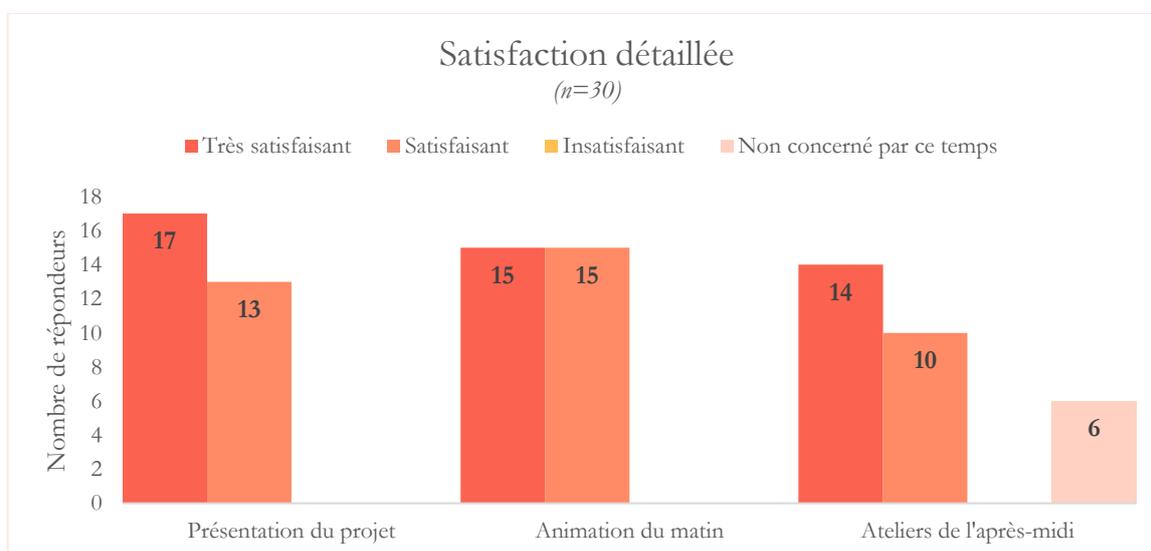
La journée a réuni 51 professionnels dont :

- 8 chargés de mission des PAT (/10)
- 11 coordinateurs des CLS (/18)
- 2 coordinateurs des PAT et CLS
- 3 élus PAT
- 2 élus CLS
- 10 partenaires « agriculture »
- 6 partenaires « santé »
- 1 enseignante chercheuse, géographe de la santé (Université de Créteil)
- 4 diététiciens de la MANGE formés aux actions de formation en situation de travail (AFEST)
- 4 animateurs : Réseau PARTAAGE (1) et MANGE (3)

c) Champagne-Ardenne : satisfaction quant à la journée



100% des répondeurs se disent « satisfaits » voire « très satisfaits » quant à leur participation à la journée en Champagne-Ardenne.



Globalement les répondeurs sont « satisfaits » voire « très satisfaits » par les différents temps qui ont rythmé cette journée. Selon ces participants, les points forts et les points à améliorer sont :

Points forts	Points à améliorer
<p><u>Échanges et rencontres</u> <i>« Pouvoir se rencontrer, se retrouver, échanger sur des projets, prendre des idées pour les transposer dans nos territoires. Pouvoir faire des temps de rencontre est primordial »</i> <i>« La richesse des rencontres et le partage d'expériences »</i></p> <p><u>Interconnaissance</u> <i>« La connaissance des acteurs en amont pour faciliter les échanges, l'interconnaissance et approfondir les sujets »</i> <i>« Les questions permettant inter connaissance entre animateurs CLS et animateurs PAT et élus »</i> <i>« Rassembler tous les coordinateurs CLS et PAT de la Champagne-Ardenne, alors que le lien n'est pas systématique entre ces 2 outils. »</i></p> <p><u>Identification des freins et leviers</u> <i>« Évoquer les freins et solutions »</i> <i>« Partager nos objectifs et nos contraintes, et voir comment mieux nous articuler »</i></p> <p><u>Diversité et pluridisciplinarité</u> <i>« Diversité des personnes présentes ce qui permet d'avoir plusieurs points de vue sur la même idée »</i></p> <p><u>Travail en groupe</u> <i>« Travail en petits groupes par territoire sur la construction d'un plan d'actions »</i> <i>« Travail de co-construction de leviers »</i> <i>« Bonne dynamique de groupe et une envie mutuelle de faire du lien entre PAT et CLS »</i></p> <p><u>Dynamique de l'animation de la journée</u> <i>« Les ateliers dynamiques »</i> <i>« Dynamisme de l'animation »</i></p>	<p><u>Mobilisation des élus</u> <i>« Mobiliser plus d'élus, abattre les frontières entre élus et agents »</i> <i>« Solliciter des élus nationaux convaincus par le sujet (alimentation santé) pour « attirer » les élus locaux »</i> <i>« De la vraie interaction entre les techniciens et les décideurs (élus). Beaucoup de coordinatrices de PAT se sont plaintes d'un manque d'intérêt de leurs élus au sujet du PAT »</i></p> <p><u>Illustration via des exemples</u> <i>« Partir sur des exemples concrets de collaboration entre CLS et PAT afin de pouvoir nous projeter plus facilement »</i> <i>« Montrer des exemples compatibles avec son territoire, orienter des pistes et donner quelques conseils »</i> <i>« Des exemples de travaux commun CLS/PAT si cela existe »</i></p> <p><u>Échanges interdépartementaux</u> <i>« Ajouter un temps d'échanges interdépartementaux, afin de s'inspirer des pratiques qui fonctionnent »</i> <i>« Instaurer des temps d'échanges avec d'autres territoires que celui sur lequel nous exerçons »</i></p>



3) 30 septembre 2024 : journée en Alsace

a) Alsace : présentation de la journée

La journée a eu lieu le 30 septembre à la Cité Administrative Gaujot à Strasbourg. L’affiche, le programme et la cartographie des invités sont en annexe G. Voici le déroulé de la journée et les intervenants :

L’articulation des dispositifs au service des dynamiques territoriales : impact et visibilité !
Allocutions d’ouverture
Alexandre FELTZ – <i>Conseiller eurométropolitain et Adjoint de la commune de Strasbourg</i> – Eurométropole de Strasbourg
Denis GOURDON – <i>Directeur adjoint</i> – Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Grand Est
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE
Culture Commune
Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE
Les freins et leviers à la transversalité entre CLS et PAT
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE
Thomas D’AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE
Claire LOYNET – <i>Diététicienne</i> – MANGE
Pause déjeuner
Restaurant interadministratif de la Cité Administrative – Strasbourg
Groupes de travail CLS – PAT : de l’affichage à la mise en œuvre
<u>Haut-Rhin</u>
Thomas D’AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE
<u>Bas-Rhin</u>
Claire LOYNET – <i>Diététicienne</i> – MANGE
Restitution de la journée
Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE

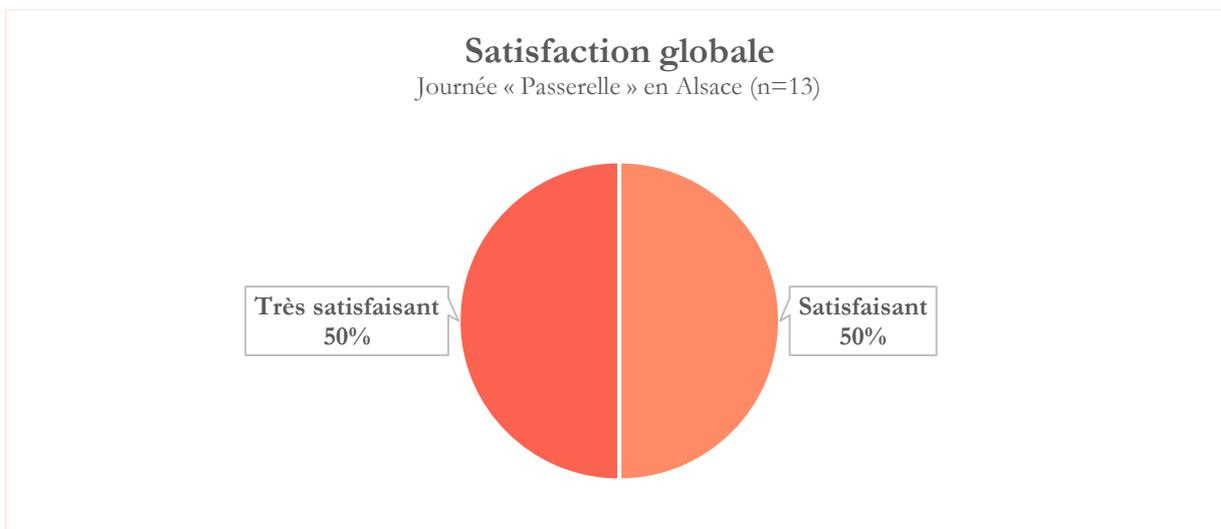
b) Alsace : participants à la journée

La journée a réuni 36 professionnels dont :

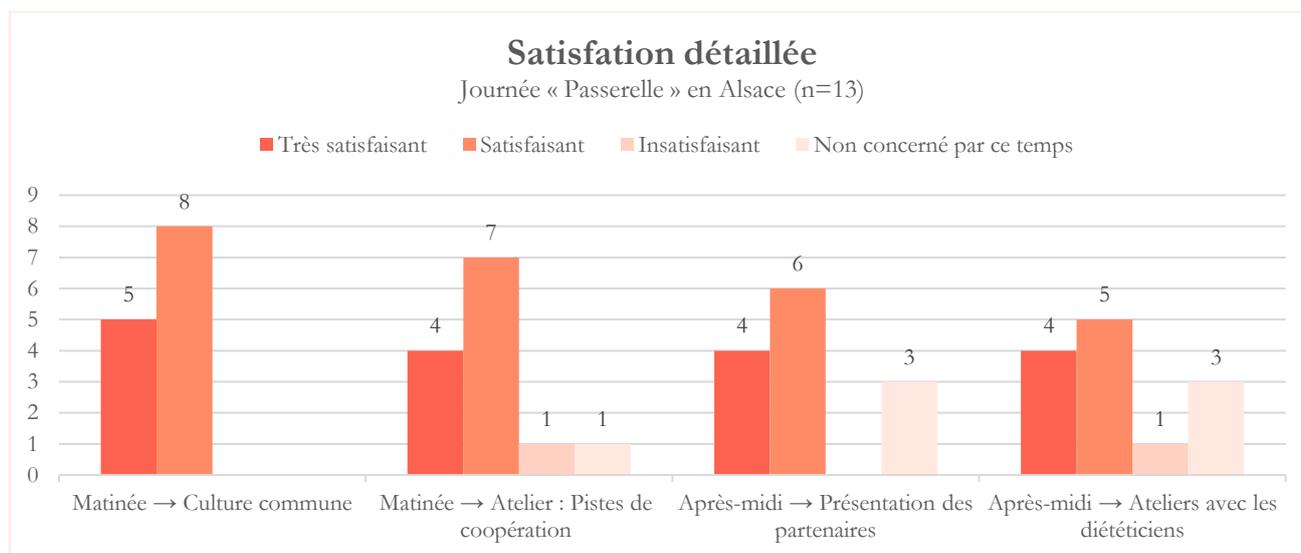
- 3 chargés de mission des PAT (/8)
- 7 coordinateurs des CLS (/10)
- 3 élus
- 6 partenaires « agriculture »
- 12 partenaires « santé »
- 2 diététiciens MANGE formés aux actions de formation en situation de travail (AFEST)
- 3 animateurs : Réseau PARTAAGE (1) et MANGE (2)



c) Alsace : satisfaction quant à la journée



100% des répondeurs se disent « satisfaits » voire « très satisfaits » quant à leur participation à la journée en Alsace.



Majoritairement, les répondeurs sont « satisfaits » et « très satisfaits » par les différents temps qui ont rythmé cette journée. Selon ces participants, les points forts et les points à améliorer sont :

Points forts	Axes d'amélioration
<p>Échanges</p> <ul style="list-style-type: none"> - « Faire du réseau, faire connaissance avec les coordo d'autres territoires » - « La richesse des échanges et des prises de conscience. La taille du groupe pas trop importante » 	<p>Mobilisation des participants</p> <p>« Cela ne dépend pas de vous, mais pour que cela se transforme en très satisfaisant il aurait fallu que la personne en charge du PAT soit présente. Je n'ai jamais eu de lien (malgré des tentatives) et c'est dommage »</p>



- « *Échanges avec les actions locales de terrain* »

Interconnaissance des acteurs

« *Après-midi très bien animé, sympa de connaître les autres acteurs et découvrir la diversité des intervenants sur la santé* »

« *Apprendre à se connaître...avant des visios éventuelles...* »

Diversité et pluridisciplinarité

« *Avoir eu une diversité de professionnels présents (poste et fonction), permettant ainsi de pouvoir voir davantage les enjeux de chacun.* »

Travail en groupe

« *Possibilité de créer des projets communs ou de se compléter* »

Connaissances

- « *Aborder la notion d'alimentation dans sa tridimensionnalité et selon les déterminants de santé* »
- « *Le cadrage de la thématique pour un apport de connaissances sur le fonctionnement des systèmes Alimentation et Santé* »

Dynamique de l'animation de la journée

« *La présentation qui a été très enrichissante et animée* »

Illustration via des exemples

- « *Présentation d'actions concrètes par des coordo CLS et PAT montrant l'articulation entre les 2 dispositifs* »
- « *Approfondir les axes de collaboration possible entre PAT et CLS (actions conjointes)* »

Échanges interdépartementaux

« *J'aurais souhaité davantage de partage / d'échanges entre territoires 67/68* »



4) 1er octobre 2024 : journée en Lorraine

a) Lorraine : présentation de la journée

La journée a eu lieu le 1^{er} octobre au sein de l'établissement Etap'Habitat à Metz. La cartographie des invités est en annexe G. Voici le déroulé de la journée et les intervenants :

L'articulation des dispositifs au service des dynamiques territoriales : impact et visibilité !
Allocution d'ouverture
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE
Culture Commune
Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE
Les freins et leviers à la transversalité entre CLS et PAT
Charles THOMASSIN – <i>Animateur</i> – Réseau PARTAAGE
Thomas D'AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE
Claire LOYNET – <i>Diététicienne</i> – MANGE
Pause déjeuner
Restaurant Etap'Habitat – Metz
Groupes de travail CLS – PAT : de l'affichage à la mise en œuvre
<u>Meurthe-et-Moselle</u>
Thomas D'AMICO – <i>Diététicien</i> – MANGE
<u>Meuse</u>
Claire LOYNET – <i>Diététicienne</i> – MANGE
<u>Moselle</u>
Caroline LECLERC – <i>Diététicienne</i> – MANGE
<u>Vosges</u>
Ophélie HENRY – <i>Diététicienne</i> – MANGE
Restitution de la journée
Justine PIERRARD – <i>Directrice</i> – MANGE

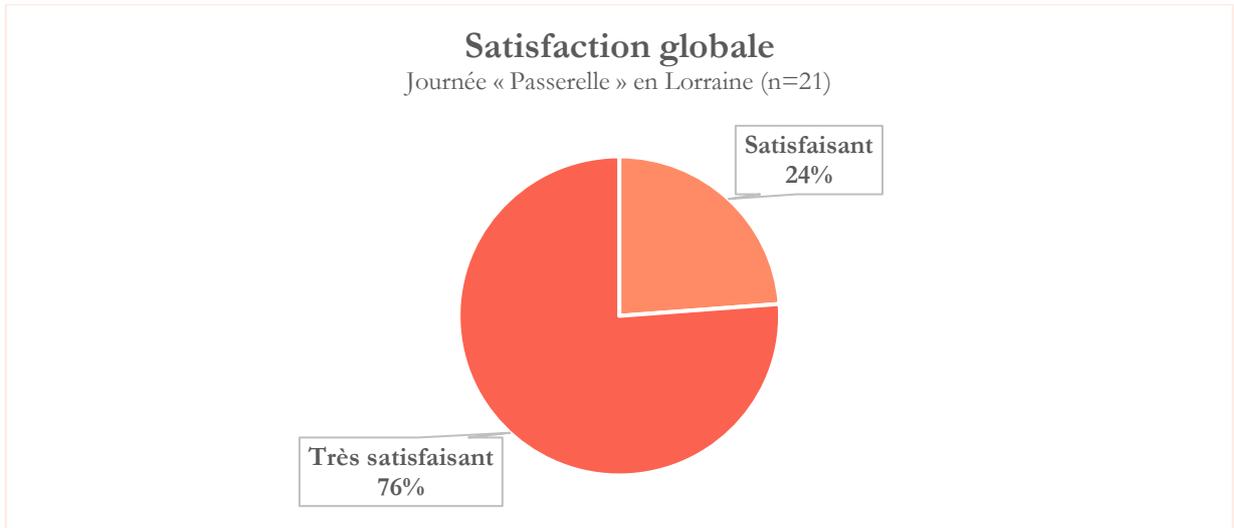
b) Lorraine : participants à la journée

La journée a réuni 46 professionnels dont :

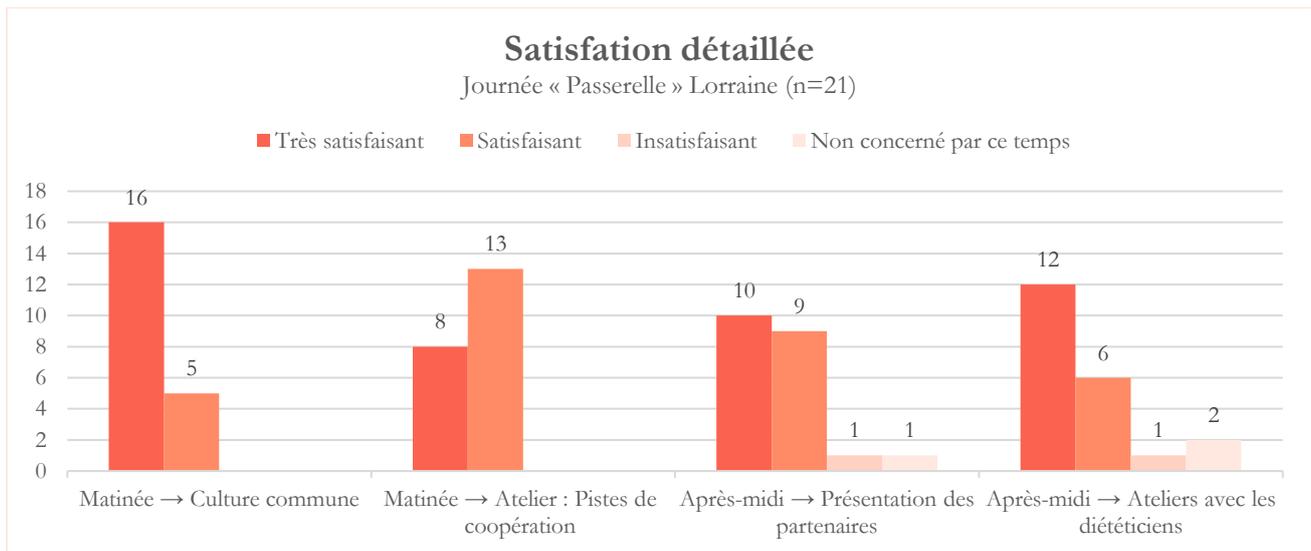
- 13 chargés de mission des PAT (/ 14)
- 8 coordinateurs des CLS (/ 34)
- 2 élus
- 6 partenaires « agriculture »
- 10 partenaires santé « santé »
- 4 diététiciens MANGE formés aux actions de formation en situation de travail (AFEST)
- 3 animateurs : PARTAAGE (1) et MANGE (2)



c) Lorraine : satisfaction quant à la journée



100% des répondants sont satisfaits quant à leur participation à la journée en Lorraine dont 76% qui se déclarent « très satisfaits ».



Majoritairement, les répondants sont « très satisfaits » par les différents temps qui ont rythmé cette journée. Selon ces participants, les points forts et les axes d'amélioration sont :

Points forts	Axes d'amélioration
<p>Échanges</p> <ul style="list-style-type: none"> « La diversité des temps d'échanges proposés (présentations, ateliers), cela permet de se positionner par rapport aux territoires présents en termes d'avancement des PAT et CLS et d'échanger, de 	<p>Mobilisation des participants</p> <ul style="list-style-type: none"> « Peu de coordinateur des CLS comparé au nombre de chargé de mission des PAT, besoin de + de mobilisation »



rencontrer des acteurs du domaine, de se projeter dans la suite des programmes (PAT notamment). »

- *« Les échanges organisés par département permettent d'échanger avec les personnes avec qui nous serons directement amenés à travailler par la suite »*

Interconnaissance des acteurs

- *« Rencontrer des acteurs variés que nous ne voyons pas souvent actuellement »*
- *« J'ai trouvé les discussions dans les ateliers de l'après-midi très intéressantes. Ça m'a permis de connaître les acteurs PAT de mon territoire. »*
- *« Atelier de l'après-midi qui nous a permis d'échanger entre PAT/CLS sur ce que chacun faisait »*
- *« La mise en connaissance des acteurs également ainsi que le fait de travailler par département, permettant une concrète opérationnalité. »*
- *« Le regroupement par département, pour identifier rapidement les structures présentes. »*
- *« Une journée qui favorise l'interconnaissance et la coopération sur le même département »*

Travail en groupe/coopérations

- *« Pour les binômes CLS/PAT présent > concrétisation de démarrage de projets ensemble. Structuration et phasage. »*
- *« La journée à quand même permis d'ouvrir des possibilités de coopération et possiblement de nouveaux projets »*
- *« Renforcement du lien et de la coopération entre CLS, PAT et partenaires »*

Culture commune

« Cette intervention, son angle "d'attaque", le fait de changer de regard pour questionner notre façon de travailler. Une très bonne piqure de rappel pour garder une philosophie centrée sur l'humain en toute bienveillance (inclusivité et horizontalité) top top top ! »

- *« Favoriser la participation d'un binôme PAT/CLS par territoire »*

Illustration via des exemples

- *« Témoignage de PAT sur des actions déjà mises en place en lien sur la thématique nutrition/santé »*
- *« Davantage de partages d'expériences sur les initiatives CLS/PAT menées dans les territoires voisins »*



E. Guide méthodologique « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

1) Présentation du guide

Afin d'essaimer le projet à d'autres territoires au niveau national et de le rendre facilement reproductible, nous avons rédigé un guide méthodologique. Ce livrable est destiné principalement aux chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS, ainsi qu'aux acteurs tels que les réseaux régionaux des PAT, les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), les Agences Régionales de Santé (ARS), les Directions Départementales des Territoires (DDT), les élus et les régions.

Le guide méthodologique est un outil qui offre un cadre clair et aide à structurer les étapes d'un projet tout en permettant de présenter exhaustivement les méthodes et outils à utiliser. Il outille ainsi tout professionnel désireux d'initier une démarche similaire sur son territoire. À travers l'exemple de l'expérimentation en Grand Est, le guide retrace la genèse du projet et présente les méthodes et outils utilisés pour l'organisation de journées « Passerelle » : contexte, objectifs, contenus et supports d'animations, évaluations, etc.

Les objectifs du guide interactif sont les suivants :

- Améliorer les coopérations dans le domaine de l'alimentation santé entre les PAT et les CLS
- Partager les connaissances acquises dans le cadre du projet « Passerelle PAT-CLS » en Région Grand Est
- Rendre réutilisables les outils de MANGE et de PARTAAGE produits à cette occasion

Le guide est structuré en 5 parties :

- Editorial
- Origines du projet
- Faire passerelle : Comment faciliter l'interconnaissance et la coopération (détail des journées)
- Glossaire
- Ressources

Le guide est accessible via le lien suivant : <https://view.genially.com/66e832fb914e139ec20cfea1>

2) Outil utilisé

Le guide a été réalisé à l'aide de l'outil interactif Genially, qui est polyvalent et dont l'utilisation est intuitive pour les lecteurs. Il permet de créer des contenus visuellement attrayants et de les structurer facilement en différentes parties.

Les journées « Passerelle » organisées en Grand Est ont fait ressortir le besoin d'avoir davantage d'exemples concrets de coopérations et d'actions conjointes PAT-CLS mises en place sur d'autres territoires. L'utilisation de cet outil va justement permettre la possibilité, de faire des retours d'expérience, et partager des ressources par le biais de questions posées au fil de la lecture.



F. Webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

1) Présentation du webinaire

Le webinaire a eu lieu le 16 décembre 2024 de 14h00 à 17h00. Les éléments de communication sont à retrouver en annexe I.

Il était destiné à l'ensemble des acteurs des collectivités : coordinateurs des CLS, chargés de missions des PAT, élus des CLS et PAT, référents « nutrition » et CLS des ARS, référents « éducation au goût » des DRAAF, chargés de mission « alimentation » des DDT, les CPTS et référents « alimentation » des institutions régionales (ARS, Région), etc.

Ce webinaire avait pour objectif de présenter le projet « Passerelle PAT-CLS », notamment restituer l'ensemble des travaux réalisés. Nous avons également fait une première présentation du guide interactif en cours de construction.

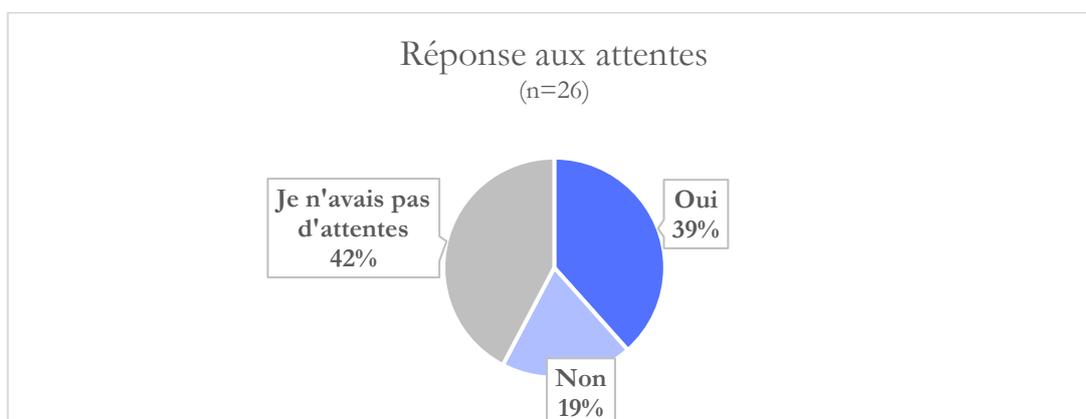
2) Participants au webinaire

Les données chiffrées à propos du webinaire sont les suivantes :

- 278 inscrits
- 199 connexions
- 130 participants restés au-delà de 2 heures

3) Satisfaction quant au webinaire

a) Réponse aux attentes



67% des répondeurs qui avaient des attentes estiment que le webinaire y a répondu (n=10/15).



Selon les participants répondeurs, les points forts et les axes d'amélioration concernant le webinaire sont :

Points forts	Axes d'amélioration
<p><u>La méthode et les outils présentés (n=13)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « <i>Présentation détaillée de la journée</i> » - « <i>Un outil clés en mains facile à déployer</i> » - « <i>Concret. Pistes véritables.</i> » - « <i>La présentation très structurée de la démarche</i> » - « <i>Présentation d'un outil clé en main et facilitateur</i> » - « <i>Idee de collaboration plus approfondie</i> » <p><u>Interventions et intervenants (n=8)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « <i>Des intervenants passionnés</i> » - « <i>Toutes les interventions ont été intéressantes</i> » <p><u>Partage d'expérience et exemples (n=7)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « <i>Résultats</i> » - « <i>L'expérience et le recul sur l'expérimentation</i> » - « <i>Les exemples donnés</i> » - « <i>Regards croisés</i> » <p><u>Apport de connaissances/contenus (n=4)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « <i>Définition commune</i> » - « <i>Interconnaissance</i> » - « <i>Mise en lumière des points communs et différences entre PAT et CLS</i> » - « <i>Rappeler la nécessité de travailler en systémique la thématique</i> » 	<p><u>Durée et rythme</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « <i>Connexion</i> » - « <i>Un peu trop rapide</i> » - « <i>C'était un peu trop long</i> » - « <i>Difficultés à interagir</i> » - « <i>Dense</i> » <p><u>Pour les personnes qui travaillent déjà avec le PAT ou CLS de leur territoire (n=4)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - « <i>Mes attentes se seraient davantage situées sur comment travailler ensemble maintenant que nous sommes convaincues de l'intérêt de travailler ensemble</i> » - « <i>Actions concrètes</i> » - « <i>Projets concrets entre PAT et CLS</i> »



IV. Évaluation de résultats

A. Présentation de l'évaluation de résultats

1) Présentation des critères et indicateurs

L'évaluation mise en place sert à déterminer les résultats et l'impact du projet au sein des CLS et des PAT. Les critères et indicateurs de l'évaluation de résultats sont présentés dans le tableau qui suit.

ÉVALUATION DE RÉSULTATS	
Critères	Indicateurs
Renforcer les connaissances et les compétences des chargés de missions des PAT et des coordinateurs des CLS en matière d'alimentation santé en Grand Est	<ul style="list-style-type: none"> – Pourcentage des chargés de mission des PAT et des coordinateurs de CLS et déclarant avoir acquis des connaissances en matière d'alimentation santé – Typologie des connaissances acquises – Part de coordinateurs des CLS et chargés de missions PAT déclarant avoir l'intention de faire évoluer leurs pratiques professionnelles en promotion de la santé – Typologie des évolutions envisagées
Renforcer l'articulation des chargés de missions des PAT et des coordinateurs des CLS en matière d'alimentation santé en Grand Est	<ul style="list-style-type: none"> – Part des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS ayant émis à minima une intention de coopération en matière d'alimentation santé avec le CLS ou PAT de leur territoire – Typologie des intentions de coopération déclarées
Essaimer la démarche du projet « Passerelle PAT-CLS » au niveau national auprès des techniciens et des élus des PAT et des CLS	<ul style="list-style-type: none"> – Couverture géographique nationale des professionnels participants au webinaire : origine géographique – Apports déclarés du webinaire

2) Les différents temps d'évaluation et outils utilisés

Temps d'évaluation du projet
<ul style="list-style-type: none"> ○ T1 : Évaluation à chaud à l'issue de la journée de co-construction ○ T2 : Évaluation à chaud à l'issue des journées « Passerelle » en Grand Est ○ T3 : Évaluation à froid 6 mois après les journées « Passerelle » en Grand Est ○ T4 : Évaluation à chaud à l'issue du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

L'évaluation auprès des parties prenantes au projet a été réalisée à partir des outils suivants :

Outils pour l'évaluation de processus et de résultats
<ul style="list-style-type: none"> ○ T1 : Questionnaire d'évaluation de la journée de co-construction (Annexe B) ○ T2 : Questionnaire d'évaluation des journées « Passerelle » en Grand Est (Annexe C)



- T2 : Fiche individuelle d'intentions de coopération : (Annexe D)
- T3 : Questionnaire d'évaluation à 6 mois des chargés de mission des PAT et des coordinateurs des CLS (Annexe E)
 - T4 : Questionnaire de satisfaction du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS » (Annexe F)

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

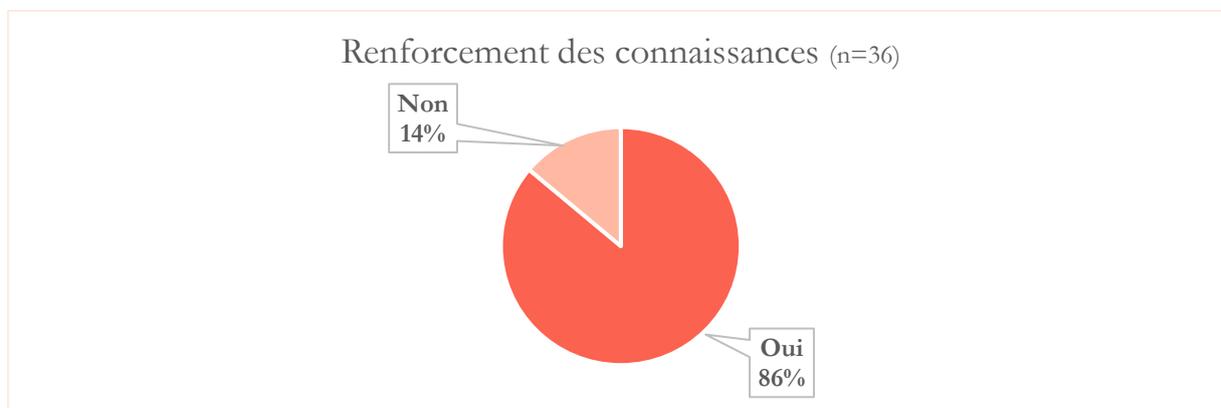
- Questionnaire préalable à destination des PAT : 25 réponses
- Questionnaire d'évaluation de la journée de co-construction : 9 réponses/9 réponses attendues soit 100% de réponses
- Questionnaire d'évaluation des journées « Passerelle » : 64 réponses/115 réponses attendues soit 56% de réponses
- Fiches individuelles d'intentions de coopération émises par les chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS : 25 fiches / 31 fiches attendues soit 81% de réponses.
- Questionnaire d'évaluation à 6 mois des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS : 33 réponses/44 attendues soit 75% de réponses
- Questionnaire de satisfaction du webinaire « Faire Passerelle entre les PAT et les CLS » : 26 réponses

Pour les questionnaires d'évaluations des journées « Passerelle », nous avons un pourcentage de répondants suffisant pour obtenir des résultats statistiquement pertinents par rapport au nombre de participants.



B. Renforcer les connaissances et compétences des coordinateurs des CLS et des chargées de mission des PAT

1) Acquisition de connaissances



86% des coordinateurs des CLS et chargés de mission des PAT répondants déclarent avoir renforcé leurs connaissances. Voici plusieurs illustrations de connaissances renforcées déclarées par les répondants :

Connaissances renforcées par thématiques

Fonctionnement des PAT et CLS

- « Fonctionnement PAT et CLS »
- « Le « poids » que peut avoir le CLS sur certains partenaires potentiel du PAT »
- « Ce qu'est le PAT car idée erronée au départ »
- « L'articulation PAT-CLS – la mise en œuvre des projets »
- « Méthodologie CLS - Financement CLS - Lien ARS – CLS »
- « Meilleure connaissance du contenu possible d'un PAT et des interactions avec le CLS, meilleure connaissance des définitions et vocables »
- « Sur les financements possibles grâce à la présence de partenaires + sur le PAT de mon territoire »

Interconnaissance des acteurs

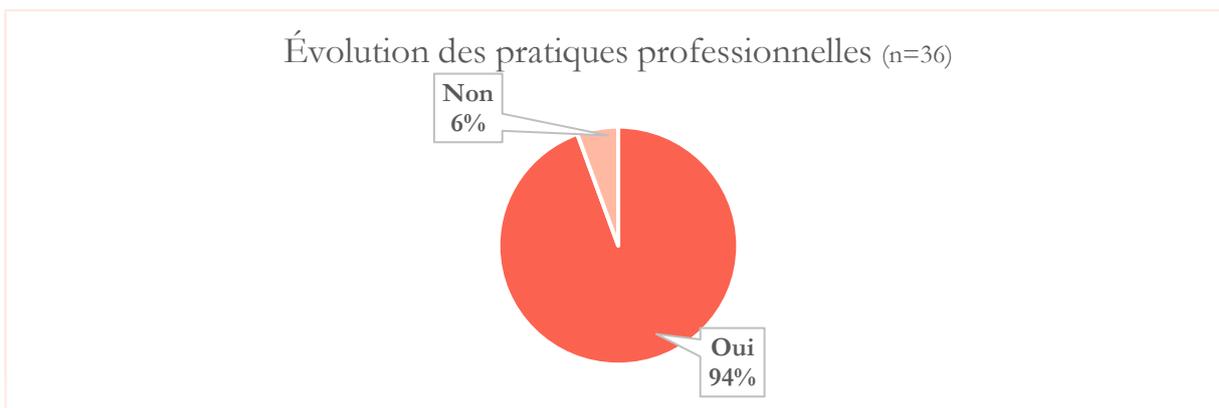
- « Acteurs et initiatives autour des thématiques santé alimentation »
- « Certains partenaires et dispositifs pas connus avant la journée »
- « Connaissances des acteurs du secteur de l'alimentation, de leurs objectifs et des outils à leur disposition »
- « Potentiel de réseau d'acteurs et d'actions »
- « Connaissance des acteurs, de leurs fonctionnements et de leurs difficultés »

Alimentation santé

- « Santé-alimentation / mobilisation des publics / organigramme dispositifs santé de manière générale »
- « Sur l'alimentation au sens large »
- « ISTS, connaissance du programme NUTS »
- « Différences alimentation - nutrition ; alimentation santé »



2) Évolution des pratiques professionnelles



94% des coordinateurs des CLS et chargés de mission des PAT répondants ont, à l'issue de la journée, l'intention de faire évoluer leurs pratiques professionnelles. Voici plusieurs illustrations de la nature des pratiques professionnelles envisagées déclarées :

Évolutions des pratiques envisagées par thématiques

Travail commun PAT et CLS

- « Concrétisation d'actions communes PAT-CLS »
- « Faire que le PAT soit actif »
- « Systématiser l'échange avec la technicienne en charge du CLS sur mon territoire. »
- « Intégrer les CLS dans le réseau PAT »
- « J'aimerais pouvoir renforcer les liens entre PAT et CLS de mon territoire malheureusement le poste d'animateur du CLS est vacant depuis plusieurs mois maintenant »
- « Prise de contacts CLS, groupe de travail (voir fiche complétée) »
- « Intensifier les échanges avec le PDL et la porteuse du PAT, car nous avons de nombreux intérêts communs »
- « Échanger avec les autres CLS, demander à participer aux temps d'échange en particulier sur l'alimentation »
- « Echanger plus souvent avec la chargée de mission CLS de ma collectivité Prévoir un temps régulier pour le faire S'intégrer mutuellement dans nos groupes de travail respectifs (COPIL, ...) »
- « Organiser une rencontre PAT techniciens élu pour mieux travailler ensemble. »

Travail avec les autres acteurs coopérants du territoire

- « Mettre du lien avec les différents services de ma collectivité »
- « Amener ce que cette journée m'a apporté dans les groupes qui sollicitent ma présence, mon travail ou la structure pour laquelle j'interviens (intervention du matin, culture commune) »
- « Renforcer les liens avec les structures existantes dans le domaine alimentation et nutrition, dans le cadre du PAT. »
- « Plus d'intégration des acteurs de la santé dans le PAT »
- « Travail sur la gouvernance au sein de notre collectivité »
- « Essayer d'avoir plus de lien avec mes collègues de l'alimentation et rencontrer la référente PAT du territoire »

Développement d'actions

- « Intégrer dans la réflexion les personnes visées par les actions, les interroger sur leur besoin et leur envie, éviter les injonctions culpabilisantes »
- « Prendre du recul avant de lancer des actions et travailler surtout la sémantique des mots utilisés »
- « Faire attention aux éléments de langage vis à vis des publics cibles »
- « Collaboration avec les parties prenantes - communication et recherche d'information »
- « Tenter d'agir sur l'environnement de l'individu (contexte social, milieu de vie etc.) »
- « Penser "santé globale". Se questionner sur la prévention dans chacune de mes actions. Aller chercher des financements plus largement »



C. Renforcer l’articulation des coordinateurs des CLS et des chargés de missions des PAT en matière d’alimentation santé en Grand Est

1) Renforcement de l’articulation

À l’issue de la journée en Champagne-Ardenne, **95%** des coordinateurs des CLS et chargés de mission des PAT répondent ont l’intention de renforcer l’articulation avec le(s) PAT et CLS de leur territoire.

Voici plusieurs illustrations d’intention de renforcement de l’articulation :

- « *Fiche actions dans CLS, voir quelles actions peuvent être communes* »
- « *Suivi des actions du CLS sur la thématique alimentation/ nutrition pour intégrer les actions au PAT (cela est déjà le cas en partie)* »
- « *Dépôt de fiche action dans mes deux CLS. Rendre compte aux élus des CLS de ce qu'on fait en matière d'alimentation/santé/nutrition. Partager le carnet de contact. Faire des événements en commun (mutualiser l'ingénierie)* »
- « *Engagement politique de chaque côté, rencontres entre les élus, temps d'échanges réguliers entre techniciens* »
- « *Pilotage transversal* »
- « *Des rendez-vous trimestriels et pourquoi pas, créer un projet en commun* »
- « *Organisation commune de temps de sensibilisation à destination de nos élus respectifs* »
- « *Associer systématiquement le PAT aux travaux de groupe* »

À l’issue des journées en Alsace et en Lorraine, nous avons eu un retour de 81% des fiches individuelles d’intentions de coopération renseignées par les chargés de mission des PAT et les coordinateurs des CLS à l’issue des journées (n=25/31).

91% des professionnels ayant retourné leur fiche (20/22) ont émis au moins 1 intention de coopération en matière d’alimentation santé avec le PAT ou CLS de leur territoire (à noter que 3 personnes n’ont pas ou pas encore d’homologue PAT ou CLS sur leur territoire).

Afin d’illustrer, voici plusieurs intentions de coopérations déclarées :

- « *Si nécessaire, accompagner la personne recrutée sur le poste de chargé de mission CLS dans l’appropriation des questions d’alimentation* »
- « *Prendre en compte les questions de santé dans le diagnostic du PAT et être accompagné par le CLS lors de la rédaction du plan d’action* »
- « *Mettre en place un groupe de travail commun PAT-CLS* »



- « Inscrire une fiche action « alimentation » au sein d'un des CLS du territoire »
- « Se renseigner sur le CLS référent. Existe-t-il toujours ? Quels sont les freins pour le maintenir ? est-ce que les autres CLS sont fonctionnels ? »
- « Se coordonner avec le PAT sur l'action « fermes ouvertes » »
- « Mettre en place des projets en commun en lien avec l'élevage à l'herbe et la préservation des prairies »
- « Poursuivre le partenariat entre CLS et PAT »
- « Proposer un groupe de travail intégrant les CLS autour de l'accessibilité à une alimentation pour tous / axe justice sociale »
- « Développer un partenariat sur la santé environnementale »
- « Croisement des diagnostics alimentaires et fiches actions avec les EPCI voisins en PAT (CLS) »

2) Évaluation à 6 mois

a) Intentions de coopération

3 à 6 mois après chacune des journées « Passerelle » en Grand Est, les chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS ont été interrogés quant à l'avancement des intentions de coopérations émises à la suite des journées.

Voici un tableau d'avancement des actions en fonction des échéances définies :

Échéances des actions	État d'avancement des actions (<i>n=125 actions</i>)			
	Réalisées	En cours	Non réalisées	Pas de réponse
Actions sans échéance ou échéance non définie	13	10	10	3
Actions à 1 an et +		4	26	3
Actions à 6 mois et +	1	5	1	
Actions à – de 6 mois	6	18	10	1
Actions entre 3 mois et 1 an	1	6	7	
TOTAL	21	43	54	7

L'état d'avancement des actions est le suivant :

- **54%** des actions sont en cours de réalisation voire réalisées pour certaines (64/118)
- **71%** des actions ayant une échéance à moins de 6 mois sont en cours de réalisation voire réalisées (24/34)
- **86%** des actions ayant une échéance à 6 mois et plus sont en cours de réalisation voire réalisées (24/34)
- **66%** des actions non réalisées ont une échéance à plus d'un an ou une échéance non définie

b) Impacts des journées



61% des répondeurs ($n=20/33$) déclarent qu'il y a eu des impacts à la suite des journées « Passerelle ».

Voici des exemples d'impacts déclarés illustrant ce chiffre :

- « D'un point de vue personnel, cette journée m'a permis de réaliser l'ampleur des actions qu'il est possible de mettre en place en faisant le lien entre PAT et CLS, notamment sur les possibilités de mettre en place des actions dans les écoles grâce au CLS. Ces exemples concrets, présentés aux élus en charge du PAT, ont permis d'appuyer la nécessité du PAT de travailler sur les problématiques de santé et de social »
- « Identification des acteurs et prise de contacts »
- « Comprendre l'articulation des dispositifs et impulser la collaboration »
- « Prise en compte des enjeux à intégrer les actions du PAT dans le cadre des CLS et inversement. Invitation du PAT au COPIL des CLS »
- « Volonté de perdurer notre dynamique et communiquer auprès de nos élus/partenaires que nous sommes un des premiers territoires à le faire »
- « Oui, l'organisation d'une journée départementale (08) PAT/CLS/ARS »
- « Meilleure connaissance des enjeux du PAT, lien plus systématique quand une idée de projet « alimentation » émerge dans le CLS. »
- « Le sujet alimentation a repris sa place dans la thématique globale de la santé. Les interlocuteurs étant identifiés, il est plus facile de faire des liens et de les solliciter. D'autres partenaires se sont mobilisés comme des producteurs bio, des élus, des partenaires associatifs et même sociaux pour investir le sujet de l'alimentation »
- « Oui ! Interconnaissance, référencement mutuel, participation aux groupes de travail, co-construction de fiches action. »
- « Une meilleure acculturation des missions de chacun. Une meilleure connaissance des animateurs CLS qui permet de poursuivre les échanges de manière plus « familière ». Au-delà du partage des objectifs communs entre CLS et PAT, cette journée fut intéressante car nos missions sont assez similaires (rôle de coordination) et les problématiques rencontrées peuvent être communes (portage politique, méthodologie du dispositif, etc.). Un exemple concret : Depuis la journée Passerelle, nous avons réalisé une visio avec Marion afin qu'elle m'explique la méthode utilisée pour évaluer son CLS et comment elle a travaillé sur le choix des indicateurs pour permettre le suivi du dispositif. Elle m'a également transmis des documents de l'TREPS à ce sujet. J'ai pu m'inspirer de cette méthodologie à la suite de cet échange. »
- « Meilleure compréhension et défense de chaque projet. Sentiment de ne pas être pas visible pour les élus (plateforme PAT pas adapté pour parler de tous les sujets). Cependant, une belle réussite de la coopération entre CLS, PAT et acteurs de l'alimentation durable / éducation alimentaire avec le dépôt d'une fiche-action type « chapeau ». Des freins rencontrés par d'autres techniciens de collectivités qui prouvent de nouveau le peu d'accaparement du PAT en local mais qui ont amené à une meilleure coopération agent/élus au sein des collectivités (2 EPCI, 2 CLS, 1 PAT). »



30% des répondeurs ($n=10/33$) déclarent qu'il n'y a pas eu d'impacts mais nuancent leurs propos :

- « Désolée, comme personne n'est affecté au PAT ... pas eu d'avancé. Je sais que le dispositif est en cours de renouvellement sur la labélisation mais c'est tout. Les intentions de coopération étaient des choses que j'aurais travaillé dans le cadre du CLS de toute façon 😊 merci quand même c'était chouette »
- « Période chargée, nous n'avons pas encore repris contact pour les actions 2025 »
- « Non pas d'impacts marquants. Le lien entre les 2 projets est déjà établi et se fera au fil de l'eau. Prise de conscience de la chance d'avoir une échelle identique et des élus impliqués. »
- « Non, la journée n'a pas enclenché de lien supplémentaire. Celui-ci s'est créé naturellement et dans le temps par l'état d'avancement de chaque programme. Prise de conscience d'un confort du portage des deux programmes par un élu commun et dans les mêmes locaux contrairement aux autres territoires »
- « L'impact n'est pas encore visible mais je pense qu'il sera plus simple pour nous d'échanger et de se rencontrer, maintenant que nous avons mis des visages sur des noms. Il pourrait être intéressant que les coordinateurs des CLS et des PAT présentent leurs axes pour comprendre où les dispositifs peuvent s'articuler sur un territoire. »

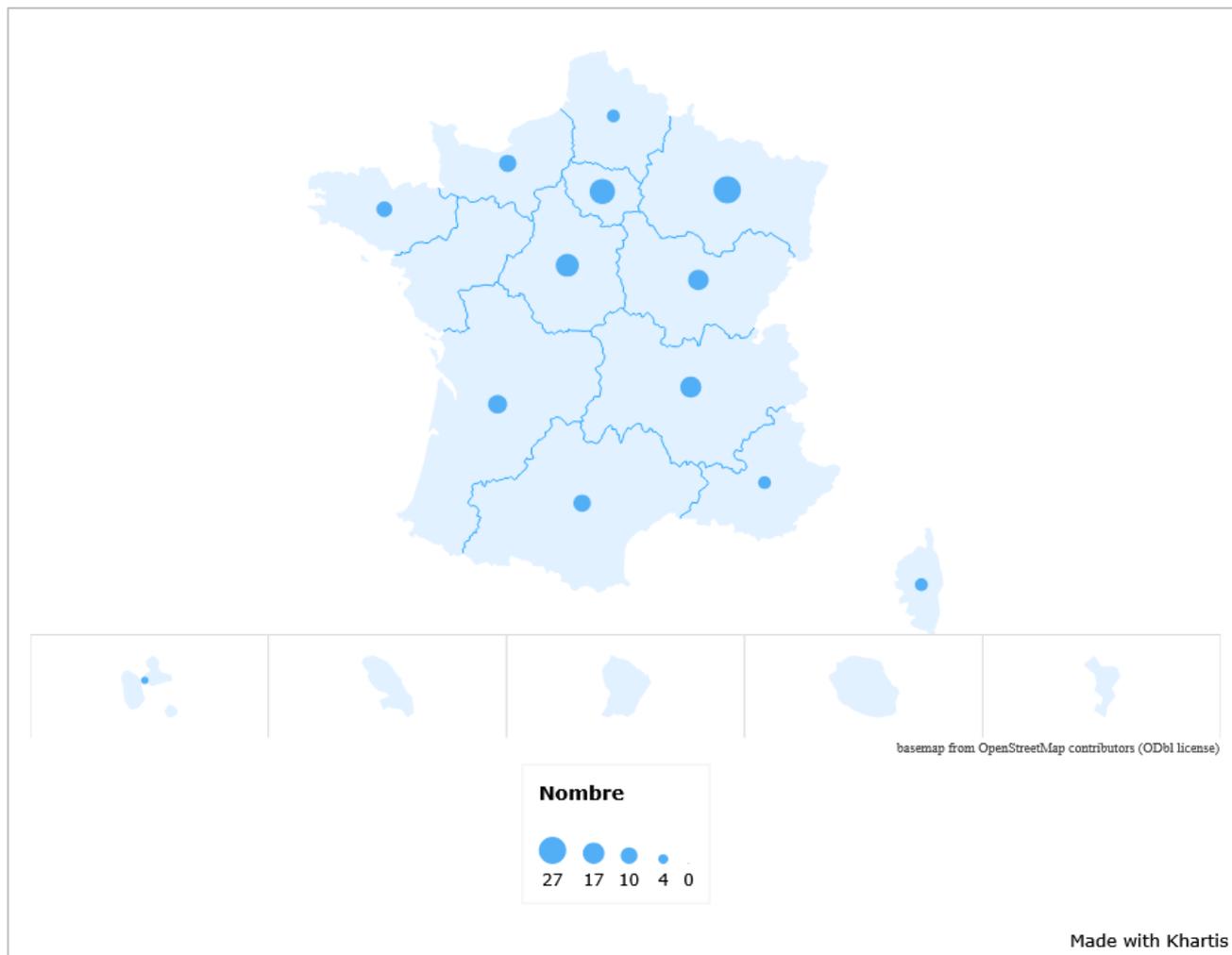
9 % ($n=3/33$) des personnes interrogées n'ont pas répondu à la question portant sur les impacts à la suite de la journée de décembre.



D. Essaimer la démarche du projet « Passerelle PAT-CLS »

1) Couverture géographique des participants au webinaire

Voici une carte illustrant à l'échelle nationale, la couverture géographique des participants au webinaire ($n=162$ données recueillies) :



Le webinaire a été suivi par à minima un professionnel dans une grande majorité des régions de France.



2) Apports déclarés du webinaire

Les participants répondeurs ($n=26$) sont repartis de ce webinaire avec :

- **Des connaissances ($n=7$)**
 - « Une meilleure compréhension de l'articulation PAT / CLS »
 - « De nouvelles connaissances »
 - « Connaissance améliorée des enjeux »
- **Des idées ($n=6$)**
 - « Des idées pour faire coopérer nos PAT et CLS »
 - « Des idées pour renforcer les actions et les partenariats locaux »
 - « Des idées de partenaires »
- **Des outils ($n=5$)**
 - « Des outils pour faire du lien avec le pat »
 - « Une proposition de méthode pour travailler avec les agents des CLS »
- **L'envie d'initier des coopérations sur leur territoire**
 - « Une envie de voir ce qui se fait sur le territoire (contacter les animateurs des PAT et coordinateurs des CLS, etc.) »
 - « La volonté de contacter le CLS de mon territoire pour voir le travail transversal qui peut être mis en œuvre avec le PAT »

Voici quelques exemples de remarques générales émises par les répondeurs à l'issue du questionnaire :

- « Merci pour ce webinaire concret et très intéressant »
- « Merci de partager votre expérience »
- « Super moment. Ça fait du bien d'avoir de belles perspectives »
- « Intéressant de découvrir des initiatives de collaboration. »
- « Enrichie par ce webinaire, envie d'insuffler plus de transversalité dans les projets »
- « Merci à vous pour ce webinaire et pour l'avoir proposé à l'ensemble des régions. Nous avons également organisé deux échanges PAT – CLS l'an dernier, votre présentation a permis de poursuivre le développement des connaissances sur les PAT notamment. »
- « Sans doute pourrait-on imaginer une base de données commune ou un espace partagé »
- « Merci pour cette initiative, j'espère que des démarches similaires seront impulsées dans d'autres départements. »



V. Valorisations du projet « Passerelle PAT-CLS »

Voici les différentes présentations du projet effectuées :

- **Agence de la transition écologique - ADEME** : L'action de la Maison de l'Alimentation et 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 l'Alimentation et 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.
- **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^{er} décembre avec une présentation « L'inscription des éducations à l'alimentation en milieu scolaire dans les programmes nationaux : vers une transversalité des politiques publiques ? ».
- **Premier Carrefour des PAT** : La Maison de la Nutrition est intervenue au « Premier Carrefour des PAT : Accompagner les changements d'échelles » le 30 juin pour présenter le projet PAT-CLS sur le temps 3 « Apprendre des autres pour alimenter son PAT : Les changements d'échelles au niveau des thématiques ». La synthèse de la journée est accessible via le lien qui suit : <https://reseaunationaldespat.fr/retour-sur-levenement/>
- **Centre National de la Fonction Publique Territoriale – CNFPT** : La Maison de la Nutrition est intervenue le 14 décembre lors du congrès « Les rencontres du CNFPT de l'alimentation durable » pour présenter le projet Passerelle. Le programme est consultable via ce lien : <https://www.cnfpt.fr/sites/default/files/document/1697442072/programme-rt-alimentation-durable-14-decembre-2023-parisvf.pdf> (page 5) et le travail de facilitation graphique est en annexe J.
- **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.

- **Congrès de la Société Française de Santé Publique (SFSP)** : La Maison de la Nutrition a fait une communication orale dans la session « Collectivités et démarches territorialisée » : « La transversalité des politiques publiques alimentaires et nutritionnelles à l'échelle d'un Pays », le 5 octobre. Le programme ainsi que le support de la présentation sont disponibles sur le site de la SFSP : <https://www.congres.sfsp.fr/programme/>
- **MOOC « alimentation et précarité »** : La Maison de la Nutrition a été sollicitée pour intervenir pour une séquence de formation à distance portant sur la précarité alimentaire et co-porté par la Chaire Unesco Alimentations du Monde et le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT). Ce MOOC est à destination des agents territoriaux travaillant dans le secteur social ou sur l'alimentation. Nous intervenons à la Séance 4 « Dépasser progressivement l'approche curative, vers d'autres formes de solidarités alimentaires » sur la Séquence 445 « Le levier PAT : coopérer sur et entre territoires ».

Le projet a été valorisé à travers diverses interventions et articles en 2024 :

- **TERADI** : Séminaire du Réseau régional des PAT en Bourgogne-Franche-Comté le 16 mai 2024
- **Comité Régional pour l'Alimentation Grand Est - CRALIM** : 29 mai 2024
- **Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires - ALTAA** : Rencontres nationales le 24 septembre 2024
- **Carrefour des PAT** : Webinaire « PAT et santé » le 18 octobre 2024
- **DDT (Direction Départementale des Territoires) de l'Yonne** : Conférence alimentation santé le 19 novembre 2024
- **Assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable** : Atelier « Améliorer la coopération entre les Contrats Locaux de Santé et les Projets Alimentaires Territoriaux » le mardi 3 décembre 2024
- **MOOC Les précarités alimentaires** : <https://www.chaireunesco-adm.com/MOOC-Les-precarites-alimentaires-1779>

L'expérimentation a été l'objet d'un article publié dans la revue scientifique de la Société Française de Nutrition : Justine Pierrard Marant, *Les journées « Passerelle » : vers une transversalité de « l'alimentation santé »*, Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2025 (in press). <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2025.04.001>



VI. Conclusion

» BILAN DU PROJET FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT & LES CLS



JOURNÉES « PASSERELLE » EN GRAND EST

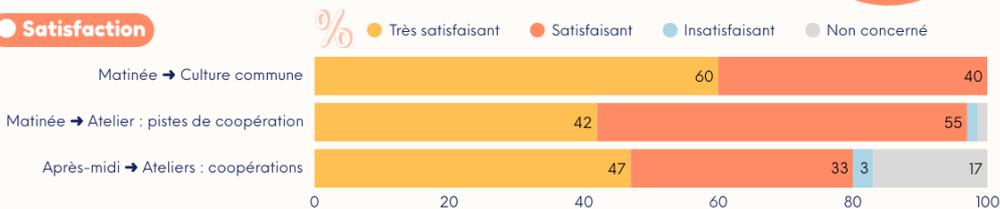
→ 1 journée de co-construction en Champagne-Ardenne

→ 3 journées « Passerelle PAT-CLS » en Grand Est qui ont réuni :

- 24 chargés de mission des PAT
- 22 partenaires « santé »
- 26 coordinateurs des CLS
- 28 partenaires « agriculture »
- 10 élus
- 6 animateurs



Satisfaction



Points forts • Échanges • Interconnaissance • Diversité et pluridisciplinarité • Travail en groupe

« Une journée qui favorise l'interconnaissance et la coopération sur le même département »

« La diversité des temps d'échanges proposés, cela permet de se positionner par rapport aux territoires présents en termes d'avancement des PAT et CLS et d'échanger, de rencontrer des acteurs du domaine, de se projeter dans la suite des programmes »

« Partager nos objectifs et nos contraintes, et voir comment mieux nous articuler »

Renforcement des compétences et des connaissances des PAT & CLS

86% des répondeurs ont renforcé leurs connaissances en alimentation-santé

94% des répondeurs ont l'intention de faire évoluer leurs pratiques professionnelles

Coopération entre les PAT & CLS en alimentation santé

95% des répondeurs ont l'intention de renforcer l'articulation avec le PAT ou CLS de leur territoire Champagne Ardenne

91% des répondeurs ont émis au moins une intention de coopération avec le PAT ou CLS de leur territoire Alsace et Lorraine

54% des intentions de coopérations émises sont en cours de réalisation voire réalisées 3 à 6 mois après les journées



des répondeurs déclarent qu'il y a eu un impact suite aux journées Grand Est



« Oui ! Interconnaissance, référencement mutuel, participation aux groupes de travail, co-construction de fiches action. »

« Le sujet alimentation a repris sa place dans la thématique globale de la santé. Les interlocuteurs étant identifiés, il est plus facile de faire des liens et de les solliciter. D'autres partenaires se sont mobilisés comme des producteurs bio, des élus, des partenaires associatifs et même sociaux pour investir le sujet de l'alimentation »

Identification des acteurs et prise de contacts

Ce projet est lauréat de l'appel à projets 2023-2024
« Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat »



» BILAN DU PROJET FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT & LES CLS



ESSAIMAGE DU PROJET

● Guide méthodologique « Faire passerelle entre les PAT & les CLS »

Les **objectifs** du guide interactif sont les suivants :

- Améliorer les coopérations dans le domaine de l'alimentation santé entre les PAT et les CLS
- Partager les connaissances acquises dans le cadre du projet « Passerelle PAT-CLS » en Région Grand Est
- Rendre réutilisables les outils de MANGE et de PARTAAGE produits à cette occasion

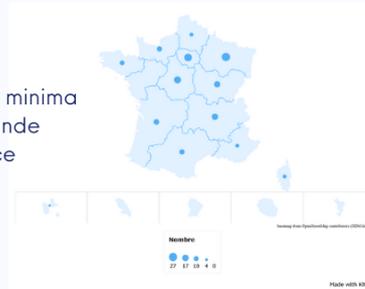


● Webinaire « Faire passerelle entre les PAT & les CLS »



- 278 inscrits
- 199 connexions
- 130 participants restés au delà de 2 heures

Le webinaire a été suivi par à minima un professionnel dans une grande majorité des régions de France



Points forts • Méthodes et outils présentés • Interventions et intervenants • Partage d'expérience et exemples • Apport de connaissance

« Un outil clés en mains facile à déployer »

« Rappeler la nécessité de travailler en systémique la thématique »

« Mise en lumière des points communs et différences entre PAT et CLS »

Apports déclarés • Connaissances • Idées • Outils • Envie d'initier des coopérations sur leur territoire



des répondeurs qui avaient des attentes déclarent que le webinaire y a répondu



« Merci pour ce webinaire concret et très intéressant »

« Enrichie par ce webinaire, envie d'insuffler plus de transversalité dans les projets »

« Merci à vous pour ce webinaire et pour l'avoir proposé à l'ensemble des régions. Nous avons également organisé deux échanges PAT – CLS l'an dernier, votre présentation a permis de poursuivre le développement des connaissances sur les PAT notamment. »

« Merci pour cette initiative, j'espère que des démarches similaires seront impulsées dans d'autres départements. »

Ce projet est lauréat de l'appel à projets 2023-2024
« Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat »



VII. ANNEXES

Annexe A : Questionnaire préalable à destination des PAT de la région Grand Est

Annexe B : Questionnaire de satisfaction à l'issue de la journée de co-construction

Annexe C : Questionnaire d'évaluation des journées « Passerelle » en Grand Est

Annexe D : Fiche individuelle d'intentions de coopération

Annexe E : Questionnaire d'évaluation à 6 mois des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS

Annexe F : Questionnaire d'évaluation du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

Annexe G : Éléments de communication des journées « Passerelle » en Grand-Est

Annexe H : Facilitations graphiques par Stéphane de Mouzon

Annexe I : Éléments de communication du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

Annexe J : Valorisations du projet « Passerelle PAT-CLS »

Annexe K : Bibliographie

Annexe L : Lexique



Annexe A : Questionnaire préalable à destination des PAT de la région Grand Est

Questionnaire à destination des PAT de la Région Grand Est
<p>Vos coordonnées</p> <ul style="list-style-type: none"> – Nom Prénom – Intitulé de poste – Courriel – Téléphone – Quel part du poste est dédié au PAT ? <i>100%/ Entre 50 et 100%/ moins de 50%</i> – Qui est votre responsable hiérarchique (technicien/agent/salarié) ? (Fonction, nom, prénom, courriel, tél. et sa structure d'appartenance) – Avez-vous un élu référent ? <i>Oui/Non (Si oui, demande de coordonnées)</i> – D'autres personnes sont-elles en poste sur la PAT ? <i>Oui/Non (Si oui, demande de coordonnées)</i>
<p>Présentation de votre PAT</p> <ul style="list-style-type: none"> – Quel est l'intitulé de votre PAT ? – Sur quelle ante région est votre PAT ? <i>Alsace / Champagne-Ardenne / Lorraine</i> – Quelle est sa date de création ? <i>De 2010 à 2023</i> – Quel est le niveau d'avancement du PAT ? <i>Diagnostic / Élaboration du plan d'action / Mise en œuvre du plan d'action</i> – Quelle entité porte votre PAT ? – Quelle compétence lui permet de porter le PAT ? (Développement économique, transition écologique, etc.) ? – S'agit-il d'une collectivité à fiscalité propre ? <i>Oui/Non</i> – Quelle est son périmètre ? <i>Commune/ Agglomération/ Communauté de communes/ Communauté d'Agglomération/ Pays/ Département/ Parc/ Autre précisez</i>
<p>Lien avec le ou les Contrats Locaux de santé</p> <p>Connaissance CLS</p> <ul style="list-style-type: none"> – Y-a-t-il une symétrie de territoire entre votre PAT et un CLS ? <i>Oui/Oui, plusieurs CLS dans le PAT/Non</i> – Si oui, quel est son/ses coordinateur(s) + demande de coordonnées ? – Si oui, avez-vous la même hiérarchie ? <i>Oui/Non</i> – Quelles sont vos relations actuelles entre vous et le(s) coordinateur(s) du/des CLS ? <i>Aucune/On se connaît (sans plus) (redirection directe= leviers) / On se connaît et nous essayons actuellement de voir comment travailler ensemble (redirection = prémices)/ On se connaît et nous travaillons déjà sur des actions communes (redirection = partenaires au sein d'action(s) / On se connaît et nous copilotons un même projet (redirection = partenaires co-construction) / Autre (redirection = PAT CLS autre)</i> – Le PAT est-il inclus dans une fiche action CLS ? <i>Oui/Non</i> – Le CLS est-il inclus dans une fiche action PAT ? <i>Oui/Non</i> <p>Prémices</p> <ul style="list-style-type: none"> – Si "On se connaît et nous essayons actuellement de voir comment travailler ensemble". Sur quels axes / angles envisagez-vous de travailler ? <p>Partenaires au sein d'action(s)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Si "On se connaît et nous travaillons déjà sur des actions communes". Lesquelles ? <p>Partenaires co-construction</p> <ul style="list-style-type: none"> – Si "On se connaît et nous copilotons un même projet". Lequel ? <p>PAT/CLS autre</p> <ul style="list-style-type: none"> – Si "autre", préciser <p>Leviers</p>



- Quel(s) levier(s) identifiez-vous pour un travail en commun ?

Freins

- Quel(s) frein(s) identifiez-vous pour un travail en commun ?

Instances CLS

- En tant que coordinateur du PAT (et/ou votre élu), faites-vous partie d'une instance ou d'un groupe de travail au sein du CLS ? *Oui/Non*
- Si oui, y êtes-vous systématiquement présent ? *Oui/Non*
- Si non, pourquoi ?
- Instance PAT
- Le coordinateur du CLS (et/ou son élu), fait-il partie d'une instance ou d'un groupe de travail au sein du PAT ? *Oui/Non*
- Si oui, y est-il systématiquement présent ? *Oui/Non*
- Si non, pourquoi ?

Idéal

- En tentant d'être exhaustif, en quoi travailler avec le CLS peut être utile à votre mission de coordination du PAT ? (Objectifs, motivations, exemples) Cette question ne se base pas sur l'existant, mais sur un idéal.

Implication dans le projet « Passerelle PAT-CLS »

- Dans un premier temps, nous recherchons des chargés de mission des PAT qui souhaite être impliquer dans la construction de ce projet (1 journée sur Reims en présentiel). Seriez-vous intéressé ? *Oui/Non*
- Si oui, pensez-vous pouvoir mobiliser votre élu référent ? *Oui/Non*
- Si oui, pensez-vous pouvoir mobiliser votre homologue CLS ? *Oui/Non*
- Comme présenté dans l'introduction, dans une phase exploratoire sur 2023, ce projet ne concerne que le territoire champardennais. Dans le cas d'un élargissement à l'ensemble de la Région, souhaiteriez-vous vous impliquer dans ce projet ? *Oui/Non*



Annexe B : Questionnaire de satisfaction à l'issue de la journée de co-construction

Questionnaire – Journée de coconstruction – 11.09.2023
Vos coordonnées
Vous êtes ? <i>Coordinateur du CLS / Chargé de mission du PAT / Élu référent CLS / Élu référent PAT</i> Intitulé de poste
Questions à l'intention des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS
<ul style="list-style-type: none"> – Quel était votre niveau d'interconnaissance avec votre binôme PAT ou CLS ? <i>Nous travaillons déjà ensemble sur des projets / Nous nous connaissons et sommes déjà à l'initiative de réunion(s). / Nous nous sommes déjà rencontrés (réunion organisée par un tiers par exemple). / Nous ne nous connaissons pas.</i> – Avez-vous appris de la rencontre avec votre homologue PAT ou CLS ? <i>Oui/Non</i> – Si oui, qu'avez-vous appris ? – Si non, par quels moyens aviez-vous connaissance des éléments ressortis à la journée du 11.09.2023 ? – Pensez-vous avoir acquis des compétences ? <i>Oui/Non</i> – Si oui, lesquelles ? – Si non, qu'auriez-vous attendu comme nouvelles compétences à la suite de cette journée ?
Questions à l'intention des Élus
<ul style="list-style-type: none"> – Avez-vous appris de la matinée du 11.09.2023 ? <i>Oui/Non</i> – Si oui, pouvez-vous relater les apports de cette matinée ? – Pouvez-vous nous donner des pistes afin de mobiliser vos homologues ?
Questions à destination de l'ensembles des participants (PAT, CLS et élus)
<ul style="list-style-type: none"> – À la suite de cette journée, qu'avez-vous l'intention de mettre en place, modifier, améliorer ? – Quels freins identifiez-vous à priori dans ces modifications ? – Quels leviers identifiez-vous à priori dans ces modifications ?
Organisation
<ul style="list-style-type: none"> – De manière générale l'organisation des différents temps de la journée était ? <i>Insatisfaisant / Satisfaisant / Très satisfaisant / Ne se prononce pas / Absent</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Accueil ○ Présentation du projet, contexte, définitions, recherche, etc. ○ Repas en commun ○ Ateliers par territoires ○ Restitution des ateliers ○ Conclusion (ce que l'on retient) – Si vous avez répondu « insatisfaisant », pouvez-vous expliquer votre choix ? – De manière générale qu'avez-vous pensé : <i>Insatisfaisant/Satisfaisant/Très satisfaisant/Ne se prononce pas</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Amplitude horaire (8h) ○ Horaires (8h30-17h00) ○ Repas ○ Rythme ○ Temps de pause ○ Logistique – Si vous avez répondu « insatisfaisant », pouvez-vous expliquer votre choix ? – Pouvez-vous nous faire part des points forts de cette journée en matière d'organisation ?
Conclusion
<ul style="list-style-type: none"> – Peut-on vous contacter pour nous aider à la mise en œuvre de la journée du 11.12.2023 ? – Avez-vous des remarques, suggestions pour nous aider dans cette mise en œuvre ? – Pouvez-vous noter l'intérêt que vous portez à ce projet ?



Annexe C : Questionnaire d'évaluation des journées « Passerelle » en Grand Est

Évaluation à chaud - Journées « Passerelle PAT-CLS »
Participant
<ul style="list-style-type: none"> – Vous êtes ? <ul style="list-style-type: none"> ○ Chargé.e de mission du PAT ○ Coordinateur.rice du CLS ○ Coordinateur.rice du CLS & PAT ○ Partenaire santé ○ Partenaire agriculture ○ Élu.e PATP ○ Élu.e CLS ○ Élu.e CLS & PAT – Nom Prénom
Vos impressions sur la journée
<ul style="list-style-type: none"> – De manière générale, quel est votre niveau de satisfaction quant à votre participation à la journée ? <i>Insatisfaisant/ Satisfaisant/ Très satisfaisant</i> – De manière plus précise, quel est votre niveau de satisfaction quant aux différents temps de la journée ? <i>Insatisfaisant/ Satisfaisant/ Très satisfaisant / Non concerné par ce temps</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Matinée → Culture Commune ○ Matinée → Atelier : pistes d'amélioration de la coopération ○ Après-midi → Présentation des partenaires ○ Après-midi → Ateliers avec les diététiciens – Quels pourraient-êtré les axes d'amélioration à envisager ? – Selon vous, quels sont les points forts de la journée et pourquoi ?
Connaissances et compétences ?
<ul style="list-style-type: none"> – A l'issue de cette journée, pensez-vous avoir renforcé vos connaissances ? <i>Oui/Non</i> – Si oui, lesquelles ? – A l'issue de cette journée, avez-vous l'intention de faire évoluer vos pratiques professionnelles ? <i>Oui/Non</i> – Si oui, qu'avez-vous l'intention de faire évoluer dans vos pratiques professionnelles ?
Questions réservées aux élus PAT / CLS
Articulation avec le.s PAT et/ou CLS en matière d'alimentation santé
<ul style="list-style-type: none"> – A l'issue de cette journée, avez-vous l'intention de renforcer l'articulation avec le.s PAT et CLS de votre territoire ? <i>Oui/Non</i> – Si oui, qu'avez-vous l'intention de mettre en place pour renforcer l'articulation ?



Annexe D : Fiche individuelle d'intentions de coopération

Intentions de coopérations – Journées « Passerelle PAT-CLS »
Prénom NOM
<ul style="list-style-type: none">- Mentionner vos 3 intentions de coopérations- Identifier pour chacune la/les personne(s) ou structure(s) coopérante(s)- Définir les échéances : à 3 mois / à 6 mois / à 1 an



Annexe E : Questionnaire d'évaluation à 6 mois des chargés de mission des PAT et coordinateurs des CLS

Évaluation à froid – Journées « Passerelle PAT-CLS »
Vos coordonnées
<ul style="list-style-type: none"> - Nom Prénom - Ante Région - Vous travaillez pour : <i>le PAT / le CLS / le PAT et le CLS</i>
Intentions de coopération (questions identiques pour les 3 intentions de coopération)
<ul style="list-style-type: none"> – Quelle était votre intention ? – Quelles sont les échéances ? – Quelles sont les personnes ou structures coopérantes ? – Quel est l'état d'avancement à + 3 mois ? <i>Réalisée / En cours / Non réalisée</i> – Si vous avez coché « réalisée » ou « en cours », pouvez-vous détailler précisément cette action. Qu'en ressortez-vous ? – Si vous avez coché « non réalisée », pouvez-vous préciser pourquoi ?
Impacts du projet Passerelle PAT-CLS ?
<ul style="list-style-type: none"> – Y a-t-il eu des impacts à la suite de la journée Passerelle PAT-CLS ? <i>Oui/Non</i> – Si « oui », lesquels ? – Remarques ou témoignage libre



Annexe F : Questionnaire d'évaluation du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »**Évaluation – Webinaire « Faire Passerelle entre les PAT et les CLS »**

- Quelle est votre profession ?
- Quel est votre numéro de département ?
- Ce webinaire a-t-il répondu à vos attentes ? *Oui / Non / Je n'avais pas d'attentes*
- Quels ont été les points forts ?
- Quels ont été les points à améliorer ?
- Pensez-vous pouvoir vous approprier à minima une partie de l'outil pour la mise en place d'action(s) ? *Oui / Non*
- Si vous avez répondu « non » à la question précédente, pourriez-vous justifier votre choix ?
- Avec quoi repartez-vous ?
- Remarques générales



Annexe G : Eléments de communication des journées « Passerelle » en Grand Est

Invitation : Exemple de l'Alsace

Carte des PAT et CLS en Champagne-Ardenne

• INVITÉS •

JOURNÉE «PASSERELLE PAT-CLS»
11 DEC. 2023 ≡ 9H00-17H00

Marne

- Triangle marnais (PAT)
- Pays d'Épernay Terres de Champagne (CLS)
- Reims (CLS)
- Châlons-en-Champagne (CLS)
- Communauté de communes de l'Argonne Champenoise (PAT & CLS)
- Pays Vitryat (PAT)
- Vitry-le-François (CLS)

Ardennes

- Mangeons mieux, consommons ardennais, Parc Naturel Régional des Ardennes (PAT)
- Communauté de communes Ardennes Thiérache (CLS)
- Communauté de communes Ardenne Rives de Meuse (CLS)
- Communauté d'agglomération Ardenne Métropole (CLS)
- Communauté de communes des Crêtes Préardennaises (PAT & CLS)
- Communauté de communes de l'Argonne Ardennaise (PAT & CLS)

Aube

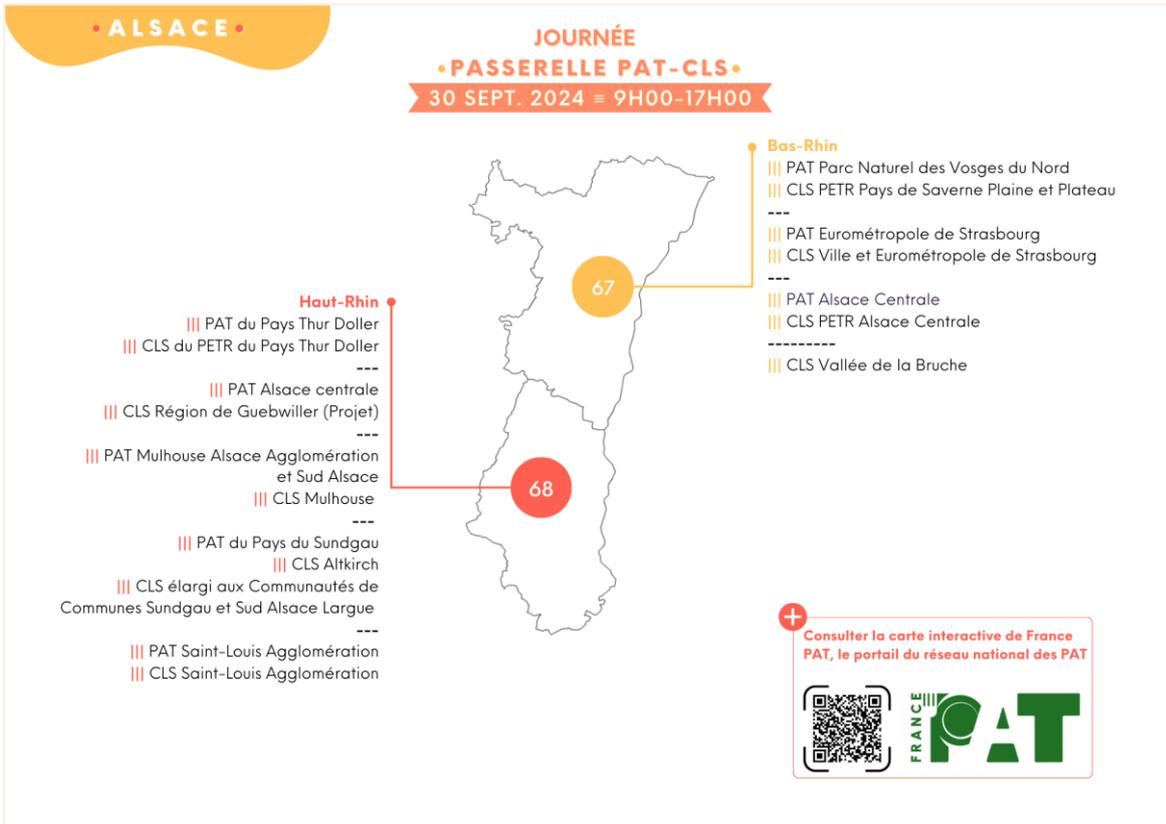
- Département de l'Aube (PAT)
- Communauté de communes de Vendœuvre-Soulaines (CLS)
- Ville de Troyes (CLS)
- Communauté de communes des Portes de Romilly-sur-Seine (CLS)
- Communauté de communes Forêt, Lacs et Terres en Champagne (CLS)
- Communauté de communes Arcis Mailly Ramerupt (CLS)

Haute-Marne

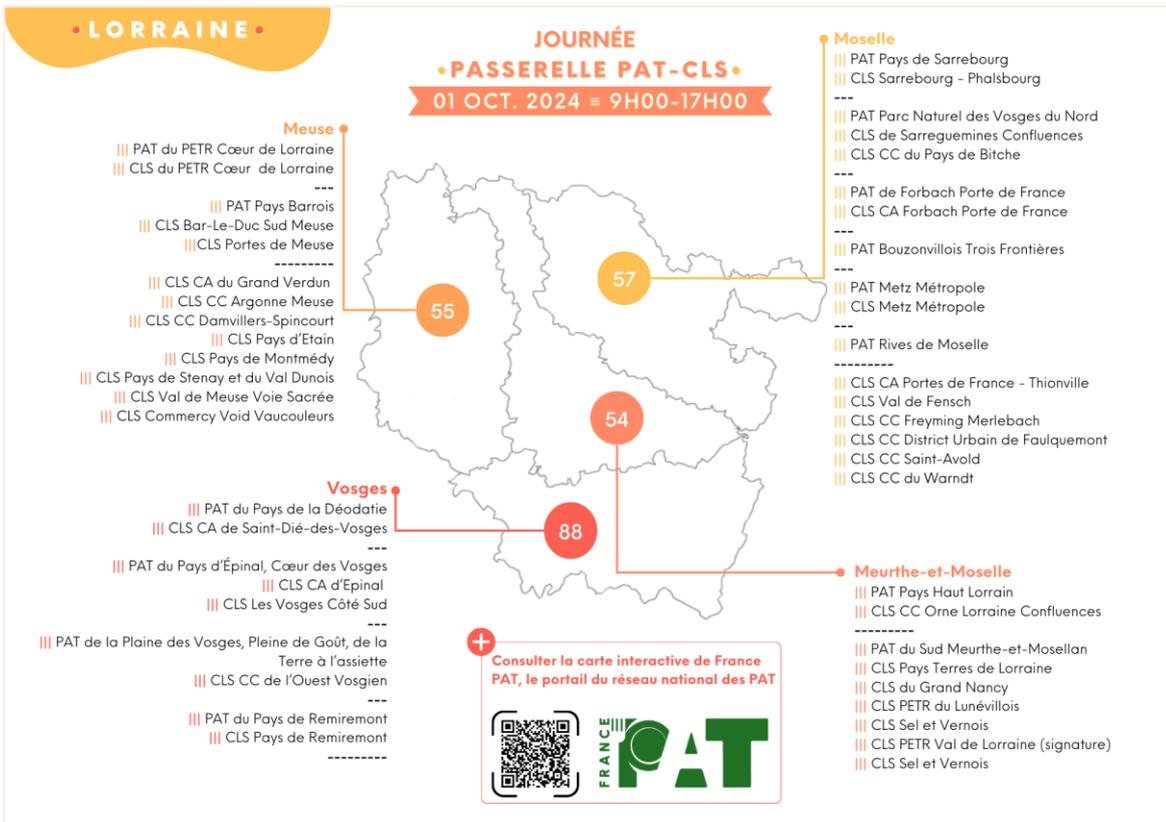
- Syndicat mixte du Nord Haute Marne (PAT)
- Communauté d'agglomération Grand Saint-Dizier Der & Vallées (CLS)
- Communauté de communes du Bassin de Joinville en Champagne (CLS)
- Pays de Chaumont (PAT & CLS)
- Pays de Langres (PAT & CLS)



Carte des PAT et CLS en Alsace



Carte des PAT et CLS en Lorraine



Annexe H : Facilitations graphiques par Stéphane de Mouzon

JOURNÉE PASSERELLE PAT-CLS

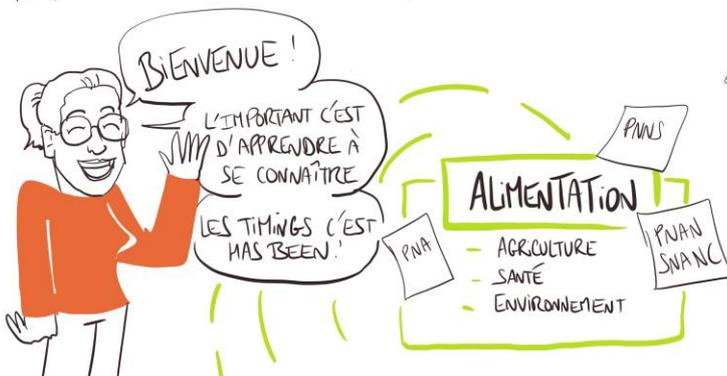


L'ARTICULATION DES DISPOSITIFS AU SERVICE DES DYNAMIQUES TERRITORIALES:
IMPACT et VISIBILITÉ

JOURNÉE PASSERELLE PAT-CLS



L'ARTICULATION DES DISPOSITIFS AU SERVICE DES DYNAMIQUES TERRITORIALES:
IMPACT et VISIBILITÉ



JOURNÉE PASSERELLE PAT-CLS



11.12.23

L'APPROCHE MAISON DE LA NUTRITION

DIMENSION BIOLOGIQUE

C'EST LE MIX DE TOUT CELA QUI FAIT ÉVOLUER LES COMPORTEMENTS !

PSYCHOSENSIBLE et COMPORTEMENTALE SOCIO ENVIRONNEMENTALE

PARTAGE

APPEL À PROJET



OPPORTUNITÉ DE RENFORCER L'INTERCONNAISSANCE

RENFORCER LES COMPÉTENCES, CONNAISSANCES et l'ARTICULATION CLS-PAT en ALIMENTATION SANTÉ

Charles THOMASSIN, animateur du Réseau PARTAGE (Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est)

CULTURE COMMUNE



POINTS COMMUNS - SORTIR DE LA LOGIQUE PUREMENT CURATIVE !



90% DE LA POPULATION MANGE SAIN et DURABLE

PVA : SAIN

INJONCTIONS BINAIRES

IL FAUT MANGER MAC DO et ACCÉTER les LÉGUMINEUSES ?

PVNS : BIEN MANGER

FORMER PROF. RELAIS

Justine Pierrard, directrice Maison de la Nutrition
 Caroline Leclerc, diététicienne Maison de la Nutrition
 Thomas D'AMICO, diététicien Maison de la Nutrition
 Alexandra MALEK, Coordinatrice du Contrat Local de Santé & du Projet Alimentaire Territorial à la Communauté de Communes de l'Argonne Champenoise

EN GROS IL FAUT SIGNER des CLS et PAT

TERRITORIALISER les PROGRAMMES NATIONAUX

LEVIER Pour DIMINUER les ISTS

AGIR SUR LES ENVIRONNEMENTS (LIEUX de VIE)





Justine Pierrard, directrice Maison de la Nutrition
 Charles THOMASSIN, Animateur du Réseau PARTAAGE





Annexe I : Eléments de communication du webinaire « Faire passerelle entre les PAT et les CLS »

Invitation au webinaire

WEBINAIRE
16 DÉC. 2024 • 14H-17H
FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT ET LES CLS

Participez au webinaire de présentation du projet Passerelle PAT-CLS :

- Les Projets Alimentaires Territoriaux et les Contrats Locaux de Santé ont de nombreux points communs, pourtant sur le terrain la coopération n'est pas toujours la règle.
- Découvrez comment nous avons essayé de faire changer les choses en Grand Est et de faire « Passerelle ».
- La méthode des journées Passerelle entre CLS et PAT : contexte, objectifs, contenu, animations, évaluations, ... pour une appropriation de cet outil dans vos territoires.

Ce projet est lauréat de l'Appel à projets «Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat» 2023-2024.

WEBINAIRE
16 DÉC. 2024 • 14H-17H
FAIRE PASSERELLE ENTRE LES PAT ET LES CLS

Ce projet est lauréat de l'Appel à projets «Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat» 2023-2024.





WEBINAIRE

• • •

• Faire passerelle entre les PAT et les CLS •

Rendez-vous le 16 décembre 2024 de 14h à 16h (en visio)

Participez au webinaire de présentation du projet Passerelle PAT-CLS :

- Les Projets Alimentaires Territoriaux et les Contrats Locaux de Santé ont de nombreux points communs, pourtant sur le terrain la coopération n'est pas toujours la règle.
- Découvrez comment nous avons essayé de faire changer les choses en Grand Est et de faire « Passerelle ».
- La méthode des journées Passerelle entre CLS et PAT : contexte, objectifs, contenu, animations, évaluations, ... pour une appropriation de cet outil dans vos territoires.

Les intervenants :

🎤 **Justine PIERRARD** – Directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

🎤 **Charles THOMASSIN** – Chargé de l'animation du Réseau PARTAAGE, réseau des acteurs de la transition alimentaire à l'échelle du Grand Est, au sein de Citoyens et Territoires Grand Est

Inscription au webinaire

<https://nuage.partaage.fr/apps/forms/s/kTLqZoXboZT75HGndJ9XBngm>

• • •

Ce projet est lauréat de l'Appel à projets « Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat » 2023-2024.

Pour toute question nous sommes disponibles à direction@maison-nutrition.fr

L'équipe du Projet Passerelle PAT-CLS



Annexe J : Valorisations du projet « Passerelle PAT-CLS »

Centre National de la Fonction Publique Territoriale – CNFPT : Congrès « Les rencontres du CNFPT de l'alimentation durable »



Annexe K : Bibliographie

↳ Projet Passerelle PAT-CLS



||| Bibliographie

Éducation alimentaire

- ≡ **Éducation à l'alimentation** ; Conseil National de l'Alimentation (CNA) ; Avis n°84, 2019.
- ≡ **Alimentation favorable à la santé** ; Conseil National de l'Alimentation (CNA) ; Avis 84, 2018, 66p.
- ≡ **EGA-PAT : Éducation au Goût et à l'Alimentation dans les Projets Alimentaires Territoriaux : Éducation au goût, un incontournable pour les PAT** ; Association Nationale pour l'Éducation au Goût – Terres en Villes ; 2023, 121p.
- ≡ **EGA-PAT : Éducation au Goût et à l'Alimentation dans les Projets Alimentaires Territoriaux** ; Compte-rendu du comité de pilotage ; juillet 2023.
- ≡ **Le goût du bon à la cantine, ça s'apprend** ; La Gazette des Communes ; 29 janvier 2024, pp.36.
- ≡ **Le guide Manger-Bouger pour les parents d'enfants de 4 à 11 ans** : https://www.mangerbouger.fr/content/show/2132/file/DT05-414-24B%20148-5fx210_GUIDE_40P_MANGER_BOUGER_4-11_ANS_bd_v2.pdf

Inégalités sociales et territoriales de santé

- ≡ **Les inégalités sociales et territoriales de santé** ; Guillemette Chevaillier ; École des hautes études en santé publique ; février 2021, 29p.
- ≡ Brocard, C., Saujot, M. (2023). **Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?** Étude N° 01/23, Iddri Paris, France, 34p.
- ≡ **Avis sur les inégalités sociales de santé** ; Commission nationale consultative des droits de l'homme (CNCDH) ; février 2022, 43p.
- ≡ **Pour une véritable Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat** ; Réseau Action Climat ; 3p.
- ≡ Basson J.-C., Haschar-Noé N. (dir.) avec le soutien de Marquis C., 2021, **La fabrique des inégalités sociales de santé**. Livre des résumés du symposium international FAB.ISS 2020-2021, IFERISS, Toulouse, 112 pages. Accessible sur <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03206844>
- ≡ **L'alimentation à la croisée des champs de l'action publique et de la vie associative** ; Cahiers de l'action, Institut national de la jeunesse et de l'éducation populaire (Injep) ; avril 2022, n°58, 88p.
- ≡ **Création des maisons de l'alimentation** ; Jean Pierre Lebrun ; Conseil général de l'agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux (CGAAER) ; février 2010, 132p.
- ≡ **Prosiris : Une grille d'accompagnement de vos projets de santé** ; Instance régionale d'éducation et de promotion de la santé Grand Est ; Laxou, 2023, 38p.
- ≡ **Alimentation : sortir des inégalités** ; INRAE ; 2023, 63p.



↳ **Projet Passerelle PAT-CLS**



- ≡ **Comment concilier nutrition et climat ? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme National Nutrition Santé** ; Réseau Action Climat et Société Française de Nutrition ; 2024, 15p.
- ≡ **Comprendre et agir en promotion de la santé – Les inégalités sociales et territoriales de santé** ; Webinaire ; Promotion Santé Grand Est. <https://www.ireps-grandest.fr/index.php/l-ireps-grand-est/nos-projets/item/1588-webinaires-comprendre-agir-en-promotion-de-la-sante-les-inegalites-sociales-et-territoriales-de-sante-1er-decembre-2022>
- ≡ **Plan d'action de transformation de l'aide alimentaire et de la lutte contre la précarité alimentaire** : <https://solidarites.gouv.fr/plan-daction-de-transformation-de-laide-alimentaire-et-de-la-lutte-contre-la-precarite-alimentaire>
- ≡ **Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire – Étude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005** ; D. Grange, K. Castetbon, G. Guibert, M. Vernay, H. Escalon, A. Delannoy, V. Féron, C. Vincelet ; 2013, 184p.
- ≡ **L'injuste prix de notre alimentation : quels coûts pour la société et la planète ?** ; Secours Catholique - Caritas France, Réseau Civam, Solidarité Paysans, Fédération française des diabétiques ; septembre 2024, 88p.
- ≡ Brocard, C., Saujot, M. (2023). **Environnement, inégalités, santé : quelle stratégie pour les politiques alimentaires françaises ?** Étude N°01/23, Iddri, Paris, France, 34 p.

Contrats Locaux de Santé

- ≡ Diénaba Diallo, Y Le Bodo, Eric Breton. **Impact du dispositif Contrat Local de Santé sur la capacité d'action dans les champs de la prévention, de la promotion de la santé et de la santé environnement dans les Régions Bretagne et Pays de la Loire. Rapport final sur le 1er mandat CLS du Dires. EHESP ; ARS Bretagne ; ARS Pays de la Loire. 2022, pp.55.**
- ≡ Solène Lefevre, Yann Le Bodo, Eric Breton. **Coordination et mobilisation des acteurs locaux dans les Contrats locaux de santé des régions Bretagne et Pays de la Loire.** EHESP ; ARS Bretagne ; ARS Pays de la Loire. 2022, pp.37.

Méthodologie

- ≡ **Le kit anti-couacs pour les pros** ; ARS Bourgogne-Franche-Comté ; 2020, 70p.
- ≡ **Mobiliser les élus sur l'agriculture et l'alimentation à travers une démarche territoriale** ; Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine ; février 2021, 42p.
- ≡ **Et si on mangeait autrement ? Guide et outils d'animation pour promouvoir l'alimentation durable et d'autres manières de s'alimenter** ; Graine Pôle Éducation Promotion Santé Environnement et Promotion Santé, Auvergne Rhône-Alpes ; décembre 2023, 168p. [Et si on mangeait autrement ? | Agir ESE \(agir-ese.org\)](#)
- ≡ **Boîte à outils à l'usage des formateur-rices avides d'éducation active** ; CEMEA ; Nantes ; Avril 2016, 149p.



Annexe L : Lexique

ADEME : Agence de la transition écologique

ARS : Agence Régionale de Santé

CA : Communauté d'agglomération

CC : Communauté de Communes

CLS : Contrat Local de Santé

CNFPT : Centre National de la Fonction Publique Territoriale

CPTS : Communautés Professionnelles Territoriales de Santé

DDT : Direction Départementale des Territoires

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

DGS : Direction Générale de la Santé

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

DT : Délégation Territoriale

INCa : Institut National du Cancer

MANGE : Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

MOOC : Massive Open Online Course

Nut&S : Nutrition et Sensorialité

PARTAAGE : Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PETR : Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

SFSP : Société Française de Santé Publique

