



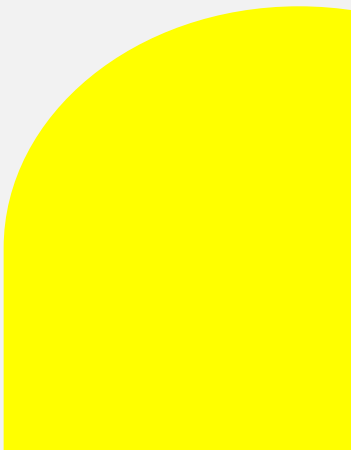
RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025

Maison de l'Alimentation et de la Nutrition Grand Est

www.maison-nutrition.fr

7 place Toulouse Lautrec 51100 Reims

Tel 03.26.48.00.00



SOMMAIRE

1	LES INSTANCES.....	3
1.1	L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE.....	3
1.2	LE CONSEIL D'ADMINISTRATION.....	3
1.3	LE BUREAU	3
2	L'ÉQUIPE	4
2.1	LES RÉUNIONS D'ÉQUIPE	4
2.2	LES RÉUNIONS DE COORDINATION	4
2.3	LES RÉUNIONS OPÉRATIONNELLES	6
2.4	DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS	6
3	NOS RÉALISATIONS	7
3.1	LES PROJETS SUBVENTIONNÉS.....	7
3.1.1	<i>Sur le territoire Rémois</i>	7
3.1.2	<i>Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité.....</i>	7
3.1.3	<i>Soutenir les personnes en situation de précarité alimentaire Groupe de travail précarité et alimentation dans le 55.....</i>	8
3.1.4	<i>Projet RencARD.....</i>	9
3.1.5	<i>PEI Mixing Seed.....</i>	10
3.1.6	<i>Conscience de mes sens et du plaisir de manger</i>	11
3.2	LES PRESTATIONS.....	12
3.2.1	<i>Les prestations à visée éducative</i>	12
3.2.2	<i>Les prestations de formations.....</i>	15
3.3	LES PROJETS ESSAIMÉS	18
3.3.1	<i>Projet PASSERELLE entre les Projets territoriaux et les Contrats locaux de santé.....</i>	18
4	ACCUEIL DE STAGIAIRES.....	19
5	LISTE DES ABREVIATIONS	20
	ANNEXE 1 : RAPPORT COMPLET DU BILAN NUT&S	22



1 LES INSTANCES

1.1 L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Date : 20 mai 2025

En présentiel :

BARROIS Marion, Membre expert
BERNARD Delphine, Le Regard du Miroir
BERTIN Éric, président MANGE
BONNEAUX Aline, MANGE
CASUCCI Brigitte, AD2S
D'AMICO Thomas, MANGE
DESPAGNE Bruno, membre expert
GENTY Clémence, MANGE
GUERREIRO Prescilia, RYDGE

HABETS Éric, cabinet HCA
HENRY Ophélie, MANGE
LAFLEUR Philippe, membre expert
LEUTENEGGER Marc, membre d'honneur
LOYNET Claire, MANGE
MATHIEU Anthony, Grégoire et associés
MULOTTE Sylvie, trésorière MANGE
PIERRARD Justine, MANGE
POMARÈDE Bénédicte, membre expert

En visioconférence

HUSSER Nadine, Univers du goût
OBRY Vanéssa, Diététicienne
VEYSSIÈRE Céline, PAT Pays Barrois

Excusés :

AUFOUR Bénédicte, Mission Locale Reims
BACHELET Alexiane, CLS Argonne -Meuse
BAYLE Caroline, ANEG
CANTONNET Cindy, Diététicienne DisCo
CORNETTE Isabelle, Citoyens et territoires Grand Est
COUTUREAU Marie-Hélène, Familles Rurales
DIDIER-PETREMANT Anne, De mon assiette à notre planète
ÉTIENNE Camille, MANGE
GRILLON Jean-Luc, Réseau Sport Santé Bien Être
JOPPE Marie-France, Familles Rurales de la Marne
LANTA Honorine, PAT Nord Haute-Marne
LECLERCQ Christine, Diététicienne
LEFÈBVRE Florence, membre expert
NOIZET Benjamin, FORMA-ON
PIERSON Anne-Dominique, CLS Saint Dizier Der Blaise
PIETREMENT Christine, CHU Reims

POINSIGNON Claire, C&T Grand Est
PRIEUR Éline, MANGE
TAILLIÈRE Barbara, RESCLAN
THÉVENIN Alexandra, BTP CFA AUBE
TROUILLET Charline, AD2S
ZIMMER Audrey, PAT communauté d'agglomération Forbach porte de France



1.2 LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres :

- BARROIS Marion, Membre expert, Médecin spécialiste en Nutrition
- BERNARD Delphine : Membre associé, Le Regard du Miroir
- BERTIN Éric : Président et Membre associé UTEP
- BIREBENT Matthieu : Membre associé CARéDiab
- CASUCCI Brigitte, Membre associé AD2S
- CORNETTE Isabelle, Membre associé Citoyens et Territoires Grand Est
- DESPAGNE Bruno : Trésorier
- HUSSER Nadine, Membre associé Univers du Goût en Alsace
- LAFLEUR Philippe : Membre associé, Syndicat des kinésithérapeutes
- LEFÈBVRE Florence : Membre expert
- LEUTENEGGER Marc : Membre d'honneur
- MULOTTE Sylvie : Membre expert
- OBRY CARETTE Vanessa, Membre expert
- POMARÈDE Bénédicte, membre expert

Date : 25 mars, 20 mai, et 11 novembre 2025

1.3 LE BUREAU

Membres :

- Pr Éric BERTIN, président
- Pr Marc LEUTENEGGER, président d'honneur
- Dr Marion BARROIS
- M. Bruno DESPAGNE, trésorier
- Mme Florence LEFÈBVRE
- Mme Sylvie MULOTTE
- Mme Bénédicte POMARÈDE

Présence de Justine PIERRARD, directrice

Dates : 4 mars, et 14 octobre



2 L'ÉQUIPE

2.1 LES RÉUNIONS D'ÉQUIPE

Les salariés

- Thomas D'AMICO : Diététicien formateur, responsable de pôle, responsable qualité Référent du territoire Champagne-Ardenne, en poste depuis aout 2012
- Aline BONNEAUX : assistante de direction, sophrologue, en poste depuis février 2001
- Caroline LECLERC : diététicienne formatrice, en poste depuis janvier 2013
- Justine PIERRARD : directrice, en poste depuis avril 2006
- Camille ÉTIENNE : diététicienne formatrice, en poste depuis janvier 2021
- Clémence GENTY : chargée de communication en poste depuis juin 2021.
- Ophélie HENRY : diététicien formatrice, en poste depuis 1^{er} janvier 2023
- Claire LOYNET : coordinatrice des actions sur le territoire lorrain, en poste depuis juin 2023- départ décembre 2025
- Bénédicte POMARÈDE : diététicienne, CDD depuis mars 2025 jusqu'à juin 2026
- Éline PRIEUR : animatrice, CDD depuis mars 2025 jusqu'à juin 2026
- Éva BAZIN : formateur, responsable de projets, référent territorial de la Lorraine ; en poste depuis septembre 2025

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

Dates :

- 25 février
- 20 mai
- 30 septembre

2.2 LES RÉUNIONS DE COORDINATION

Les salariés

- | | |
|--------------------|------------------|
| - Thomas D'AMICO | - Clémence GENTY |
| - Justine PIERRARD | - Claire LOYNET |
| - Aline BONNEAUX | - Eva BAZIN |

Dates :

- | | |
|-------------------------|---------------|
| • 14 février | • 24 octobre |
| • 1 ^{er} avril | • 24 novembre |
| • 16 septembre | • 9 décembre |



2.3 LES RÉUNIONS OPÉRATIONNELLES

Les salariés

- Thomas D'AMICO
- Caroline LECLERC
- Camille ÉTIENNE
- Ophélie HENRY
- Claire LOYNET
- Éline PRIEUR
- Bénédicte POMARÈDE
- Éva BAZIN

Dates :

- 15 janvier
- 5 février
- 6 mars
- 7 mai
- 28 mai
- 11 juin
- 24 juin
- 26 août
- 17 septembre
- 22 octobre
- 12 novembre
- 3 décembre

2.4 DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS

Justine

- Croisement des savoirs avec des personnes en précarité
Institut catholique de Paris 4 jours
- Optimiser l'impact de tous ses écrits professionnels
M2i formation 3 jours
- Animer le croisement des savoirs
ATD quart monde 2 jours
- Action de formation en situation de travail
ICERTIS 1 jour
- Burn-out : décryptage et solutions
AG2R 1 heure
- Qualité de Vie et des Conditions de Travail
Les grandes tendances et les enjeux 2025, santé mentale et égalité professionnelle
MGEN 45 min
- Décryptez le CPF, le passeport de compétences et de prévention pour booster votre rentrée RH
OPCO Santé 1 jour
- IA : Comprendre les enjeux pour votre entreprise et préparer l'avenir
AG2R LA MONDIALE

Thomas :

- Management des organisations sanitaires et sociales
Université de Lorraine 4 ans
- Animer le croisement des savoirs
ATD quart monde 6 jours
- Action de formation en situation de travail
ICCERTIS 1 jour



Ophélie :

- Éducateur au goût et à l'alimentation
Sens et Avenir, ANEG et la MANGE14 jours

Éva :

- Prise de parole en public
Cours Florent..... 1 jour
- Action de formation en situation de travail
ICCERTIS 1 jour
- Découverte de l'entretien motivationnel
Promotion santé Grand Est..... 1 jour

3 NOS RÉALISATIONS LES PROJETS SUBVENTIONNÉS

3.1.1 Sur le territoire Rémois

Financé par la ville de Reims, sur 2025

Les permanences conseils

42 permanences

Typologie des personnes

- adultes, adolescents,
- personne sous tutelle, enfants...
- personne en situation de handicap,
- personne avec une pathologie chronique
(diabète de type 2, hypertension, obésité...),

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

10 accompagnements réalisés

Typologie des étudiants

- projet de fin d'études,
- stages dans le cadre de différents diplômes (Master, BTS, DU)...

Ateliers collectifs

4 ateliers collectifs réalisés dont 2 sous format stand

- Nombre de personnes présentes par atelier : en moyenne 50 pour les stands et 15 pour les ateliers en salle

Typologie des personnes bénéficiant des ateliers :

- parents,
- salariés,
- étudiants,
- collégiens.



3.1.2 Programme Nut&S : Nutrition et Sensorialité

Financé par l'Agence Régionale de Santé – COM 2025-2028

v23.01.2026



Bilan 2025

790  **professionnels formés**

147 en école
520 en cantine
103 en petite enfance
20 en médico-social enfant

13
CLS*

*CLS : Contrats Locaux de Santé

Satisfaction quant à la formation n=737



Formation complète avec beaucoup de conseils pratiques simples à mettre en place sur le terrain (Cantine)

Baucoup de pistes à mettre en situation dans nos classes (Ecole)

”

Mise en pratique de la formation ”

Cantine, petite enfance et médico-social
Séance de partage d'expérience - 333 professionnels

- Proposer par petites quantités pour que l'enfant puisse goûter s'il le veut (Petite enfance)
- Échange avec les enfants sur la couleur des aliments, goût, texture, visuel (Cantine)

École - Animation de l'enseignant - 59 enseignants

97% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements du niveau de la classe : Banane en 3 textures, le cycle de la pomme...

93%

des professionnels ont mis en pratique les acquis de la formation n=317



97%

des enseignants utilisent les notions vues en formation lors de leurs animations n=56

Acquisition de connaissances

ÉVOLUTION DU NIVEAU DE CONNAISSANCES SUITE À LA FORMATION

ÉDUCATION AU GOÛT	+ 46%
COMPORTEMENT ALIMENTAIRE	+ 52%
ALIMENTS	+ 25%

Impact

"Au-delà de ses objectifs initiaux, le programme Nut&S a eu un impact particulièrement positif sur le quotidien de nos cantines scolaires.

Sans que cela ne constitue sa cible première, il a permis de mettre en lumière le rôle essentiel des agents, de renforcer leur place dans la prise en charge des élèves et de valoriser leurs compétences professionnelles.

Grâce à une meilleure compréhension des enjeux nutritionnels et éducatifs, les agents ont pu faire évoluer leurs pratiques, gagner en confiance et donner davantage de sens à leurs missions quotidiennes auprès des enfants.

Le programme Nut&S s'est ainsi révélé être un véritable levier de reconnaissance et d'amélioration du service rendu, au bénéfice des élèves comme des équipes."

Katia BEAUJARD

2^e vice-présidente en charge des affaires scolaires et de la petite enfance de la communauté urbaine du Grand Reims

Annexe 1 : rapport complet du bilan Nut&S



3.1.3 Soutenir les personnes en situation de précarité alimentaire Groupe de travail précarité et alimentation dans le 55

Financé par l'Agence régionale de Santé – FIR 2024-2025

» BILAN DU GROUPE DE TRAVAIL EN MEUSE

« Alimentation • Santé • Précarité » - 3 jours, 2025

14 Participants

- Animateur de réseaux de solidarité
- Animatrice nature
- Assistante Sénatrice
- CESF
- Chargée de mission en santé
- Chargée de mission alimentation durable
- Chargée de mission lutte contre la précarité
- Coordinatrice CLS
- Coordinatrice de projet social
- Coordinatrice PAT
- Coordinateur territorial CTG
- Directrice association
- Référente familiale
- Responsable éco-musée

Satisfaction - Qualité pédagogique

• Pertinence des exercices



• Conseils et échanges



Satisfaction - Contenu

• Programme adapté aux besoins



• Clarté et utilité des supports



Points forts

« La diversité des participants. » - J1

« Les échanges avec d'autres structures complémentaires à nos actions. On se connaît mieux et cela peut aussi donner des idées d'actions à mettre en œuvre ensemble. » - J3

« Les rencontres et échanges. L'animation était vraiment qualitative. J'ai pris connaissance de plusieurs éléments qui me permettent d'être plus aguerri au niveau de l'alimentation et la santé, d'être plus humble sur les ambitions. » - J2



Objectifs pédagogiques

(positionnement sur une échelle de 1 à 10)

		Avant	Après	Évolution
Jour 1 n=14	Définir ensemble les mots-clés en alimentation santé dans un contexte de précarité	5.7	7.8	37%
	Identifier les facteurs influençant les habitudes alimentaires dans le champ de la précarité	5.4	7.3	35%
	Expliquer les conséquences de la stigmatisation des personnes en situation d'obésité	4.8	7.9	65%
Jour 2 n=13	Expliquer les bénéfices à adopter une approche globale de l'alimentation	5.8	7.6	31%
	Décrire la place de l'alimentation durable dans un contexte de précarité	5.4	7.1	31%
	Identifier les différences entre connaissances et compétences en animation d'éducation à l'alimentation santé	4.7	6.8	45%
Jour 3 n=13	Formuler ensemble les compétences fondamentales en animation d'actions en éducation à l'alimentation santé <i>Cet objectif ne concerne que les animateurs qui étaient présents en J3</i>	6	7.9	32%

3.1.4 Projet RencARD

Financé par la Direction Régionale de l'Économie, de l'Emploi du Travail et des Solidarités – Programme « Mieux Manger Pour Tous » 2024-2026



Qu'est-ce que le projet RencARD ?

- **Une démarche participative** visant à lutter contre la pauvreté, en renforçant les compétences des personnes et en soutenant la démarche d'« aller-vers » les personnes en situation de pauvreté dans le déploiement des ateliers cuisine ;
- **Une approche basée sur le « croisement des savoirs et des pratiques© »** entre professionnels de l'alimentation santé et personnes en situation de pauvreté ;
- **Une mise en œuvre collective** via des groupes de travail, des formations et une co-construction avec les acteurs locaux ;
- **Un enjeu central et des objectifs clés** : pour tendre vers une meilleure adéquation entre les attentes des personnes en situation de pauvreté et les objectifs des politiques publiques (PNA, PNNS...). Il s'agit :
 - **d'améliorer** la qualité des ateliers cuisine en Grand Est
 - **de déplacer** les représentations des coordinateurs de structures porteuses d'ateliers cuisine.



Actions 2024-2025

Identification des acteurs & co-formation ATD Quart-Monde et MANGE

Identification et mobilisation des acteurs

- Recensement des dispositifs et partenaires existants - 2024
- Recherche de bibliographie et plaidoyer - 2024
- Constitution et coordination d'un réseau via les instances et groupes de travail - mai 2024 → décembre 2025

Pilotage du projet

- 1 comité technique - 2024
- 4 groupes de travail - 2024
- 4 réunions partenariales - 2024
- 4 sessions d'appui méthodologique - 2024-2025
- 4 comités pédagogiques - 2025

Mise en place de la co-formation

- **1 formation, des animateurs de la co-formation, à la démarche du « croisement des savoirs et des pratiques© »**
↳ Janvier 2025 → Juin 2026 - Paris
- **2 sessions de présentation de la démarche** aux professionnels participants
↳ Juin 2026 - Visioconférence
- **4 jours de co-formation • 32 participants**
↳ 24 & 25 sept. • 5 & 6 nov. 2025 - Metz
↳ Public : 11 animateurs d'ateliers cuisine, 8 partenaires institutionnels, 7 référents de structures, 6 militants d'ATD Quart-Monde

Participants : AD2S, ARS Haute-Marne, Banque Alimentaire Marne et Vosges, CLS du Pays de Langres, DRAAF Grand Est, Familles Rurales Meuse, La Boîte à Cuisine, Les Bons Restes, MDS de Meurthe et Moselle, MANGE, PAT Briey, PETR du Pays de Langres, Pôle APSA, Promotion Santé Grand Est, Réseau PARTAAGE, Secours Catholique Meuse, Pays Terres de Lorraines, Tim et Bastien, Univers du Goût en Alsace, Ville et Eurométropole de Strasbourg.



Résultats et perspectives

Les résultats en 2024 et 2025 et les suites prévues en 2026 (n= 20/26)

À la suite de la co-formation :

- **76,2% des répondants estiment que leurs représentations** d'ateliers « alimentation santé » avec des personnes en situation de pauvreté ont **évolué** (n=16/20)
- Les résultats sont détaillée dans le **rapport « Compte rendu de la co-formation en Croisement des savoirs et des pratiques avec des personnes en situation de pauvreté© »** (52p.)

Perspectives 2026

- **85% des répondants souhaitent s'impliquer dans les suites du projet** (n=17/20)
- En 2026, **3 journées de travail** seront **organisées** afin de définir les pistes d'amélioration et recommandations.
↳ 2 thématiques approfondies : **plaidoyer** et **échanges de pratiques**

Contact

Justine PIERRARD • Directrice de la MANGE • direction@maison-nutrition.fr



Financé par la DREETS



Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités



3.1.5 PEI Mixing Seed

Financé par la FRCUMA du Grand-Est via des subventions de la Région Grand Est et l'Europe - FEADER 2025-2027

» BILAN 2025

PEI Mixing Seed

Partenariat Européen Innovant

Qu'est-ce que le projet PEI Mixing Seed ?

Ce projet, soutenu financièrement par l'Union Européen et la Région Grand Est, ambitionne de répondre à la problématique « Comment structurer des filières en Grandes Cultures qui soient agroécologiques, résilientes face aux changements climatiques, collaboratives et économiquement viables en Région Grand Est ? ».

Ce projet est porté par la Fédération Régionale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole du Grand Est (FRCUMA GE).

Source : <https://grand-est.cuma.fr/projets/pei-mixing-seed-2/>



Actions et résultats 2025

État de l'art

- Recensement des ressources existantes autour de :
 - La valorisation des légumineuses
 - La restauration collective
 - L'éducation à l'alimentation
- Compilation dans un document

Enquête Grand Est en restauration collective

- Public** : chefs de cuisine, gestionnaires, agents, animateurs, responsables ou coordinateurs.
- L'objectif** est d'étudier la faisabilité d'actions d'éducation à l'alimentation animées par des agriculteurs en restauration collectives :
 - Dresser un état des lieux des pratiques en éducation à l'alimentation au sein des structures
 - Identifier les attentes, contraintes et opportunités des professionnels de la restauration collective

Résultats de l'enquête

- 197 répondants dont 93%** relèvent directement du **secteur de la restauration collective**
- Environ **66% des répondants** ont déjà **expérimenté au moins une action** d'éducation à l'alimentation
- Les **principales contraintes** identifiées pour la mise en place d'ateliers sont :
 - Le manque de temps ($\approx 70\%$)
 - Le manque de moyens financiers ($\approx 60\%$)
 - Le manque de compétences ($\approx 45\%$)
- Les **besoins exprimés** portent notamment sur :
 - des outils clés en main à animer ($\approx 60\%$),
 - des outils utilisables en autonomie (expositions, supports pédagogiques...) ($\approx 30\%$)
- 2 structures sur 3** se déclarent très ou fortement prêtes à **s'impliquer dans de futures actions**



Perspectives 2026

Dans ce contexte :

- Création d'un **outil pédagogique**
- Développement d'une **formation** à destination des agriculteurs

↳ Renforcer les compétences pour mener des actions de sensibilisation à l'alimentation, notamment autour des légumes secs, auprès de publics variés et dans différents contextes.

3.1.6 Conscience de mes sens et du plaisir de manger

Parcours de 3 ateliers de 5 heures chacun

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

Intervenants : une diététicienne et une sophrologue

Subventionnés par CARSAT			
lieux	partenaires	dates	Nombre de participants
Attigny (08)	Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises	27 février 6 mars 13 mars	14
Fayl-Billot (52)	CIAS Communauté de Communes du Grand Langres	10 septembre 17 septembre 24 septembre	12
Sommepy-Tahure (51)	ADMR	1er octobre 7 octobre 14 octobre	8
Vendeuvre sur Barse (10)	Maison pour tous et l'épicerie solidaire	21 octobre 28 octobre 18 novembre	6

Subventionnés par l'AG2R			
lieux	partenaires	dates	Nombre de participants
Chalons en Champagne	Espace Part'Âges	26 septembre 3 octobre 10 octobre	7
Vouziers	Centre social	21 novembre 28 novembre 5 décembre	7



3.2 LES PRESTATIONS

3.2.1 Les prestations à visée éducative

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

ARDENNES (08)			
Financier	Public	Thématiques	Dates
Maison du campus sup Ardenne	Étudiants	Atelier cuisine « spécialité	22 janvier
CADA-CPH AATM	Salariés du CADA	Atelier cuisine	6 juin
CARSAT	Seniors	Programme « passez à table ! »	2, 10 et 16 juin 14, 21 et 28 novembre
Harmonie Mutuelle	Salariés	Dégustation et alimentation intuitive	4 novembre
Mission Locale Sud Ardennes	Jeunes	Echange autour d'un petit déjeuner ou d'un goûter et atelier cuisine	Sur Rethel : 18 avril, 15 mai, 26 juin, 17 juillet et 24 septembre Sur Vouziers : 19 mars, 27 mars, 22 mai, 3 juin, 2 et 3 octobre, 17 octobre
Mission Locale Nord Ardennes	Jeunes	Ateliers collectifs « petit-déjeuner et bien être »	27 février, 27 juin et 24 octobre
Mission Locale de Charleville Mézières	Jeunes	Ateliers collectifs « petit-déjeuner et bien être » et un forum	21 mars, 23 mai, 27 juin, 26 septembre, 31 octobre, 12 décembre et 13 novembre

AUBE (10)			
Financier	Public	Thématiques	Dates
Harmonie mutuelle	Salariés de l'imprimerie Brodar	Alimentation et travail posté en 3/8	20 mars et 6 avril
Collège Pierre Labonde	Collégiens	Alimentation	28 avril
BTP CFA Aube	Etudiants	Education nutritionnelle	4 et 11 juin, 3 juillet
Région Grand Est		Comment affronter ensemble les enjeux d'alimentation, de santé, de biodiversité, d'eau et de climat ?	19 novembre



MARNE (51)

Financier	Public	Thématiques	Dates
CLIC de Châlons Agglo		Echange sur l'alimentation	13 janvier
Club famille association l'amitié	Familles	Pourquoi je mange, alimentation et sensorialité	8 avril
Lycée de la Nature et du Vivant	Lycéens	Atelier d'éducation à l'alimentation	7 mars
Communauté Urbaine du Grand Reims	Habitants	Découvrir les légumes secs autrement	22 mars
Plurial Novilia	Résidents	Atelier d'éducation et d'échanges autour de l'alimentation	29 mars
CLIC l'Ardre Vivre	Seniors	Alimentation et sensorialité	3 juin
Résidence Geneviève Tilloy	Seniors	Alimentation et sensorialité	2 juin
Résidence Source de Muire	Seniors	Alimentation et sensorialité	4 juin
Maison de quartier Clairmarais	Adhérents	Atelier cuisine	16, 27 et 30 juin
NEOMA Business School	Etudiants	Stand d'éducation nutritionnelle	25 novembre
Maison des associations Tiqueux	Tout public	Stand d'éducation nutritionnelle	20 septembre
CCAS d'Epernay	Personne en situation de précarité	Echanges sur les habitudes alimentaires et deux ateliers cuisine	12 et 19 septembre, 10 octobre
Maison de Quartier Chatillons	Adhérents	Atelier cuisine	15 octobre
CCAS Epernay	Seniors	Ateliers cuisine	25 février, 24 avril, 28 mai, 26 août, 10 septembre et 3 octobre



Mission Locale de Reims	Jeunes	Ateliers collectifs « petit-déjeuner et bien être »	31 janvier, 25 mars, 29 avril, 27 mai, 29 août, 26 septembre, 28 novembre et 19 décembre
Clinique des Sacres	Patients	Ateliers cuisine	18 juillet, 1 ^{er} août, 29 août, 3 septembre, 17 septembre, 1 ^{er} octobre, 15 octobre, 5 novembre, 12 novembre, 5 décembre et 19 décembre

MEURTHE ET MOSELLE (54)

Financier	Public	Thématiques	Dates
Promotion santé Grand Est		Le sucre dans nos vies	4 novembre
DREAL Grand Est		Santé et aménagement du territoire : des passerelles à construire, des leviers à activer	27 novembre

NATIONAL

Financier	Public	Thématiques	Dates
Tourisme Durable et Résilience Alimentaire à Ajaccio		Webinaire : Faire passerelle entre les PAT et CLS	3 et 17 octobre
Fédération Régionale des CIVAM d'Occitanie		Webinaire	24 novembre
DRIAAF		Passerelle en Alimentation durable et Nutrition entre les CLS et les PAT	17 novembre
Université de Tours	Etudiants	Animer un projet collectif Alimentation : patrimoines, cultures et transitions	19 septembre, 3 octobre, 10 novembre et 8 décembre



3.2.2 Les prestations de formations

ARDENNES (08)

Financier	Public	Thématiques	Dates
CPTS du Vouzinois	Professionnels de santé	Prévention surpoids/obésité de l'enfant	20 mars

MARNE (51)

Financier	Public	Thématiques	Dates
CPTS de Val de Suippes	Professionnels de santé	Prévention surpoids/obésité de l'enfant	24 et 25 janvier
Familles rurales de la Marne	Aides à domicile	Des idées repas pleins de goût	3 mars et 26 juin
CPTS Reims Métropole	Professionnels de santé	Prévention de l'excès de poids chez l'enfant	13 octobre
Conseil Départemental de la Marne	Aidants	Alimentation et personnes en situation de handicap	30 septembre, 14 octobre et 18 novembre

HAUTE-MARNE (52)

Financier	Public	Thématiques	Dates
CPTS centre Haute-Marne	Professionnel de santé	Prévention surpoids/obésité de l'enfant	21 janvier, 24 avril
PETR DU Pays de Langres		Aliment'actions en pays de Langres	11 décembre

MOSELLE (57)

Financier	Public	Thématiques	Dates
CPTS Moselle Sud	Professionnel de santé	Prévention surpoids/obésité de l'enfant	3 et 22 avril, 22 mai



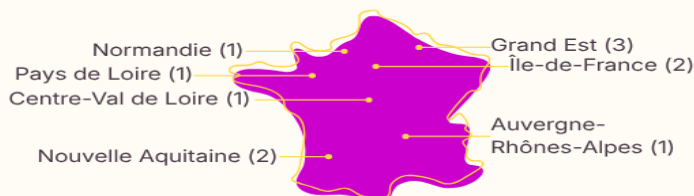
ÉVALUATION FORMATION

Animation d'un programme en éducation au goût et à l'alimentation

11

Professionnels formés

- ▶ Diététiciennes formatrices et animatrices
- ▶ Animatrices culinaire
- ▶ Assistante commerciale
- ▶ Pâtissier - chocolatier
- ▶ Médecin Protection Maternelle Infantile (PMI)



Satisfaction

n=11

100% des participants recommandent la formation

« Formation riche, intervenants investis et disponibles, belle expérience »

« L'alimentation est abordée dans toutes ses dimensions, l'activité d'animation d'un programme en éducation au goût est abordée dans tout son process. »

Organisation	9.3/10
Déroulement	9.5/10
Contenu	9.3/10
Efficacité	9.7/10
Transfert des acquis	9.2/10

Connaissances et compétences

	Avant la formation (n=11)	6 mois post formation (n=10)
Qualité des aliments	5.7/10	8.8/10
Neurophysiologie	6.3/10	9.2/10
Comportement alimentaire	4.8/10	7.5/10
Pédagogie de l'éducation au goût	4.9/10	8.3/10
Réseau partenaires et commanditaires	4.1/10	8.1/10
Communication	4/10	8/10

Mise en pratique de la formation

(n=11)

90% des réponders déclarent avoir mis en pratique les acquis de la formation

« J'ai aujourd'hui complètement modifié mon approche pour l'ensemble des interventions que je réalise avec des adolescents et adultes »

« L'éducation par les sens est une approche très pertinente que j'exerce désormais plus consciemment »

« Approfondissement des fonctions de l'acte de manger »

Impact

(n=10)

86% des réponders considèrent maîtriser les objectifs du programme 6 mois après la formation

100% des réponders déclarent que la formation a accru leur autonomie sur les sujets abordés

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



» BILAN DE LA FORMATION

Former les intervenants de l'animation «Booste tes sens»

Paris • 5 sessions d'une journée • 2025-2026

48 professionnels formés

• Diététiciens

• animateurs éducateurs au goût

entre 7 et 13 participants par session
n=38



Satisfaction

100% des répondeurs recommandent la formation

100% des répondeurs déclarent que la formation a répondu à leurs attentes dont 96% beaucoup

Organisation 9.5/10

Déroulement 9.8/10

Contenu 9.6/10

Points forts

« Bonne mise en situation pour les interventions à venir et échanges très fructueux entre les participantes »

« La complémentarité des intervenants, leur bienveillance, les outils proposés, l'aspect très concret, la qualité de l'accueil et le groupe à la fois petit mais en nombre suffisant pour des interactions enrichissantes »

« Groupe de taille modérée qui a permis de nombreux échanges et des mises en situation, ce qui permet immédiatement de comprendre et retenir le déroulé de l'atelier. Très bonne dynamique ! »

« L'éducation au goût, c'était incroyablement intéressant (les liens avec la culture, les échanges avec l'intervenant) »



Objectifs pédagogiques

(positionnement sur une échelle de 1 à 10)

	Avant	Après	Évolution
Identifier les 5 sens et les sensations trigéminales utilisés lors de la dégustation d'un aliment	7.1	9.5	33.8 %
Distinguer la complémentarité d'une approche centrée sur des 3 éducations à l'alimentation	5.4	8.3	53.7 %
Reconnaître les bénéfices de l'éducation au goût	7.8	9.6	23.08 %
Indiquer les capacités des enfants en fonction des cycles d'apprentissage	6.2	7.6	22.58 %
Animer une séquence "Booste tes sens"	5.8	9	55.17 %

100 % des répondeurs se sentent capable de mettre en oeuvre les méthodes et contenus étudiés en formation dont 85,3 % tout à fait capable

« Application directe lors d'atelier auprès d'enfants »

« Aider les élèves à verbaliser par rapport à une aversion sur un aliment - Désamorcer les freins liés à la consommation des élèves »

« C'est une combinaison de choses qui permettra de faire évoluer les pratiques et si ce type d'intervention peut en être une, alors je suis honorée d'y prendre part et je félicite les porteurs du projet. »



3.3 LES PROJETS ESSAIMÉS

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

Faire Passerelle entre les PAT et les CLS

Bilan 2025 : une dynamique qui se poursuit



Qu'est-ce que le projet Passerelle ?

Au sein des collectivités, les deux dispositifs, Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et Contrats Locaux de Santé (CLS) partagent de nombreuses similitudes, cependant la coopération entre eux n'est pas systématique. Dans la région Grand Est, a été initié le projet « Passerelle PAT-CLS », avec l'organisation de journées à destination des PAT et CLS de mêmes territoires, afin de renforcer les articulations, et ainsi de tendre vers une amélioration de la qualité des projets en matière d'« alimentation santé ». Dorénavant, les journées Passerelle s'adressent à tous les acteurs de l'alimentation santé d'un même territoire.

2025 en résumé

- 2 Dynamiques territoriales
- 3 Présentation du projet
- 2 Mises en lumières du projet



Rayonnement territorial

Des territoires qui s'emparent de la démarche

► Île-de-France : organisation d'une journée de co-construction Passerelle

Campus Condorcet Aubervilliers • 17 nov. 2025 • Financé par l'Agence Régionale de Santé (ARS) Île-de-France

→ Instances

2 comités de pilotage & 2 groupes de travail

→ Acteurs engagés

- Animation régionale des PAT (Métropole du Grand Paris et Chambre d'Agriculture IDF)
- CoDES 93
- Coordinateurs CLS et les chargés de missions PAT des territoires expérimentés : Gennevilliers, Cergy Pontoise, Saint-Denis

→ Évaluation

- 12 participants dont 7 PAT ou CLS
 - 100% des répondants déclarent que **leurs pratiques vont évoluer** à la suite de la journée
- « Essayer de mener ensemble des actions à notre échelle, avec nos compétences respectives »

→ Perspectives

- Organisation d'une journée régionale en 2026
- 100% des répondants sont prêts à s'impliquer dans l'organisation

► Meurthe-et-Moselle : sollicitation pour l'organisation d'une journée « alimentation santé »

→ Objectifs

- Créer une interconnaissance et acculturation des différents acteurs de la santé et de l'alimentation sur le département
- Créer un réseau d'acteurs
- Réfléchir aux moyens de travailler ensemble

→ Pilotes

PAT du Conseil Départemental, Direction Territoriale de l'ARS, DRAAF • Financé par le Conseil Départemental

→ Perspectives

Organisation d'une journée départementale le 10 mars 2026 réunissant tous les acteurs de l'alimentation santé de Meurthe-et-Moselle



Présentations & valorisations en 2025

Un projet qui continue à produire ses effets



Rapport : « Évaluation du programme national pour l'alimentation et du programme national nutrition santé » (projet cité pages 165 et 170) - [Lien du rapport](#)



Webinaire en Corse : CLS-PAT organisée par ISSEHO, Promotion Santé, DRAAF et ARS ; 14 CLS et PAT présents, octobre.



Rapport : « Recommandations pour l'élaboration du PNNS 5 Principales orientations stratégiques » par Caroline MÉJÉAN - [Lien de la conférence \(2'12\)](#) / [Lien du rapport](#)



Webinaire en Occitanie : « Comment mettre la santé, ses enjeux, ses acteurs, au cœur des PAT ?, novembre. »



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>

Contact : Justine PIERRARD - Directrice de la MANGE - direction@maison-nutrition.fr

Ce projet a été lauréat de l'AAP « Vers la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat » 2023-2024.



4 ACCUEIL DE STAGIAIRES

- 2 stagiaires en BTS diététique



5 Liste des abréviations

ADMR, Aide à domicile en milieu rural

AD2S, Accès aux Droits Santé Solidarité

AG2R, Association Générale de Retraite par Répartition

ANEG, Association Nationale pour l'Éducation au Goût

ANPAA, Association Nationale de Prévention en Alcoologie et Addictologie

APEGA, Promotion de l'égalité filles-garçons lors des temps périscolaires et extrascolaires

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

ARS, Agence régionale de santé

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

ATD, Agir tous pour la dignité

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

BTS, Brevet de technicien supérieur

CADA-CPH AATM, Centres d'Accueil pour Demandeurs d'Asile- Centre provisoire d'hébergement
Association pour l'Accueil des Travailleurs et des Migrants

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

CC, Communautés de communes

CCAS, Centre communal d'action sociale

CHU, Centre hospitalier universitaire

CIAS, Centre intercommunal d'action sociale

CIVAM, Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural

CLIC, Centre local d'information et de coordination gérontologique

CLS, Contrat Local de Santé

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

CPF, Compte personnel de formation

CPOM, Contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens

CPTS, Communauté Professionnelle Territoriale de Santé

C&T, Citoyens et territoire

DREAL, Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement

DRIAAF, Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

DU, Diplôme universitaire

FEADER, Fonds européen agricole pour le développement rural

FIR, Fonds d'intervention régional

FRCUMA, Fédération régionale des coopératives d'utilisation de matériel agricole

GIP, Groupement d'intérêt public



HCA, Habets cabinet comptable

IA, Intelligence artificielle

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

MGEN, Mutuelle Générale de l'Éducation Nationale

MSA, Mutualité sociale agricole PJJ, 10

NEOMA: Néo Management

Nut&S, Nutrition et sensorialité

OPCO, Opérateur de Compétences

PAT, projets alimentaires territoriaux

PEI, Partenariat Européen pour l'Innovation

PETR, Pôle d'Équilibre Territorial et Rural

PJJ, Service de la protection judiciaire de la jeunesse

RencARD, Rencontres.Alimentation.Réseau.Démocratie



Annexe 1 :

Rapport complet du bilan Nut&S



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

Bilan Nut&S 2025

Nutrition & Sensorialité

SOMMAIRE

I. INTRODUCTION	2
II. PRÉSENTATION DU PROGRAMME « NUTRITION & SENSORIALITÉ », NUT&S	4
A. Objectifs	4
B. Bénéficiaires	8
C. Description du programme 2025	8
D. Processus interne au déploiement du programme	10
E. Présentation des intervenants	11
F. Déploiement du programme sur la région	12
1) Partenaires	12
2) Instances	12
III. ÉVALUATIONS	13
A. Critères, indicateurs et outils d'évaluation	13
1) Présentation des critères et indicateurs	13
2) Les différents temps d'évaluation et outils utilisés	14
B. Évaluation du processus	15
1) Déploiement du programme en région	15
2) Appréciation des parties prenantes	18
3) Mesures d'amélioration interne des prestations de la MANGE	21
C. Évaluation des indicateurs de résultats	22
1) Évaluation à chaud à T1 des professionnels formés	23
2) Évaluation à froid, 3 mois après la formation des professionnels	29
3) Évaluation à froid (à plus de 6 mois) des directeurs d'écoles	33
D. Valorisation du programme Nut&S	35
IV. CONCLUSION	36
V. ANNEXES	38



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 programme Nut&S répond à 4 recommandations sur les 9 émanant de l'avis 84 du Conseil National de l'Alimentation sur l'éducation à l'alimentation ([CNA Avis84 Suivi Resume 4 pages.pdf](#))

1. Prendre prioritairement en compte les inégalités sociales, de santé et territoriales,
2. Développer, revoir et/ou généraliser la formation de tous les personnels étant amenés à faire passer des messages sur l'**alimentation** (professionnels de la petite enfance, médecins, travailleurs de la restauration collective...),
3. Informer et **sensibiliser** les parents,
4. Insérer l'**éducation à l'alimentation** tout au long de la scolarité pour tous les élèves.

Dans le cadre de l'élaboration du PNN5, les recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique (octobre 2025) énoncent : *”Pour une efficacité durable, interventions intersectorielles, multidimensionnelles et multiniveaux (action sur les organisations et les environnements, mobilisation des acteurs des milieux de vie, renforcement des compétences des professionnels et de la population...)”*. (HCSP, *Recommandations pour l'élaboration du 5e programme national nutrition santé (PNNS)* Collection Avis et Rapports, 10 juin 2025).

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

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



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.

Conformément à notre approche d’amélioration continue, nous avons choisi de conserver une ossature stable du bilan, qui permet de mesurer les progrès et d’identifier les besoins prioritaires d’ajustement d’une année sur l’autre.



II. PRÉSENTATION DU PROGRAMME « NUTRITION & SENSORIALITÉ », 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 de la région Grand Est.

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 1 : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable 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 MANGE 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.
Axe 2 : Encourager les comportements favorables à la santé	Objectif 11 : Promouvoir auprès des parents de jeunes enfants les modes d'alimentation et d'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 MANGE 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 MANGE présente la charte Ville active PNNS. Enfin la MANGE 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

Le programme Nut&S tend à faire le lien avec le plan régional santé environnement Grand Est.

• Programme National pour l'Alimentation

En complément du PNNS, nous pouvons citer le PNA². 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 les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable à leur santé	La fabrique à menu participe à mieux accompagner les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable. Idée recette, acheter de plus justes quantités, avoir moins recours aux produits tout prêts, parfois plus onéreux.

² Source : <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>



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.

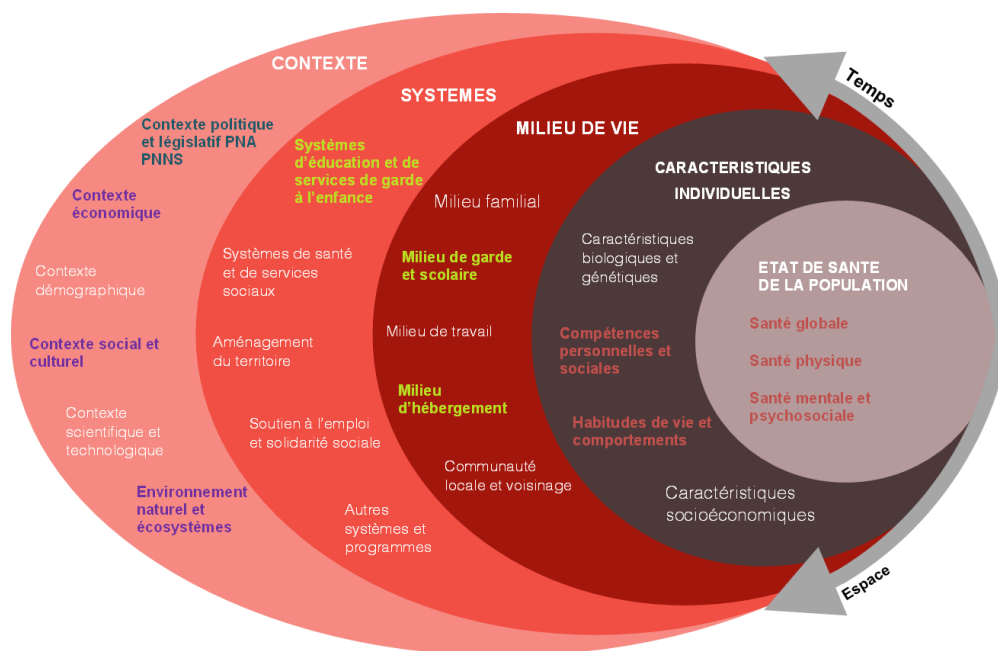
Aussi, l'éducation au goût répond à la nécessité d'intégrer l'alimentation durable dans les habitudes alimentaires tout en travaillant l'acceptabilité culturelle. Elle permet, par des conditions favorables à la découverte et à la dégustation, d'associer les aliments (légumineuses, produits locaux, ...) 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. Le 16 décembre 2025, la MANGE a obtenu un avis favorable du **Rectorat de Nancy-Metz** à la suite de sa demande d'agrément.



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 déterminants³ :



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

³ 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 2025

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 intervenants 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 intervenants recueillent les attentes, mettent en réflexion les professionnels sur ce qui gouverne les choix et comportements alimentaires pour en faire ressortir l'aspect tridimensionnel de l'éducation à l'alimentation. Ils en 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 et de la cohérence 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 de l'intervenant MANGE	S2	Observation secondaire
Les intervenants viennent illustrer certains éléments vus lors de la S1 en situation concrète, via un atelier d'éducation au goût. Environnements concernés : École, structure de la petite enfance, structure extrascolaire ALSH et établissement médico-social pour enfants		Les intervenants se rendent à nouveau, au sein de la structure, sur le temps de repas afin d'observer l'appropriation du module d'harmonisation des messages, sa mise en pratique, les changements éventuels ainsi que les différentes postures. 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. Cette animation est réalisée sous la supervision de l'intervenant de la MANGE (qui va débriefer la séance avec l'enseignant dans une approche soutenant sa réflexivité sur la qualité de son animation) 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 2025, voici les évolutions apportées sur les contenus et le déroulé des séances de formation :

- Dans le parcours “crèche” et “RPE” la S3 partages d'expériences peut désormais être réalisée en situation (avec les enfants), sur le même modèle que la S3 du parcours école.
- Sur l'ensemble des parcours, le recueil des difficultés et des attentes est désormais réalisé en début de formation, sur le recto d'une feuille A4, tandis que l'évaluation de la satisfaction est complétée en fin de formation, sur le verso de cette même feuille. Cette modalité a permis d'obtenir davantage de retours, les fiches de renseignement envoyées en amont étant auparavant peu complétées, tout en n'augmentant pas le nombre d'impressions (voir Annexe A)
- Le livret d'accueil a été mis à jour et les présentations des différents parcours sur le site internet ont été mis à jour



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.

PROCESSUS INTERNE NUT&S		
Phase de déploiement	Activité	Salarié(s) concerné(s)
1. Identification des objectifs du territoire	1. Intégration de la fiche action Nutrition et Sensorialité dans les contrats locaux de santé 2. Mise en place d'une réunion partenariale avec les acteurs du territoire (en incluant le président des parents d'élèves) 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	- Directrice - Diététicien coordinateur - Référente formation
2. Contractualisation des parcours de formation	1. Récupération de la liste des participants et du lieu de formation adapté à tous les professionnels 2. Création de la convention de formation 3. Envoi des livrables de formation : livret d'accueil, fiche de renseignements du professionnel formé... 4. Récupération des fiches de renseignements	Référente formation
3. Réalisation du parcours de formation	1. Réalisation du parcours de formation Nutrition et Sensorialité (séances du parcours de formation, envoi des ressources, suivi des évolutions des participants...)	Intervenants
4. Finalisation du parcours de formation	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	- Diététicien coordinateur - Référente formation - Chargée de communication
5. Suivi du parcours de formation Nutrition et Sensorialité	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. Création du RACI 7. Continuer à donner aux intervenants plus d'autonomie : accès au serveur, formation à l'utilisation d'un logiciel de gestion de formation, mise en contact de l'intervenant avec le responsable de la formation	- Diététicien coordinateur - Référente formation - Chargée de communication - Directrice - Assistante de direction



E. Présentation des intervenants

L'ensemble des séances du programme est assuré par une équipe composée de diététiciens, formateurs, animateurs et éducateurs au goût, auxquels s'ajoute depuis octobre une ingénieure en Agroalimentation et Santé.

Les intervenants disposent de qualifications solides (BTS diététique, ingénierie) et, pour plusieurs d'entre eux, de formations complémentaires en éducation au goût, en AFEST (Actions de Formation En Situation de Travail), ainsi que sur les enjeux de précarité alimentaire et de durabilité. Cette diversité de compétences permet d'adapter les formats d'intervention aux besoins réels des structures accompagnées et de renforcer la cohérence pédagogique du programme.

Les formateurs bénéficient d'un accompagnement régulier en matière de professionnalisation : formations continues, veille informationnelle, partage de pratiques et transmission interne des apports issus des nouvelles formations suivies. Ces dynamiques ont permis en 2025 un renforcement des compétences liées à l'AFEST et une montée en compétence sur la thématique de la précarité.

La complémentarité des profils, associée à une mise à jour continue des pratiques selon les recommandations officielles (notamment via la réalisation d'une veille documentaire par l'équipe) contribue directement à la qualité des interventions proposées et au caractère évolutif du programme.

En 2025, huit professionnels ont contribué au déploiement du programme, dont deux intervenants mobilisés spécifiquement en renfort pour les séances nécessitant de l'animation ou de l'observation sur le terrain :

- Éva BAZIN
- Thomas D'AMICO
- Camille ETIENNE
- Ophélie HENRY
- Caroline LECLERC
- Bénédicte POMARÈDE
- Éline PRIEUR



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 – Argonne Ardennaise
- **2 CLS dans l'Aube** : Forêts, Lacs et Terres en Champagne – Troyes Champagne Métropole
- **6 CLS dans la Marne** : Vitry Champagne et Der – Châlons-en-Champagne – Agglo de Châlons-en-Champagne – Epernay Terre de Champagne – Argonne Champenoise – Ville de Reims et Grand Reims
- **5 CLS dans la Meuse** : Portes de Meuse – Argonne Meuse – Cœur de Lorraine – Bar-le-Duc Sud Meuse – Pays d'Étain
- **1 CLS dans la Meurthe-et-Moselle** : Val de Lorraine

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), directeurs des écoles.
- Établissements médico-sociaux pour enfants (IME, CES, IMPro...) : directeurs, cadres de services
- 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 :

- 04/02/2025 : Portes de Meuse	- 03/03/2025 : Saint-Dié-Des-Vosges
- 04/02/2025 : Argonne Meuse	- 06/03/2025 : Troyes Champagne Métropole
- 06/02/2025 : Troyes Champagne Métropole	- 07/03/2025 : Pays de Chaumont
- 11/02/2025 : Vitry Champagne et Der	- 23/06/2025 : Pays du Lunévillois
	- 16/10/2025 : Cœur de Lorraine



III. ÉVALUATIONS

A. Critères, indicateurs et outils d'évaluation

1) Présentation des critères et indicateurs

L'évaluation mise en place sert à déterminer les résultats et l'impact du programme sur les pratiques des professionnels formés, ainsi qu'à fournir l'information nécessaire à l'amélioration des actions. Des sites ont été démarrés il y a un ou deux ans et le nombre de professionnels affiché est un complément de l'année précédente. L'évaluation se construit en 2 parties : l'évaluation de processus et l'évaluation de résultats. Pour chacune, nous avons défini des critères et indicateurs.

ÉVALUATION DE PROCESSUS	
Critères	Indicateurs
La mise en œuvre sur le territoire et les publics atteints	- Nombre de collectivités - Nombre de personnels formés - Nombre de parents et élèves ayant été impliqués
Les moyens déployés	- 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	- Analyse basée sur les remarques évoquées par les coordonnateurs et les professionnels formés
La satisfaction des publics quant au format du programme	- Taux de satisfaction des professionnels formés

ÉVALUATION DE RÉSULTATS	
Critères	Indicateurs
Intérêt des conseils et méthodes prodigués	- Taux de répondants satisfaits par les conseils prodigués - Moyenne de l'intérêt des conseils et méthodes vues en formation
Acquisition de connaissances et compétences	- Niveau de réponse aux attentes de la formation - Évolution des compétences avant/après la formation
Projection dans les pratiques professionnelles	- Moyenne de la possibilité d'intégration des conseils et méthodes vues en formation
Intégration des connaissances et compétences acquises dans les pratiques professionnelles	- 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 2025, 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 et d'auto-évaluation finale des connaissances et compétences (voir Annexe A)
- Questionnaire de satisfaction de la collaboration avec les CLS (voir Annexe D)
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des structures bénéficiaires (voir Annexe E)
- 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 sur les attentes et d'auto-évaluation initiale des connaissances et compétences (voir Annexe A)
- T1 : Questionnaire de satisfaction et d'auto-évaluation finale des connaissances et compétences (voir Annexe B)
- T2 : Questionnaire sur l'évolution des pratiques à plus de 3 mois destiné aux professionnels formés (voir Annexe B)
- T2 : Grille d'observation de la séance 3 « Application par une animation de l'enseignant » complétée par l'intervenant (voir Annexe C)
- 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

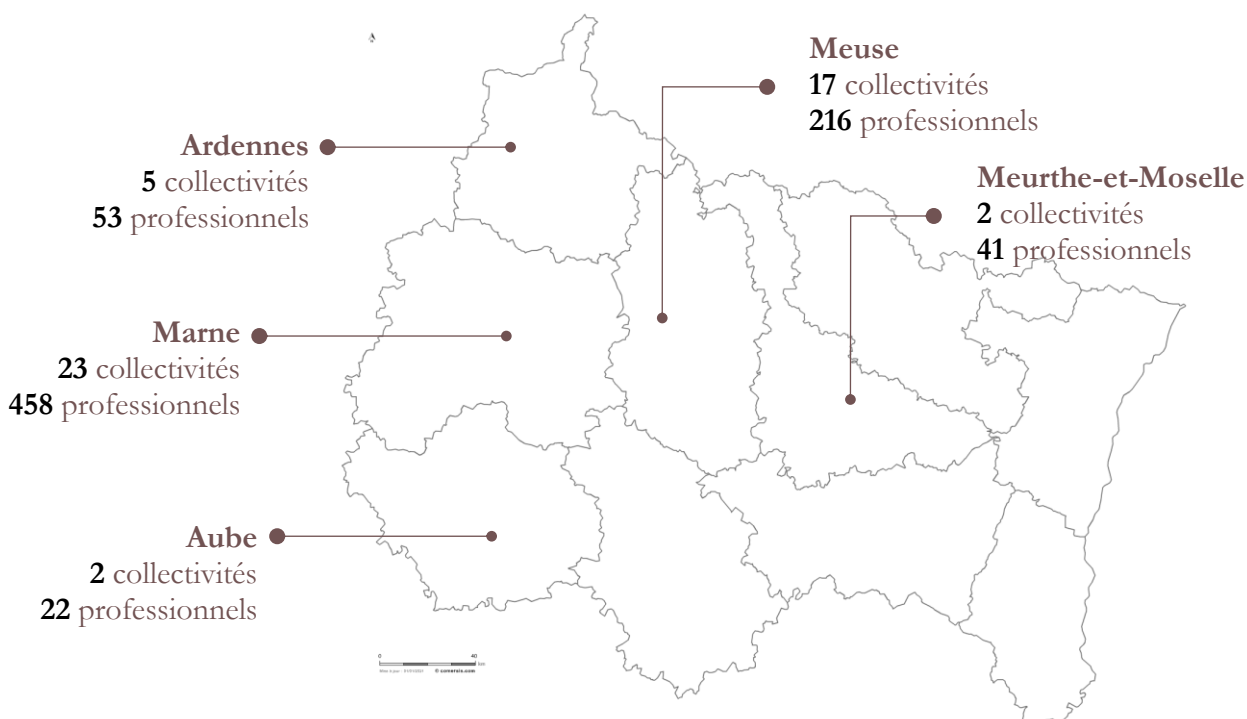
La séance « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles » est le socle commun à tous les environnements. Les personnes ayant participé à cette séance sont considérées par les évaluations de processus et résultats comme étant les « professionnels formés ».

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 2025, le déploiement du programme « Nut&S » sur le territoire a concerné **790 professionnels** ayant suivi le module « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles » dont :

- **147** en environnement « école »
- **520** en environnement « cantine »
- **103** en environnement « petite enfance »
- **20** en environnement « médico-social pour enfants »

La distribution géographique des actions en 2025 a été la suivante :



Les tableaux ci-dessous présentent le nombre de professionnels formés (= participants à la séance « liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles ») par Contrat Local de Santé et pour chacun des environnements :

Ardennes (1 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Ardennes Rives de Meuse	21		32			53
TOTAL	21		32			53

Aube (1 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Forêts, Lacs et Terres en Champagne	9		13			22
TOTAL	9		13			22

Marne (6 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Ville de Reims et Grand Reims	28	373				401
Montmirail			8			8
Argonne Champenoise	5					5
Agglo Châlons-en-Champagne	12					12
Vitry Champagne et Der					20	20
Epernay Terre de Champagne			12			12
TOTAL	45	373	20		20	458

Meuse (4 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Bar-le-Duc Sud Meuse		12	10			22
Pays d'Etain	35	45	28			108
Portes de Meuse		30				30
Argonne Meuse	37	19				56
TOTAL	72	106	38			216

Meurthe et Moselle (1 CLS)	Professionnels formés					TOTAL
	École	Cantine	Petite enfance	Extrascolaire ALSH	Médico-social pour enfant	
Val de Lorraine		41				41
TOTAL		41				41



Tout au long de la mise en place du programme la MANGE peut répondre, sous réserve d'un accord de l'ARS, à 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 2025, 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	Cantine	Extrascolaire ALSH	
Ardennes					
Rives de Meuse	2				6
Aube					
Troyes Champagne Métropole	1				10
Forêts, Lacs, Terres en Champagne	1				9
Marne					
Reims				1	6
Agglo de Châlons-en-Champagne	1				3
Châlons-en-Champagne				15	15
Epernay Terre de Champagne		2			10
Sézanne		1			10
Meuse					
Bar-Le-Duc Sud Meuse		2			13
Pays d’Etain	1				5
Argonne Meuse	1				1
Meurthe-et-Moselle					
Val de Lorraine			2		2
TOTAL GÉNÉRAL	7	5	2	1	90 parents



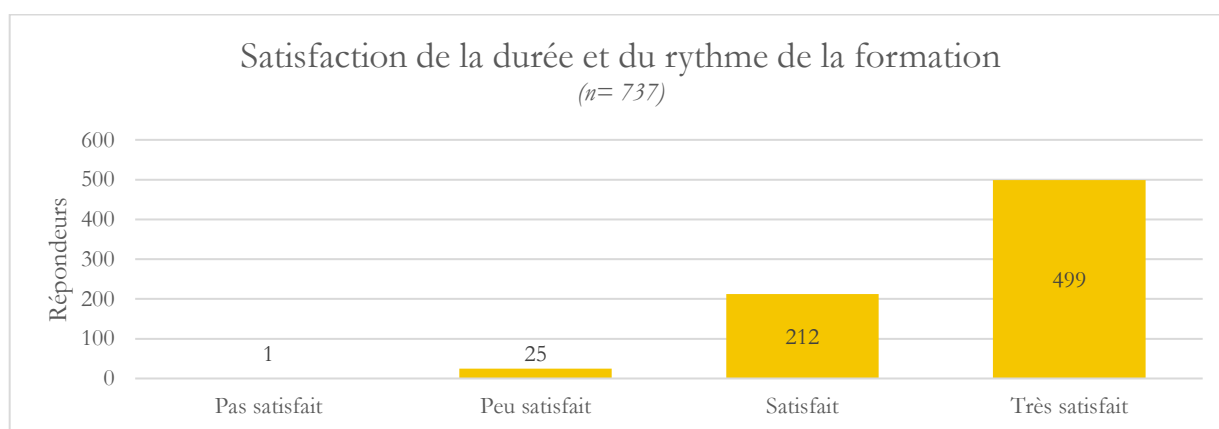
2) Appréciation des parties prenantes

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



96% 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 concrète et agréable »
« Formation instructive, intéressante et ludique »
- Cantine :
« Formation agréable d'une durée satisfaisante »
« Formation claire, agréable. Vocabulaire à la portée de tout le monde »
- Petite enfance :
« Formation intéressante agréable, intéressant surtout sur la partie dégustation/découverte des aliments/ bon enchaînement des apports »
« Temps de formation agréable, un échange continu entre formateur et participant. Sans jugement, à l'écoute et là pour nous conseiller sur nos pratiques au sein de la structure »
« Bien, intéressant, mais trop court »
- Médico-social pour enfants :
« Bonne formation »

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. En tant que partenaires du programme, les CLS sont sollicités une fois par an afin de recueillir leurs avis sur l'action menée, sa manière d'être proposée, organisée, et évaluée.

Analyse de la relation partenariale (n=6/11)	
Points forts	Axes d'amélioration
– Expertise reconnue de la MANGE sur les enjeux de nutrition et d'alimentation – Professionnalisme et pédagogie des intervenants – Disponibilité et écoute des équipes – Capacité d'adaptation aux organisations et aux contraintes des territoires – Qualité des échanges et clarté des bilans produits	– Meilleure visibilité des calendriers et lieux d'intervention – Développement d'outils de diffusion (newsletter par exemple)

Les propos suivants illustrent l'analyse de la relation partenariale :

« En plus de l'expertise et du professionnalisme des différents intervenants et de la Directrice, la MANGE a plusieurs points forts tels que la disponibilité pour intervenir sur une réunion ou pour réaliser un bilan, des échanges fluides par mail ou téléphone »



« Très bons échanges et bonne anticipation pour la mise en place des actions. Respect du calendrier prévisionnel. Intervenantes très professionnelles et très pédagogues. Intervenantes très à l'écoute et très accessibles. Pas de jugement. »

• Auprès des responsables des structures bénéficiaires

Les structures au sein desquelles la MANGE est intervenue en 2025 ont reçu un questionnaire de satisfaction visant à évaluer et optimiser les parcours de formation, tant sur le contenu que sur l'organisation et la relation partenariale.

En 2025, les responsables ayant répondu au questionnaire (n= 12/29) collaborent majoritairement avec la MANGE depuis moins de cinq ans, dont une part significative depuis moins d'un an. Globalement, le niveau de satisfaction des structures bénéficiaires reste élevé, s'inscrivant dans la continuité de l'année précédente.

○ Appréciation globale des parcours de formation

L'ensemble des répondeurs indique que les actions de formation ont répondu aux besoins de leurs agents, en majorité « tout à fait » ou « en grande majorité ». Les formations sont jugées conformes à la présentation faite en amont, sans écarts significatifs signalés.

Analyse du contenu de la formation	
Points forts	Axes d'amélioration
– Contenus concrets et directement applicables sur le terrain – Apports théoriques en lien étroit avec les pratiques professionnelles – Accompagnement des professionnels – Développement des connaissances	– Actions en direction des parents – Davantage de visites régulières

○ Changements post-formation

La majorité des responsables observe des changements post-formation auprès des publics. Les contenus et méthodes abordés en formation apparaissent donc intégrables dans les pratiques quotidiennes des professionnels. Les principaux changements concernent :

- Une plus grande ouverture des enfants à la dégustation et à la découverte alimentaire ;
- Une amélioration de l'ambiance et du calme lors des temps de repas ;
- Une évolution de la posture et du discours des professionnels ;
- Une diminution du stress et une meilleure prise en compte du rythme et de la satiété de l'enfant.



Les propos suivants illustrent les changements observés.

- « Moins de stress lors des repas »
- « Temps de repas plus calme et mieux adapté aux jeunes enfants. »
- « Différence dans la présentation des aliments à l'enfant »
- « Les agents incitent les enfants à goûter »
- « Réussir à faire goûter plus de plats aux enfants »
- « Les enfants goûtent plus facilement les plats »
- « Mise en pratique - mise en place d'activités sensorielles plus riches et plus nombreuses »

○ Relation partenariale

Les responsables se déclarent satisfaits à tout à fait satisfaits de la relation partenariale. Ils apprécient particulièrement l'écoute, la bienveillance, la pédagogie et l'adaptabilité des équipes de la MANGE.

Les propos suivants témoignent de la satisfaction des structures :

- « Disponibilité, écoute, adaptabilité. »
- « Écoute / bienveillance / bonne pédagogie / vocabulaire vulgarisé et accessible pour les agents. »
- « Super ! Nous sommes très satisfaits du partenariat, l'équipe est toujours à l'écoute. »
- « Proche des besoins de terrain. »
- « Ravie d'avoir participé à cette formation et d'avoir pu en faire bénéficier l'ensemble de l'équipe. »

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

En 2025, la MANGE a poursuivi sa démarche d'amélioration continue visant à garantir la qualité des prestations proposées et la satisfaction des parties prenantes. Tout au long de l'année, ce sont principalement les échanges internes qui permettent d'identifier les points d'attention et pistes d'amélioration dans le déploiement du programme. Une fiche progrès a ainsi été éditée.



C. Évaluation des indicateurs de résultats

L'évaluation des résultats a été réalisée auprès des **790 professionnels formés (participants à la séance 1)** et des **392 professionnels ayant participé à la séance 3** (59 enseignants à la séance « Application par une animation de l'enseignant » et 333 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 :

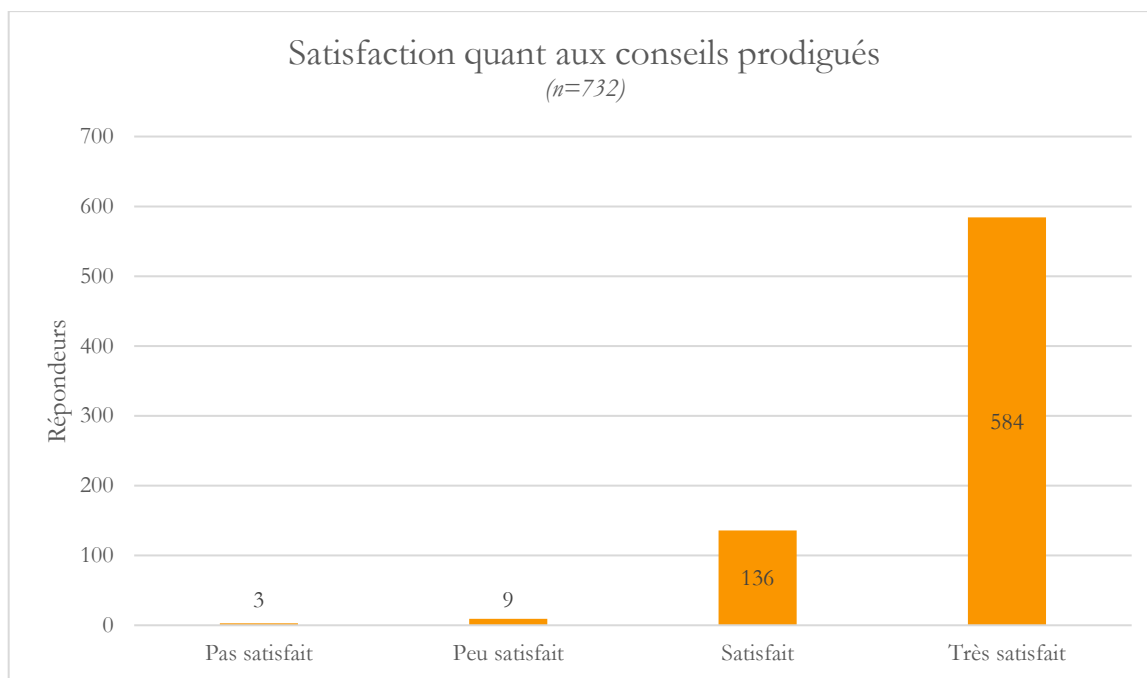
- Questionnaire d'autoévaluation à T0 : 669 soit 87% de réponders
- Questionnaire d'autoévaluation à T1 : 739 soit 94% de réponders
- Questionnaire de satisfaction à T1 : 739 soit 94% de réponders
- Questionnaire d'évolution des pratiques à T2 : 318 soit 95% de réponders (écoles non comprises)
- Grille d'observation à T2 (lors de la séance d'application par l'enseignant) : 56 soit 95% 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) : 7

Les données issues des différents temps d'évaluation présentent des taux de réponse particulièrement élevés, compris entre 87 % et 95 %, garantissant une excellente représentativité des réponders et limitant significativement les biais liés aux non-réponses.

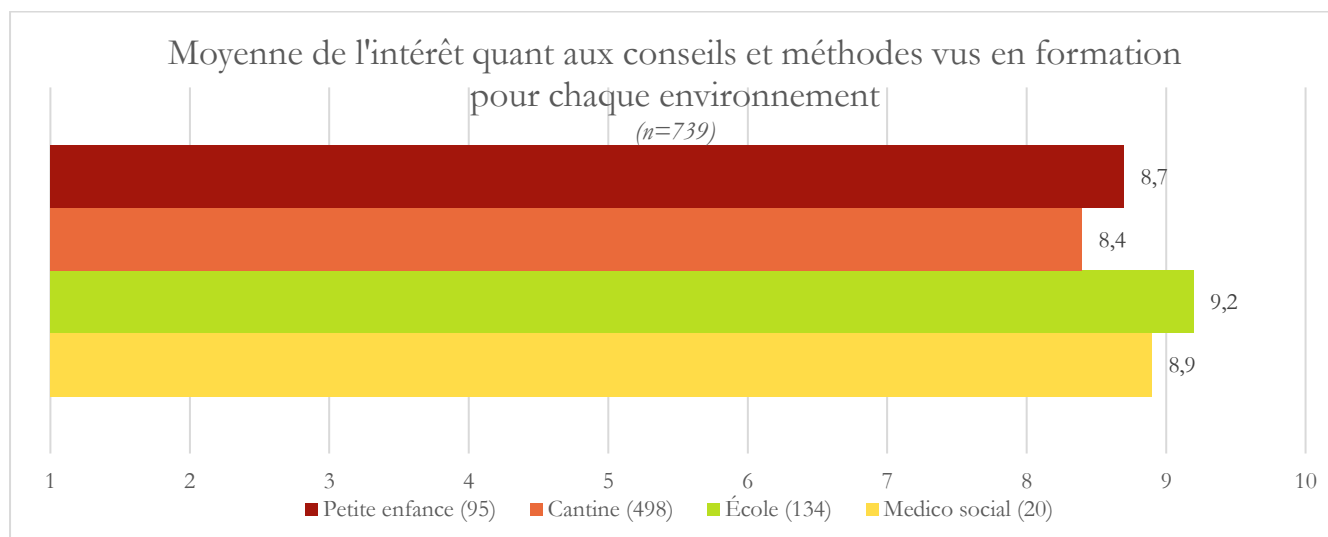


1) Évaluation à chaud à T1 des professionnels formés

a) Intérêt quant aux conseils et méthodes prodigués



98% 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 2024 (99%).



À la suite de la séance 1 (évaluation à chaud), sur une échelle de 1 à 10, les répondants estiment que **les conseils et méthodes vus en formation ont un intérêt direct pour leur pratique professionnelle, avec une moyenne de 8,7/10.**



Les professionnels des différents environnements affichent un niveau d'intérêt supérieur à 8, ce qui illustre la pertinence du contenu de la formation.

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.

Comme l'année précédente, les formateurs rapportent des questions récurrentes liées à la durabilité des aliments, ainsi qu'à leur accessibilité financière et géographique. Ces préoccupations font écho à d'autres projets portés par la MANGE, notamment le programme RenCARD. L'enjeu de ce programme est de tendre vers une adéquation entre les attentes des personnes en situation de pauvreté et les besoins identifiés par les politiques publiques (PNA, PNNS, etc.)

Dans ce contexte, la MANGE partage avec ses formateurs via des temps dédiés, les informations concernant l'avancement du projet RenCARD afin de mieux appréhender les enjeux d'accessibilité financière et géographique, ainsi que les questions d'acceptabilité culturelle des aliments, leur permettant ainsi d'enrichir leurs interventions.

La question de l'implication des parents dans le programme est également au cœur des échanges entre les formateurs et les participants, en particulier avec les publics enseignants. Ces constats ont conduit la MANGE, depuis août 2025, à engager une réflexion sur la communication du programme Nut&S et sur la promotion de l'éducation au goût des enfants auprès des parents. Un espace sur le site internet de la MANGE dédié aux parents sera mis en ligne en 2026.

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

- École :
 - « Beaucoup de pistes à mettre en situation dans nos classes ! »
 - « Bon mélange de théorie et pratique »
- Cantine :
 - « Bonne formation, nous pouvons nous améliorer grâce aux différents conseils »
 - « Formation complète avec beaucoup de conseils pratiques simples à mettre en place sur le terrain »
 - « Formation très utile, découverte de nouvelles manières d'amener un enfant à goûter »
 - « Formation intéressante, des réponses aux questions ont été apportées tout comme des techniques pour accompagner au mieux les enfants »
- Petite enfance :
 - « Très intéressant, pleins de conseils faciles à appliquer »
 - « Beaucoup de nouvelles connaissances sur l'alimentation »
 - « Bons échanges et conseils pour notre mise en pratique au quotidien avec les enfants »



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 :

- + 46% sur l'éducation au goût (3.2 vs 2.2)
- + 52% sur les comportements alimentaires (3.2 vs 2.1)
- + 25% sur les aliments (3.0 vs 2.4)



Cette progression se confirme également au regard de l'augmentation nette de la proportion de professionnels déclarant des connaissances fortes ou très fortes entre l'avant et l'après la séance n°1, comme le montre le tableau comparatif ci-dessous.

	Part de professionnels déclarant des connaissances fortes à très fortes	
	À T0 (avant ; n=669)	À T1 (après ; n=739)
Éducation au goût	35%	90 %
Connaissances sur le comportement alimentaire	29%	90%
Connaissance sur les aliments	47%	82%

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.

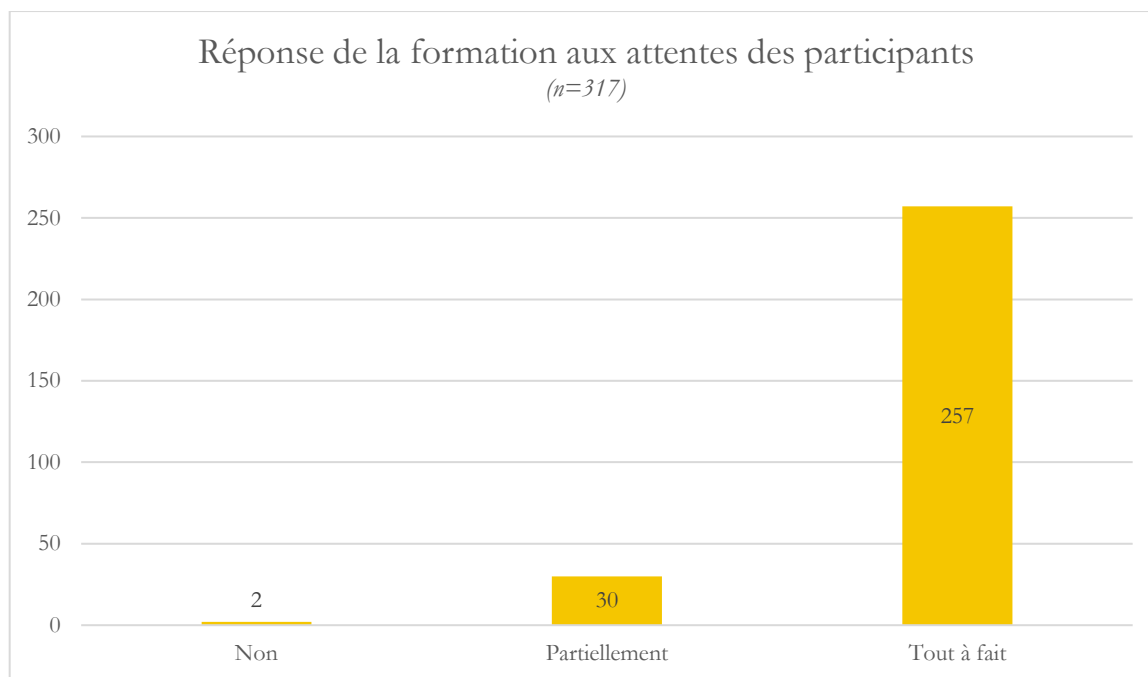
À T0, il y a un niveau initial de connaissances sur les aliments déclarées plus élevé que pour les autres thématiques. Nous constatons que les repères de consommation du PNNS sont globalement connus sans pour autant qu'ils soient appréhendés de façon concrète (ex : taille des portions).

Ces résultats relatifs aux connaissances sont en adéquation avec l'objet 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 typologies d'éducation à l'alimentation.

On note toutefois que, concernant l'éducation alimentaire, le niveau de compétences et de connaissances finales déclaré par les professionnels est légèrement inférieur à celui observé pour les deux autres éducations. Une hypothèse explicative réside dans le fait que cette thématique est particulièrement vaste (connaissances sur l'origine des aliments, les filières de transformation, etc.) au regard du temps de formation proposé.



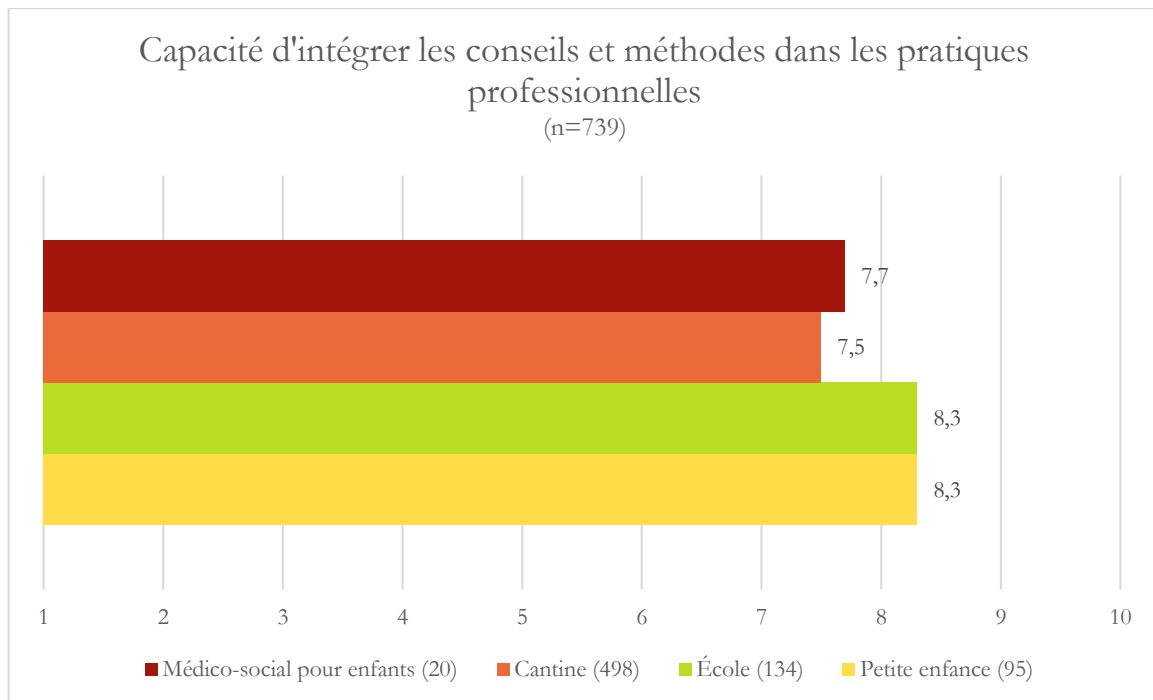


97% des répondeurs jugent que la formation a répondu à leurs attentes, dont 90% de manière complète.

Ces résultats traduisent une forte adéquation entre le contenu de la formation et les besoins des participants alors même que la formation présente souvent un caractère obligatoire et qu'elle n'est pas toujours expliquée aux professionnels en amont. Un diaporama de présentation du déroulement de la formation avait été créé à destination des agents en cantine et les résultats confirment la nécessité de cette amélioration.

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 des éléments de la formation dans les pratiques professionnelles



À la suite de la séance 1 (évaluation à chaud), sur une échelle de 1 à 10, les répondants déclarent **pouvoir intégrer dans leurs pratiques les conseils et méthodes vues en formation, avec une moyenne de 7.9/10.**

Les résultats mettent en exergue l'appropriation des conseils et méthodes par les professionnels formés. Les environnements « école » et « petite enfance » apparaissent plus enclins à appliquer les recommandations dans leurs pratiques. En revanche, pour les professionnels en cantine, le temps imparti semble expliquer une difficulté à envisager l'intégration des conseils dans leurs pratiques. Dans le secteur médico-social, les spécificités des enfants ainsi que la diversité des publics formés (parfois pas directement au contact des enfants) expliquent ces résultats.

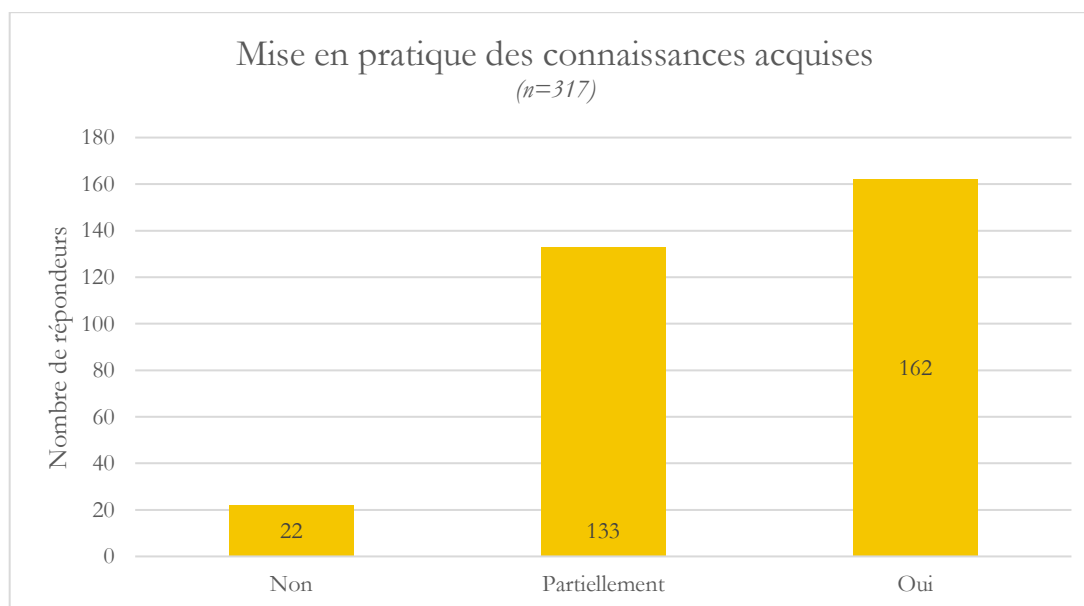
2) Évaluation à froid, 3 mois après la formation des professionnels

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

- 59 en environnement « école »
- 210 en environnement « cantine »
- 113 en environnement « petite enfance »
- 10 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 des éléments de la formation dans les pratiques professionnelles en cantine, petite enfance et médico-social



93% 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
– Tableau avec images pour illustrer les repas – Présentation du menu (tableau) – Tableau menu avec images – Le tableau avec les images des aliments – Je parle plus des couleurs des aliments et leurs aspects – Jeux avec les couleurs – Poser des questions à l'enfant sur pourquoi il aime ou pas (réflexion autour de l'aliment) – Échange avec les enfants sur la couleur des aliments, goût, texture, visuel – Discussion / Beaucoup de dialogue – De temps en temps, je vais voir un enfant pour discuter de l'aliment	– Lors de la collation, on fait participer les enfants en citant les aliments, la couleur. – Le dialogue sur les aliments, les nommer, même si l'enfant ne veut pas forcément y goûter. – Ne pas hésiter à répéter ce que les enfants mangent. – Présenter le fruit avant de le couper. – Atelier culinaire. – Activité "jus d'orange" mise en pratique avec les enfants. – Activité potagère : semer des graines pour une future dégustation.
L'éducation au goût et à la sensorialité	
Cantine	Petite enfance
– Que l'enfant utilise un autre sens pour goûter (sentir, décrire...) – Jouer à la découverte des saveurs – Jeux avec les couleurs, faire sentir et reconnaître les odeurs – Sentir l'aliment, le poser sur la langue – Approche différente pour goûter → pas de mise en bouche systématiquement – Faire goûter l'enfant (différente approche) – La sensibilisation aux aliments : toucher, odorat... (x2)	– Je propose plus aux enfants de sentir les aliments lors des repas. – Les enfants adorent qu'on leur fasse sentir et goûter les légumes ou fruits. – Avant de demander à un enfant de goûter, je lui propose de toucher ou sentir l'aliment. – Encourager les enfants à toucher et goûter les aliments. – La dégustation en prenant le temps sous différentes formes, solides et liquides. – Entrées différenciées des plats, accentuation de l'observation avec les 5 sens. – Entrée séparée du plat, faire découvrir le fruit avant de le couper. – La présentation des fruits. Dégustation des fruits (toucher, vue, goût...). – Laisser plus de temps à l'enfant pour découvrir un nouvel aliment. – Éviter de mélanger les ingrédients pour faciliter la découverte.
Favoriser et respecter l'écoute des sensations alimentaires et des ressentis et habitudes de chacun	
Cantine	Petite enfance
– Leur laisser le temps de goûter à leur rythme – Plus à l'écoute des enfants – Goûter de petites proportions + discussion autour du refus – Donner moins quand un enfant pense ne pas aimer et poser la question plusieurs fois	– Ne plus forcer. – Laisser l'enfant "se nourrir". Ne pas le forcer à manger ; être plus à l'écoute de l'enfant. – Je suis plus vigilante s'il semble rassasié. – Accepter que l'enfant ne termine pas son repas. – Je ne sacralise plus le dessert.



– Ne pas proposer aux enfants sans qu'ils le demandent – Savoir si l'enfant a faim ou si c'est de la gourmandise – Demander à l'enfant pourquoi il n'aime pas plutôt que pourquoi il n'a pas goûté – Donner le temps aux enfants de goûter par petites quantités et discuter – Ne pas demander aux enfants s'ils veulent du rab – On leur faisait déjà goûter sans les forcer – Modification des portions servies au rab + questionner sur faim / dégoût – Certains enfants ont évolué et goûté davantage – Une petite qui n'aime que le sucré commence à aimer certains aliments en petite quantité	– Demander de goûter avant de dire qu'ils n'aiment pas, en autorisant à recracher. – Proposer par petites quantités pour que l'enfant puisse goûter s'il le veut. – Laisser l'enfant gérer son assiette. – Dire que si l'enfant n'aime pas ce n'est pas grave, les mettre en confiance. – Je ne forcerai plus les enfants et leur demanderai comment ont-ils faim. – Ne pas forcer à mettre en bouche. – Observation plus fine des enfants par rapport à certains troubles alimentaires détectés.
L'éducation nutritionnelle	
Cantine	Petite enfance
– Présenter des petites quantités aux enfants – Proposer des quantités moindres pour permettre de goûter – Proposer une petite quantité systématiquement (visuel dans l'assiette) – Actualiser les portions – Systématiquement en mettre un peu dans l'assiette – On a réduit les entrées avec des portions plus petites – Ils ne peuvent plus avoir de rab pour le fromage et le dessert – Couper des petits morceaux pour faciliter la dégustation – Couper les fruits	– Nous ne donnons plus de pain en systématique et demandons à l'enfant s'il en veut. – Changer les quantités. – Proposer par petites quantités pour faciliter la découverte.
L'environnement du repas	
Cantine	Petite enfance
– Essayer de manger avec les enfants, valoriser ceux qui goûtent – J'ai donné envie à plus d'élèves de goûter – Encourager les enfants à goûter – Les enfants goûtent davantage	– Être présent à table avec les enfants. – Manger en même temps que les enfants pour accompagner la découverte. – Prendre plus de temps pendant le repas. – Séparer les entrées et les plats. – Servir les entrées séparément. – Lors des repas, prendre le temps de leur faire découvrir les aliments. – Laisser le temps à l'enfant de goûter. – Proposition de goûter l'aliment dans un cadre convivial.



Les verbatims témoignent d'une évolution des pratiques des professionnels, centrées sur la découverte sensorielle et le respect des sensations alimentaires des enfants. Les professionnels déclarent adapter désormais les quantités, limiter la pression autour du repas et favoriser des dégustations libres et progressives. Les supports visuels, les échanges et les approches ludiques renforcent la compréhension et la curiosité des enfants. Enfin, une posture adulte plus présente et bienveillante contribue à instaurer un climat de repas apaisé, propice à l'autonomie et à l'expression des préférences alimentaires.

Voici les principaux freins identifiés par les professionnels ayant déclaré « partiellement » ou « non » : « l'opportunité ne s'est pas présentée » (95), « autres » (36) avec principalement le manque de temps mentionné, « la formation n'a pas eu lieu au bon moment » (10), « formation pas adaptée à mes besoins » (8), « changement de fonction entre temps » (7), « les points abordés n'étaient pas en lien avec mes missions » (7), « niveau de formation pas adapté » (2).

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 l'intervenant MANGE (celle-ci a lieu après que l'enseignant ait assisté à une séance similaire avec l'intervenant et en ait analysé les effets). Voici l'évaluation des animations par les enseignants en 2025 :

Écoles de la Communauté de Communes du Pays d'Etain
4 écoles concernées, 23 enseignants
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. 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 : banane en 3 textures, le cycle de la pomme, ...
Écoles de la Communauté de Communes Ardennes Rives de Meuse
3 écoles concernées, 16 enseignants
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. Contenu de l'animation : 100% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 100% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : dégustations 5 sens, le cycle de la pomme, les fruits à pépins et noyaux, ...



Écoles de la Communauté de Communes Forêts Lacs Terres en Champagne
2 écoles concernées, 5 enseignants
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. 60% des enseignants partagent leur expérience avec les enfants. Contenu de l'animation : 100% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 100% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : la carotte, le chocolat
Écoles de la Communauté de Communes de l'Argonne Champenoise
2 écoles concernées, 3 enseignants
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. Contenu de l'animation : 100% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 100% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : les différents chocolats, vidéo fabrication du chocolat, les 4 saveurs, ...
Écoles de la Communauté de Communes de l'Agglomération de Châlons-en-Champagne
1 école concernée, 9 enseignants
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. 89% des enseignants partagent leur expérience avec les enfants. Contenu de l'animation : 89% des enseignants utilisent lors de leur animation des notions vues en formation. 89% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements, du niveau de la classe. Exemples de contenu : abricots frais et abricots secs, la gâteau chocolat courgette, ...

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

L'analyse auprès des directeur d'école porte sur la plus-value du programme pour les élèves et les équipes éducatives sur le long terme.

Les retours des directeurs d'écoles sont positifs : adhésion à l'approche de l'éducation au goût, montée en compétences des professionnels et pérennisation des actions.



Voici les plus-values évoquées par les directeurs d'école :

Plus-value pour les élèves	Plus-value pour les équipes éducatives
<u>Développement sensoriel</u> - « Éveil des 5 sens, développement du vocabulaire du goût. » - « Apprendre à se concentrer sur ses sens pour déguster un aliment, reconnaître les saveurs, verbaliser ses sensations. »	<u>Montée en compétences et harmonisation des pratiques</u> - « La formation dispensée à tous les adultes permet d'avoir le même message et les mêmes pratiques. »
<u>Ouverture culturelle</u> - « Découverte de produits locaux. » - « Enrichissement du vocabulaire en travaillant sur l'origine de l'aliment (blé, cacaoyer et leur parcours). »	<u>Apport de connaissances</u> - « Les animations en classe ont permis de réactualiser les connaissances et de mettre en place des activités nouvelles. » - « Développer l'interdisciplinarité autour des aliments. »
<u>Dimension sociale</u> - « Partage, échanges, renforcement de la confiance en soi. »	<u>Engagement des équipes</u> - « Les personnes formées sont prêtes à animer des temps similaires dans toutes les classes. » - « La formatrice a su engager l'équipe à construire un projet centré sur les sens et l'alimentation. »
	<u>Reconnaissance du travail</u> - « Ces interventions permettront aux ASEM d'être perçues différemment par les élèves, dans une posture de formatrices. »

L'agrément ayant été obtenu en janvier 2026 auprès du rectorat de Nancy-Metz, nous n'avons pas transmis de questionnaire aux directeurs d'école 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 :

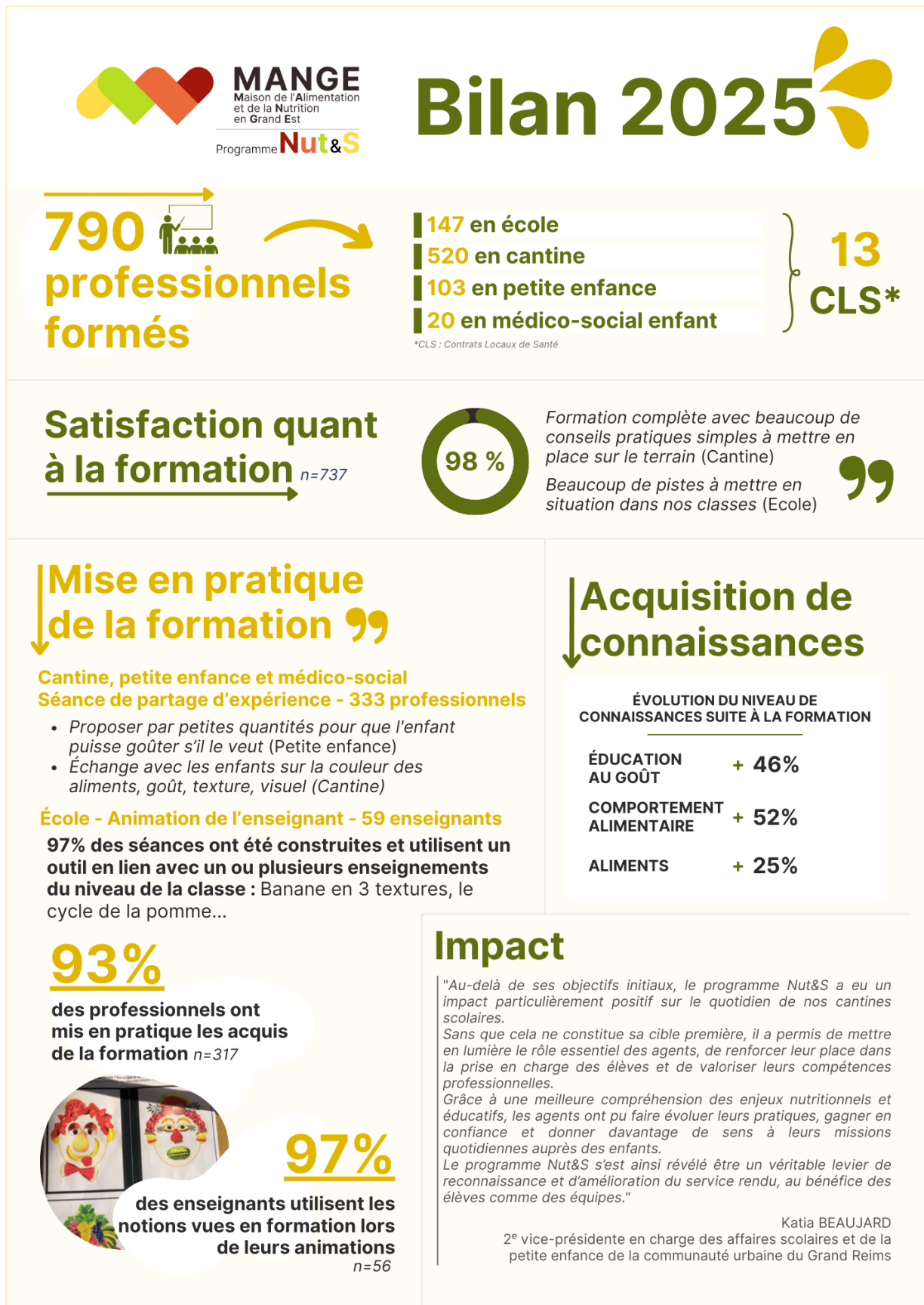
- **Séminaire « Santé et aménagement du territoire : Des passerelles à construire, des leviers à activer »** : Présentation du programme dans l'atelier participatif « Bien manger : La vulnérabilité alimentaire en question »
- Une communication sous forme de poster a été réalisée dans le cadre de la rencontre « **Le sucre dans nos vies : comprendre, débattre, agir** », **débat régional du CRSA** organisé le 4 novembre 2025 à Nancy (voir Annexe F)

Voici les différentes valorisations du programme par nos partenaires sur l'année 2025 :

- Mention du projet dans le **Grand Reims Magazine** de l'hiver 2025, dans le cadre d'un article intitulé « Alimentation plus durable ».
- 2 articles dans le quotidien régional **L'Est Républicain** : 20 juillet et 14 décembre 2025



IV. Conclusion



Les retours recueillis auprès des professionnels formés, des partenaires impliqués et à travers les journaux de bord des formateurs nous permettent de faire évoluer continuellement le programme. En 2025, les évaluations confirment une dynamique positive, avec des appréciations globalement très favorables et un niveau de fonctionnement du dispositif qui se consolide au fil des déploiements

Les perspectives du programme pour 2026 sont les suivantes :

- Dépôt du programme sur le portail CAPS⁴

La fiche de capitalisation du programme est disponible sur portail depuis le 23 janvier 2026 ([lien vers la fiche](#)).

Par ailleurs, dans une perspective de valorisation, le comité a suggéré d'enrichir la fiche par l'intégration d'un exemple de fiche action du projet intégré à un CLS, ainsi que d'un support de diffusion (par exemple une vidéo). Ces pistes constituent des perspectives de travail pour 2026, en vue de renforcer la visibilité et l'impact du programme.

- ReperPrev

Nous travaillons actuellement pour apparaître dans le Registre des interventions efficaces/prometteuses en prévention et promotion de la santé coordonnée par Santé Publique France (ReperPrev).

⁴ Source : <https://www.capitalisationsante.fr/>



V. ANNEXES

Annexe A : Questionnaire sur les attentes et d'auto-évaluation initiale des connaissances et compétences (recto) & Questionnaire de satisfaction et d'auto-évaluation finale des connaissances et compétences (verso)

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

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

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

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

Annexe F : Poster Nut&S

Annexe G : Fiche de capitalisation programme de formation Nut&S

Annexe H : Lexique



Annexe A : Questionnaire sur les attentes et d'auto-évaluation initiale des connaissances et compétences (recto) & Questionnaire de satisfaction et d'auto-évaluation finale des connaissances et compétences (verso)



Questionnaire d'évaluation participant du T1 Nut&S v300725

Lieu de la formation :

Date de la formation :

Prénom NOM :

1. Première partie (à compléter en début de formation) :

1.1 Quelles sont les difficultés rencontrées par votre public en lien avec l'alimentation ?

1.2 Quelles sont vos attentes sur la formation ?

1.3 Quelle est votre auto-évaluation du niveau initial des compétences sur les thèmes suivants (1 correspond à très faible et 4 à très fort) :

	Cochez une case par ligne			
	1	2	3	4
Éducation au goût (ex : maîtrise des techniques de dégustation d'un aliment				
Connaissances sur le comportement alimentaire (ex : sensations alimentaires, éléments influençant le comportement alimentaire...)				
Connaissances sur les aliments (ex: apports nutritionnels, provenance, saisonnalité...)				



2. Seconde partie (à compléter en fin de formation) :**2.1 Organisation de la formation, notez chaque critère, du moins satisfaisant (1) au plus satisfaisant (4)***Cochez une case par ligne*

	1	2	3	4
La durée et rythme de la formation				
Échanges avec le formateur				
Satisfaction quant aux conseils prodigués lors de la formation				

2.2 Cette formation a-t-elle répondu à vos attentes ?*Une seule réponse possible*

- ☐ Oui, totalement
☐ Oui, partiellement
☐ Non

2.3 Si non, pourquoi ?**2.4 Comment évaluez-vous l'intérêt des conseils et méthodes vus en formation ? (Notez chaque critère de 0 à 10, du moins 0 au plus 10)***Entourez le score*

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2.5 Dans quelle mesure pensez-vous pouvoir intégrer, dans vos pratiques, les conseils et les méthodes vus en formations ? (Notez chaque critère de 0 à 10, du moins 0 au plus 10)*Entourez le score*

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

2.6 Quelle est votre auto-évaluation du niveau final des compétences sur les thèmes suivants (1 correspond à très faible et 4 à très fort) :*Cochez une case par ligne*

	1	2	3	4
Éducation au goût (ex : maîtrise des techniques de dégustation d'un aliment...)				
Connaissances sur le comportement alimentaire (ex : sensations alimentaires, éléments influençant le comportement alimentaire...)				
Connaissances sur les aliments (<u>ex</u> : apports nutritionnels, provenance, saisonnalité...)				

2.7 Vos remarques de manière générale

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



MANGE
MAISON DE LA NUTRITION ET DE L'ALIMENTATION EN GRAND EST
Programme Nut&S

Questionnaire d'évolution des pratiques T3 Nut&S "A froid" v300725

Lieu de la formation : _____
Date de la formation : _____

Prénom NOM : _____

Q1. Le parcours suivi a-t-il répondu à vos besoins ? *Une seule réponse possible*

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

Q2. Avez-vous pu mettre en pratique les connaissances acquises lors du parcours ? *Une seule réponse possible*

☐ Oui
☐ Oui partiellement
☐ Non

Q3. Si « oui partiellement » ou « non », à quoi cela est-il dû ? (Plusieurs réponses possibles) *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
☐ Autre : à préciser

Q4. À quelle fréquence avez-vous pu mettre en pratique les connaissances acquises ? *Une seule réponse possible*

☐ Régulièrement
☐ Occasionnellement
☐ Je ne sais pas

Q5. Citer, au moins, un exemple de changement en lien avec l'éducation au goût que vous avez mis en pratique suite à la formation et/ou que vous allez mettre en place dans l'année :

Q6. Remarques générales :



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

École/classe :

Formateur :

Thème de la séance/outil utilisé :

Posture de l'enseignant :

Suscite chez l'enfant l'envie de goûter sans forcer	Acquis/ en cours d'acquisition/ non acquis / non observé
Favoriser et respecter l'expression de chaque enfant et veiller à la compréhension de chacun	Acquis/ en cours d'acquisition/ non acquis
L'animateur partage son expérience avec les enfants	Acquis/ en cours d'acquisition/ non acquis
Remarques	

Le contenu de l'animation :

Utilise lors de son animation des notions vues en formation	Observé : oui/non
Lesquelles :	
La construction de la séance et l'utilisation de l'outil sont en lien avec un ou plusieurs enseignements	Observé : oui/non
Remarques :	



Annexe D : 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 2025, 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 E : Questionnaire d'évaluation de la satisfaction des structures bénéficiaires

Bonjour,

Afin d'évaluer l'action de la MANGE, 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 MANGE

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 MANGE ? *<1 an / entre 1 et 5 ans / >5 ans*
- Actions mises en place – Programme Nutrition et Sensorialité**
6. De quel(s) parcours 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 à la suite du 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 F : Poster Nut&S

Programme « Nutrition & Sensorialité »

Prévenir l'excès de poids des jeunes



? Contexte et problématique

Domaine

Éducatifs à l'alimentation et lutte contre les inégalités sociales de santé.

Contexte

Si l'on considère que chaque personne conditionne ses choix alimentaires en fonction de son état psychologique, physiologique, de ses affects, selon sa culture, ses croyances, sa vie quotidienne, alors on peut envisager une approche globale de l'alimentation et non stigmatisante pour les publics en évitant les messages hygiénistes et injonctifs notamment autour de la consommation des sucres, qui contribuent à augmenter les inégalités sociales de santé.

Problématique

L'augmentation du surpoids et de l'obésité des jeunes en Grand Est est un problème de santé publique majeur dans lequel la consommation de produits sucrés peut jouer un rôle.

Enjeu

Aborder l'alimentation dans sa globalité et directement dans les milieux de vie des enfants de 0 à 11 ans.

+ Perspectives

Évaluation externe

En 2023, l'Agence Régionale de la Santé Grand Est a financé une évaluation externe du programme. Les résultats ont démontré de nombreux points positifs sur : l'efficacité – avec par exemple une formation adaptée aux contextes institutionnels –, l'impact – avec des enseignements intégrés par les professionnels à leur pratique quotidienne –, la cohérence externe, l'efficacité et le potentiel de transférabilité et la reproductibilité.

Perspectives

Les résultats de l'évaluation externe ont permis au programme, historiquement déployé sur la Champagne-Ardenne, d'initier à partir de 2023, un élargissement de son périmètre d'intervention au Grand Est.

✓ Résultats – Déploiement depuis 2019



Mise en pratique de la formation

94% des professionnels déclarent intégrer les connaissances acquises dans leurs pratiques.

Professionnels formés en cantine, petite enfance, extrascolaire et médico-social (n=745 - données 2021-2024)

En école, 89% des animations des enseignants ont été construites en utilisant un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements du niveau de la classe. (données 2024)

Apports de connaissances

(n=1074 et n=1297 - Données 2021-2024 sur une échelle de 1 à 4)

- + 55% en éducation au goût (2,2/4 vs 3,4/4)
- + 55% sur le comportement alimentaire (2,2/4 vs 3,4/4)
- + 33% sur les aliments (2,4/4 vs 3,2/4)

🎯 Objectifs du projet

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.

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, notamment Programme National Nutrition Santé (PNNS), Plan Régional Santé Environnement du Grand Est (PRSE) et Programme National pour l'Alimentation (PNA).

🔧 Méthodologie et approche

- Afin de toucher les personnes les plus concernées par les enjeux de la prévention du surpoids et de l'obésité, la MANGE s'appuie sur les contrats locaux de santé et collabore avec les professionnels relais et de proximité des familles (socio-éducatif et médico-social) pour les former. Lorsque l'environnement s'y prête (ex. crèche), la MANGE propose en complémentarité, une action d'animation collective auprès des parents. Le programme se déploie dans les environnements :



- Le programme intègre une approche tridimensionnelle des éducations à l'alimentation. (Article : É. BERTIN, *Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation*, Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2020.)

Informations utiles

Auteur : Thomas D'AMICO - MANGE

Contact : diet@maison-nutrition.fr

Projet financé en Grand Est par l'ARS et co-financé par la DRAAF pour la mise en œuvre des « Classes du goût ».



* ARS : Agence Régionale de Santé

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

Novembre 2025



Annexe G : Fiche de capitalisation programme de formation Nut&S

Capitalisation des expériences en promotion de la santé

Fiche de capitalisation

Programme de formation Nutrition et Sensorialité (Nut&S)

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

Résumé

Le programme *Nutrition et Sensorialité* (Nut&S), porté par la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est, vise à prévenir l'obésité et le surpoids chez les enfants de 0 à 11 ans dans la région Grand Est. Au cœur du programme, la formation des professionnels intervenant dans les milieux scolaires, périscolaires, extrascolaires, de la petite enfance et médico-sociaux, permet de renforcer leurs compétences dans une approche globale et inclusive de l'alimentation, intégrant des dimensions nutritionnelles, sensorielles, et socio-environnementales. Conçu pour réduire les inégalités sociales de santé, le programme s'appuie sur des parcours de formation adaptés aux contextes locaux et sur une articulation avec les contrats locaux de santé (CLS) et les projets alimentaires territoriaux (PAT). Cette démarche favorise une prise en compte des environnements spécifiques et de leur impact sur les pratiques alimentaires et éducatives.

Capitalisation accompagnée par Promotion Santé Grand Est, 2024

Capitalisation des expériences en promotion de la santé

Carte d'identité de l'intervention

Intervention	Programme de formation Nutrition et Sensorialité (Nut&S)
Porteur	Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE)
Thématique	Alimentation
Population cible	Professionnels intervenant auprès d'enfants (0-11 ans)
Dates du projet	Projet mis en œuvre depuis 2006
Milieu d'intervention	Milieux scolaires, périscolaires, extrascolaires, de la petite enfance, établissements médico-sociaux
Région	Grand Est
Niveau géographique	Champagne-Ardenne, Lorraine
Principaux partenaires	Agence Régionale de Santé (ARS), Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), Coordinateurs de CLS, chargés de PAT, Communautés de communes et maïe, Éducation Nationale, Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) (association, municipale ou intercommunale...), Crèches (association, municipale ou intercommunale...), Établissements médico-sociaux pour enfants, Prestataires de service en restauration scolaire, Relais Petite Enfance, Restaurations collectives (municipales ou intercommunales), parents d'élèves
Objectifs	Objectif général : Prévenir la prévalence de l'obésité en Champagne Ardenne et en Lorraine chez les enfants Objectif spécifique : - Améliorer les compétences des professionnels sur l'approche globale de l'alimentation et la prise en compte des environnements dans les pratiques alimentaires Objectifs opérationnels : - Mettre en place des parcours de formation à destination de professionnels intervenant auprès d'enfants (0-11 ans) - Organiser des temps d'échange avec les parents autour de l'alimentation
Stratégies mobilisées	- Formation des professionnels - Inscription dans les CLS et PAT du territoire - Partenariats et passerelles entre dispositifs et politiques publiques - Mobilisation des parents
Contributeur.trices	Maison de l'Alimentation et de la Nutrition Grand Est Justine Pierrard – Directrice Thomas D'Amico – Diététicien responsable du Pôle animations/formations http://www.maison-nutrition.fr/association
Accompagnateur.trice	Promotion santé Grand Est https://www.ireps-grandest.fr/
Méthodologie	Fiche réalisée sur la base de : - Deux entretiens de capitalisation conduits en 2024, un par visioconférence et un en présentiel, auprès de la directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est, un diététicien coordinateur du projet et une chargée de formation - Rapport d'évaluation externe (KPMG, 2024) - Bilan Nut&S 2023 de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.2

Capitalisation des expériences en promotion de la santé

Présentation de l'intervention

1. La Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

La Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE) est une structure associative qui développe des actions d'information, de formation et d'accompagnement autour de l'alimentation et de la nutrition, en lien avec des professionnels et différents publics. Sa mission principale est la prévention de l'excès de poids auprès des populations les plus à risques.

Les valeurs de la MANGE sont d'œuvrer pour :

- une alimentation diversifiée dans le respect de la culture de chacun
- une prise de conscience des éléments gouvernant les choix alimentaires
- une bonne écoute de ses sensations de faim et de rassasiement afin de gérer son poids sans contrainte.

De manière plus large, la MANGE présente son approche comme œuvrant à **réduire les inégalités sociales de santé, chaque action qu'elle porte devant intégrer les dimensions biologiques, psychosensorielles et socio-environnementales de l'alimentation** (Bertin, 2020).

2. Contexte et évolution du projet

L'obésité et le surpoids comme enjeu de santé publique marqué par des inégalités sociales

Le projet Nut&S s'inscrit dans un contexte marqué par une progression du surpoids et de l'obésité, facteurs de risque majeurs de maladies chroniques telles que le diabète, les maladies cardiovasculaires ou certains cancers. Les pratiques alimentaires, socialement déterminées, constituent d'importants vecteurs d'inégalités sociales, l'obésité et le surpoids touchant de manière inégale les populations selon leur position socioéconomique, avec des écarts qui s'accroissent au cours des dernières années (De Saint Pol, 2017 ; Observatoire des inégalités, 2022). Dans ce contexte, la nutrition apparaît comme un levier central de réduction des inégalités, en cohérence avec les orientations du Programme national nutrition santé (PNNS) et du Programme national de l'alimentation (PNA) et les priorités de santé publique visant les populations les plus exposées.

Le projet Nut&S part du constat que l'alimentation joue un rôle central dans la santé des enfants et qu'elle est fortement liée aux conditions de vie. En soutenant les professionnels qui les accompagnent au quotidien, il vise ainsi à réduire les inégalités de santé dès le plus jeune âge.

Le projet intervient dans les milieux de vie des enfants, à l'échelle d'un bassin de vie, en s'appuyant sur des parcours de formation à destination de professionnels intervenant auprès d'enfants de 0 à 11 ans. Il se déploie au travers des contrats locaux de santé (CLS) et des projets alimentaires territoriaux (PAT) d'environ 15 territoires par an, notamment sous forme de fiches action.

Il trouve ses prémices en 2006 et prend véritablement forme en 2009. De ses débuts à sa forme actuelle, il a connu deux évolutions marquantes :

- Initialement centré sur des actions menées dans les structures locales, le projet a progressivement évolué vers une logique territoriale grâce à son intégration systématique dans les contrats locaux de santé et les projets alimentaires territoriaux.

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.3

Capitalisation des expériences en promotion de la santé

- Le projet a également évolué d'une approche éducative, plutôt centrée sur les comportements individuels, à une action ciblant les contextes et les environnements, dans un mouvement plus général d'élargissement de l'approche de la MANGE.

Cette double transition a marqué un changement d'échelle, avec un déploiement orienté non plus uniquement sur les structures, mais sur les environnements de vie à l'échelle des territoires. Au regard de ces éléments de contexte, la fiche de capitalisation vise à répondre à la question suivante : comment le programme Nut&S se déploie-t-il à l'échelle des territoires en s'appuyant sur des partenariats locaux et une adaptation aux contextes spécifiques ?

L'éducation au goût est au cœur du programme et vise à développer chez les enfants la capacité à percevoir, comprendre et découvrir les aliments. Elle ne se limite pas à l'acte de manger, mais englobe une réflexion plus large sur la relation à l'alimentation, incluant des dimensions culturelles, sensorielles, sociales, et environnementales (Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports, 2023). Le programme s'affranchit ainsi des visions descendantes ou purement nutritionnelles, privilégiant une approche globale de l'alimentation intégrée aux habitudes et milieux de vie.

Les « **Classes du goût** », financées par la DRAAF, ont été intégrées au programme. Ce dispositif est déployé dans les écoles et vise à développer le plaisir gustatif et la curiosité alimentaire des élèves via les cinq sens, pour prévenir l'obésité et promouvoir la convivialité autour de l'acte de manger.

3. Objectifs

Objectif général : Prévenir la prévalence de l'obésité en Champagne Ardenne et en Lorraine chez les enfants

Objectif spécifique :

- Améliorer les compétences des professionnels intervenant auprès d'enfants de 0 à 11 ans sur l'approche globale de l'alimentation et la prise en compte des environnements dans les pratiques alimentaires

Objectifs opérationnels :

- Mettre en place des parcours de formation à destination de professionnels intervenant auprès d'enfants (0-11 ans)
- Organiser des temps d'échange avec les parents autour de l'alimentation

4. Fonctionnement

Le programme s'articule autour de parcours de formation s'inspirant de l'action de formation en situation de travail (AFEST), adaptés à différents publics cibles, complétés par des actions spécifiques et des activités transversales.

Parcours de formation

Cinq parcours de formation sont conçus pour répondre aux besoins spécifiques de chaque type de professionnels (parcours « école », « cantine », « petite enfance », « extra-scolaire », « social et médico-social »). Les parcours combinent des temps d'observation sur le terrain, des sessions de formation en présentiel, des mises en pratique et des temps de partage d'expériences permettant de consolider les compétences acquises. Ils intègrent de manière systématique une session de 3 heures dédiée à l'intégration des éducations à l'alimentation dans les pratiques professionnelles de chaque métier.

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.4



Exemples de parcours de formation Nut&S

Parcours cantine	Parcours école
1. Observation préalable du service de repas pour analyser l'environnement (bruit, lumière, durée des repas, etc.) et les pratiques professionnelles. 2. Session de formation de trois heures, axée sur des compétences pratiques en éducation au goût. 3. Visite post-formation pour observer les évolutions et illustrer les concepts appris. 4. Temps d'échange et de mise en situation fictive pour approfondir les apprentissages.	1. Session de formation de trois heures sur les liens entre les programmes scolaires et l'éducation au goût. 2. Organisation d'une activité d'éducation au goût par l'educateur au goût et l'enseignant. 3. Organisation d'une activité autonome d'éducation au goût par les enseignants, observation de l'action réalisée par l'enseignant et visite post-intervention pour fournir un feedback.

Activités complémentaires

En parallèle des parcours de formation, le programme propose :

- **Les rendez-vous des parents** : des temps d'échange organisés dans l'ensemble des milieux concernés par le projet, pour valoriser les pratiques parentales en matière d'alimentation.
- **La participation à des événements locaux** : sur certains territoires, le programme s'intègre à des actions comme les forums « petite enfance » ou les ateliers « cuisine » organisés dans le cadre de contrats locaux de santé ou projets alimentaires territoriaux.
- **La participation à des groupes techniques thématiques** : le programme contribue à des groupes de travail initiés dans le cadre des CLS ou des PAT, réunissant des partenaires variés (épicerie sociale, associations, structures médico-sociales...).

Moyens humains du projet

Une équipe support dédiée et diététiciens, éducateurs au goût animateurs/formateurs, avec coordination assurée par un diététicien référent territorial.

5. Partenaires

Porteur	Partenaires financiers	Partenaires institutionnels et éducatifs
Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE)	- Agence Régionale de santé (ARS) - Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) - Classes du goût	- Éducation Nationale - Conseillers pédagogiques de circonscription - Enseignants - Coordinateur de réseaux éducatifs (REP, TER)

Partenaires territoriaux et intercommunaux	Structures médico-sociales et enfance	Acteurs de la restauration
- Communautés de communes et mairies - Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) - Communautés professionnelles territoriales de santé (CPTS)	- Crèches - Relais petite enfance - Accueils de loisirs sans hébergement (ALSH) - Établissements médico-sociaux pour enfants (IME, CES, IMPro)	- Prestateurs de service en restauration scolaire - Restaurations collectives

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.5

Principaux enseignements

Résultats

Enseignements de l'évaluation du programme

Deux évaluations externes :

2023 : réalisée par le Cérep (Centre d'Études et de Recherches sur les Emplois et les Professionnalisations) et l'université de Reims

2024 : réalisée par le cabinet KPMG

Les effets évalués :

- Une forte satisfaction des parties prenantes, en particulier des professionnels formés.
- Un potentiel de transférabilité du programme, sous réserve de conditions favorables de déploiement (portage territorial, partenariats, ressources disponibles).
- En 2025, 791 professionnels bénéficiant de la formation.
- Retours des professionnels : pertinence des supports interactifs et ludiques, adéquation de la formation avec les contextes institutionnels.
- Des contraintes organisationnelles limitant la mobilisation, mais une intégration des acquis aux pratiques quotidiennes, avec un impact sur les enfants.
- Des évolutions de pratiques portant principalement sur la posture professionnelle, le discours auprès des enfants, l'organisation des temps de repas et la mise en place d'actions éducatives autour de l'alimentation.
- Un caractère évolutif du programme, soutenu par la présence d'une responsable qualité au sein de la MANGE, permettant d'assurer une amélioration continue des processus
- Des difficultés de mobilisation des parents dans le cadre du « Rendez-vous des parents », ayant conduit à des ajustements du dispositif (calendrier et modalités d'information) afin d'en améliorer la portée.
- Une meilleure articulation/coordination entre les CLS et les PAT du territoire, avec des perspectives de renforcement des passerelles entre ces dispositifs de politiques publiques (cf. ci-dessous).

Un renforcement de la transversalité entre politiques et dispositifs territoriaux

Le projet a contribué à **renforcer les articulations entre différentes politiques publiques et dispositifs territoriaux**, en particulier entre les Contrats Locaux de Santé (CLS) et les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Cette transversalité a favorisé une collaboration intersectorielle autour des enjeux de l'alimentation, permettant l'intégration du projet dans des fiches actions globales de certains PAT (notamment à Reims, Langres, Bar-le-Duc, Forbach). L'approche portée dépasse la seule dimension nutritionnelle, en intégrant des

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.6

thématiques telles que l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire, en cohérence avec les orientations des politiques publiques, notamment la loi ÉGAlim.

Une adaptabilité aux attentes et aux spécificités du territoire

Le déploiement du programme montre une **amélioration progressive de la qualité et l'efficacité des formations liée à l'adaptation aux besoins des territoires et aux réalités professionnelles des participants**. Cette flexibilité s'appuie sur l'analyse des diagnostics locaux et une personnalisation des interventions adaptées à chaque contexte. Elle s'est construite au fil des expérimentations successives et des retours du terrain. Plusieurs modalités de formation sont ainsi recherchées par les porteurs du projet ou expérimentées dans ce cadre.

« Une vraie force du programme, c'est aussi la personnalisation qu'on a pu construire grâce à l'expérience et à l'ancienneté du programme, la personnalisation des différents déploiements du parcours, c'est à dire qu'on a une approche par les environnements, et avec des façons d'intervenir auprès des professionnels qui sont à chaque fois particulières. Sur l'environnement « cantine », par exemple, le fait d'aller faire des visites en amont a augmenté la qualité du programme. »

Thomas D'Amico, Diététicien responsable du Pôle animations/formations, MANGE.

Une évolution des pratiques professionnelles

Le programme a favorisé une **évolution progressive des pratiques vers une approche globale de l'alimentation**. Cette dynamique concerne aussi bien les professionnels cibles que les équipes internes de la MANGE. Elle se traduit par un élargissement des modalités d'intervention, au-delà d'une prise en charge centrée sur l'alimentation, intégrant davantage les dimensions comportementales et sociales. Cette évolution contribue à l'enrichissement des compétences et à la diversification des pratiques professionnelles.

Un impact personnel et professionnel de la formation

Dans le même ordre d'idée, la **formation dépasse le cadre strictement professionnel** pour toucher également la vie personnelle des participants. Ceci contribue à renforcer leur engagement. Cette double résonance (professionnelle et personnelle) contribue à l'adhésion et l'efficacité du programme.

« Ça te touche doublement, parce qu'une formation comme on la propose, ça touche sur le volet des pratiques professionnelles, mais on est tous mangeurs, ça touche donc aussi la sphère personnelle. C'est un impact, ce n'est pas une volonté des programmes de changer les attitudes des gens qu'on forme, mais ça agit doublement, et c'est pour ça aussi qu'on a des remontées du terrain qui sont aussi fortes. »

Thomas D'Amico, Diététicien responsable du Pôle animations/formations, MANGE.

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.7

Les leviers et limites du programme

La présence systématique sur les CLS du territoire

L'inscription systématique du programme Nut&S dans les contrats locaux de santé (CLS), souhaité par l'ARS Grand Est, est un **levier clé de son déploiement territorial**, facilitant l'implication des acteurs locaux et l'intégration des actions dans un cadre institutionnel.

La participation à ces dispositifs territoriaux :

- Renforce les leviers partenariaux, communicationnels et institutionnels du projet ;
- Permet de s'appuyer sur les diagnostics locaux et de répondre plus finement aux besoins territoriaux ;
- Constitue un vecteur de mobilisation et de plaidoyer auprès des institutions et organisations embauchant les professionnels relais.

Certains coordinateurs de CLS associent activement les membres de la MANGE aux groupes de travail sur la thématique de l'alimentation, cette participation contribuant également à renforcer les compétences des autres participants sur l'approche globale de l'alimentation.

Toutefois, bien que l'intervention de la MANGE soit reconnue par l'ARS comme experte et intégrée aux CLS sur les enjeux d'alimentation et de nutrition, **elle peut être perçue localement comme une contrainte imposée** alors même qu'elle constitue le seul acteur en capacité de mener ces actions d'animation et de formation sur le territoire. Cette situation nécessite de lever certaines réticences locales et de réaffirmer la légitimité de l'intervention auprès des partenaires territoriaux, ce qui peut ralentir l'appropriation du projet.

À partir de ces constats, la MANGE explore de nouvelles modalités d'intervention, notamment faire du lien avec les opérateurs locaux, et une participation plus flexible aux CLS, afin de renforcer son ancrage territorial et la pérennité de ses actions.

Des modalités de formation flexibles et participatives

En réponse au besoin de souplesse exprimé par les professionnels, la conception des parcours de formation (cf. ci-dessus) vise à dépasser le cadre formel et descendant en intégrant des temps d'observation et d'échanges, adaptés aux réalités et aux particularités du travail sur le terrain, s'inspirant de certaines méthodes, comme l'**Activité de Formation En Situation de Travail (AFEST)**. Les diététiciens intervenants sont ainsi formés à l'AFEST.

L'Activité de Formation En Situation de Travail (AFEST) est une modalité de formation professionnelle qui se déroule directement dans le cadre du travail, en lien avec les activités professionnelles réelles. L'objectif est d'apprendre "en faisant" et d'intégrer des compétences spécifiques dans des situations concrètes de travail. L'AFEST repose sur l'idée que l'apprentissage est plus efficace lorsqu'il est directement connecté aux missions et tâches quotidiennes des employés (Enlart, 2022).

L'acculturation des professionnels à l'approche globale de l'alimentation

Le développement d'une approche globale de l'alimentation chez les professionnels constitue un levier important pour renforcer l'efficacité et l'appropriation du programme. Cette démarche concerne les professionnels cibles du programme, mais également les professionnels internes de la MANGE. Elle **représente un processus long et complexe**, la plupart des diététiciens étant initialement formés à se

Capitalisation - Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.8



capitalisation des expériences en promotion de la santé

concentrer sur des aspects nutritionnels et diététiques de l'alimentation, ce qui les rend parfois réticents à adopter une perspective plus globale. Cette approche va au-delà de la simple « prise en charge de l'assiette » et nécessite de sortir des schémas traditionnels de traitement de l'alimentation et du comportement alimentaire. Ceci est lié aux formations et aux profils spécifiques des diététiciens, mais également plus largement des autres professionnels de santé. Cette démarche, bien que nécessitant du temps, permet ainsi aux professionnels, y compris les diététiciens salariés de la MANGE, de diversifier leurs compétences et d'enrichir leur pratique en tenant compte des dimensions comportementales, mais aussi sociales de l'alimentation.

Des limites de financement

Le manque de financement constitue un obstacle pour la mise en œuvre efficace du programme, la question de la mobilisation des ressources étant d'autant plus importante qu'elle doit s'ajuster aux contraintes de temporalité des financements par contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens, ce qui peut limiter la réactivité face à de nouvelles demandes ou priorités.

« Parfois, nous avons vraiment des attentes identifiées, et nous ne pouvons pas forcément y répondre, faute de financements. »
Justine Pierrard, Directrice, MANGE

Par ailleurs, la capacité d'adaptation constante du programme génère également certaines difficultés, notamment en matière d'évaluation. Chaque modification entraîne une révision des indicateurs et des outils d'évaluation, compliquant ainsi l'analyse des résultats à l'échelle d'un cycle de planification ou d'un contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens.

Des contraintes organisationnelles et de disponibilité des professionnels formés

La mise en œuvre de la formation, fortement recommandée pour tous au sein des structures concernées, est parfois limitée par des contraintes organisationnelles et des niveaux d'engagement variables des partenaires. Certains agents ne peuvent pas toujours y participer, en raison de la disponibilité des équipes, du roulement du personnel ou d'autres priorités opérationnelles. Les porteurs du programme soulignent l'importance de former l'ensemble des professionnels sur les territoires, et pas seulement certains groupes.

« On ne veut pas que ce soit basé sur le volontariat car ça augmente les inégalités. En effet, ce sont toujours les mêmes professionnels qui participent. »
Justine Pierrard, Directrice, MANGE

« Il peut y avoir un biais lié au volontariat, celui que les personnes qui viennent soient déjà sensibilisées. »
Thomas D'Amico, Coordinateur diététicien, MANGE.

La gestion des ressources humaines et l'engagement des partenaires constituent ainsi des obstacles majeurs au déploiement stratégique du programme et à la réussite de la formation.

Capitalisation – Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.9

capitalisation des expériences en promotion de la santé

Axes d'amélioration et perspectives : la MANGE œuvre à sensibiliser les élus, les directions des structures et l'Éducation nationale pour diffuser plus largement la formation

À cette fin, divers outils ont été développés, tels qu'un livret d'accueil, des ressources pédagogiques et une vidéo de présentation, visant à encourager l'engagement. Ce travail est soutenu par un suivi rigoureux, intégrant des relances régulières et des ajustements constants pour répondre aux contraintes organisationnelles spécifiques de chaque structure. Bien que certains professionnels manifestent parfois une réticence initiale, les responsables du programme observent généralement une adhésion progressive, facilitée par une approche centrée sur l'éducation au goût, qui se distingue des approches strictement nutritionnelles et quantitatives.

Des freins liés aux conditions structurelles des environnements

Des freins à la mise en pratique des enseignements se manifestent, souvent indépendamment du programme : équipes non formées dans leur intégralité, disponibilité de certains aliments ou composition des menus offerts en restauration scolaire, manque de temps lors des repas... Ces freins soulignent l'importance des conditions structurelles des environnements visés par le programme, qui ne se limitent pas à la seule question de la formation des professionnels. La MANGE met en place des actions pour contrevenir certains de ces freins (sensibilisation des partenaires pour rendre obligatoire la formation de l'ensemble des professionnels, travail sur les appels d'offre concernant les prestataires de restauration scolaire...) (KPMG, 2024).

Une gouvernance complexe

La gouvernance du programme peut être complexe, en raison de la diversité des parties prenantes et des contextes locaux. Dans les territoires ruraux, la fragmentation administrative des communautés de communes, parfois composées de dizaines de communes, complique la coordination des actions, comme celles liées aux cantines scolaires. Cette dispersion rend difficile l'action collective et l'alignement des priorités locales. Ces difficultés mettent en lumière le rôle central des échanges entre acteurs locaux pour mieux répondre aux enjeux du territoire.

Une recommandation du programme : l'adapter en permanence aux évolutions scientifiques, législatives et sociétales

La nature du programme nécessite une adaptation constante aux évolutions scientifiques, législatives et sociétales. Cette flexibilité répond aux priorités des politiques publiques, mais aussi aux attentes des bénéficiaires, notamment sur des sujets émergents comme l'alimentation végétarienne, qui obligent la MANGE à adapter le contenu du programme et à garantir la compétence homogène des formateurs. Un travail d'harmonisation interne est ainsi essentiel pour maintenir la cohérence et l'impact du programme.

Capitalisation – Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.10

capitalisation des expériences en promotion de la santé

Quels liens avec la promotion de la santé ?

Politiques publiques favorables à la santé	Environnements soutenant	Réorientation des services de santé	Action communautaire	Aptitudes individuelles
Programme National Nutrition Santé 2019-2023	Amélioration des environnements ciblés via la formation des professionnels	Renforcement des connaissances et compétences des professionnels formés sur l'approche globale de l'alimentation	Mobilisation des parents et des enfants	Amélioration des pratiques alimentaires des familles (soutenue par les professionnels)
Programme national pour l'alimentation				
Plan régional santé environnement Grand Est		Renforcement des partenariats et des personnalités des acteurs de la politique publique autour de l'alimentation (notamment PAICLH)		
Inscription dans les CNA et les PAT du territoire				

Pour aller plus loin

- Bertin, E. (2020). Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 55(3), 119–126. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.03.002>
- De Saint Pol, T. (2017). Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales. *L'Année sociologique*, 67(1), 11–22. <https://doi.org/10.3917/anno.171.0011>
- Enlart, S. (2022). Action de formation en situation de travail (AFEST). Dans A. Jorro (Dir.), *Dictionnaire des concepts de la professionnalisation* (pp. 27–31). De Boeck Supérieur. <https://doi.org/10.3917/dbsu.jorro.2022.01.0027>
- KPMG. (2024). *Évaluation du programme Nutrition et sensorialité NUT&S* (52 p.). KPMG.
- Observatoire des inégalités. (2022). *L'obésité touche de manière inégale les milieux sociaux*. <https://inegalites.fr/L-obesite-touche-de-maniere-inegale-les-milieux-sociaux>
- Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports. (2023). *Éducation à l'alimentation et au goût : Vademecum* (38 p.). <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/vademecum-education-a-l-alimentation-et-au-gout-49673.html>

Capitalisation – Programme NUT&S - Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

p.11

capitalisation des expériences en promotion de la santé

Retrouvez plus d'informations sur la capitalisation des expériences en promotion de la santé sur le portail CAPS : www.capitalisationsante.fr



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

CRSA : Conférence Régionale de la Santé et de l'Autonomie

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

