



L'éducation alimentaire des 0-25 ans Identification d'actions et outils pertinents

Février - Juillet 2021





Ce travail a été réalisé par Mathilde Le Saint, étudiante en Master 2 « Alimentation-Droit-Nutrition-Santé » à la faculté de médecine de Brest, au cours d'un stage de six mois encadré par Hélène Kurz, chargée de mission alimentation et activité physique au sein de la direction-adjointe Prévention et Promotion de la Santé à l'ARS Bretagne.

Les objectifs et missions de ce stage étaient :

- L'identification, à partir des ressources documentaires existantes, des actions et des outils à promouvoir pour favoriser l'adoption de comportements favorables à la santé en matière d'alimentation, à destination des jeunes, tout au long de leurs parcours éducatifs et de santé, de 0 à 25 ans ;
- La proposition d'une stratégie d'intervention à mettre en oeuvre en région, sur plusieurs années, à partager avec les partenaires institutionnels (Rectorat, DRAAF, région, etc.)
- L'identification des modalités d'attribution de financements aux acteurs de terrain pour promouvoir une alimentation saine, équilibrée et durable auprès des jeunes.

Ce document est un extrait du rapport de stage réalisé ; il présente la méthodologie de recherche des actions et des outils, ainsi qu'un descriptif de ceux qui sont jugés pertinents à déployer en région Bretagne, au regard des critères de qualité retenus.

Ce document a vocation à être partagé avec les partenaires de la région intéressés par l'éducation alimentaire des jeunes, à titre d'information. Il ne présente pas l'exhaustivité des actions existantes sur ce thème mais une sélection des actions identifiées comme pertinentes dans le cadre de ce travail.





I. Méthodologie utilisée pour l'identification d'actions et d'outils

Réalisation d'un état des lieux non exhaustif des actions, programmes et outils sur le territoire français en fonction de critères définis :

- Thèmes : alimentation et/ou alimentation et activité physique

Public cible: 0-25 ans

- Milieux : petite enfance, scolaire, périscolaire, sportif, associatif, universitaire, etc.

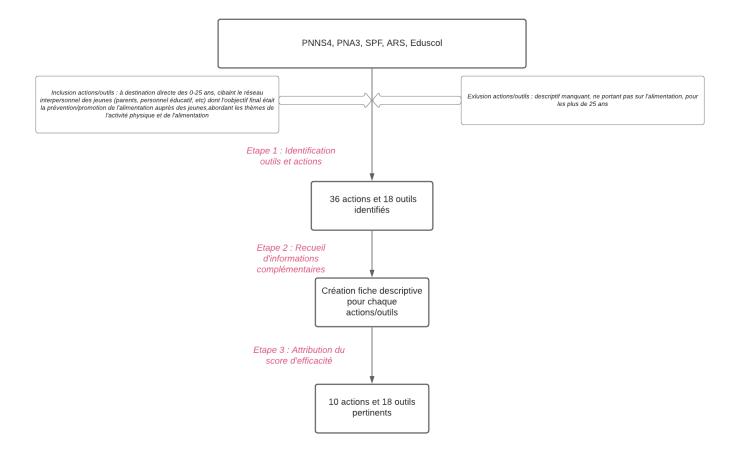
Les objectifs de cet état des lieux étaient de :

- Recenser et décrire les actions réalisées sur le territoire ;
- Etablir un score pour classer les actions et outils selon leur degré d'efficacité,
- Identifier les actions et les outils pertinents à promouvoir grâce au score établi ;

Dans la suite de ce document est considéré sous le terme « programme », une série d'actions articulées. Toutefois, dans le cadre du recensement les données incluses dans les bases pouvant correspondre soit à des programmes, soit à des actions ponctuelles, l'emploi du terme « action », y compris pour les programmes sera privilégié.

La figure 1 ci-dessous présente le processus permettant la sélection des actions et des outils. Chacune des étapes successives est présentée dans la suite du document.

Figure 1 : Diagramme décrivant le processus de sélection des actions et des outils







I-1) Recueil des actions

En l'absence d'une base de données nationale, les actions et les outils ont été collectés de plusieurs façons :

- Extraction des bases de données existantes et à jour via l'outil OSCARS (Observatoire et de Suivi Cartographique des Actions Régionales de Santé). Ce dernier permet d'accéder rapidement à une base de données détaillées des actions contribuant à l'atteinte des objectifs des plans régionaux de santé publique des régions françaises. Cet outil est accessible en ligne à l'adresse suivante : https://www.oscarsante.org/
- Extraction à partir du répertoire des interventions efficaces et prometteuses en promotion de la santé, référencées sur le site internet de Santé Publique France ;
- Extraction à partir du site Eduscol. Ce portail propose des ressources référencées par les ministères en charge de l'éducation, de l'agriculture et de la santé pour favoriser la mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation.
- Extraction à partir des actions financées antérieurement par les ARS françaises (avec un focus porté sur l'ARS Bretagne).
- Recherches internet

I-2) Sélection des actions

Certains outils et actions ont été exclus du périmètre d'étude :

- Le descriptif de l'action/outil était manquant ou trop peu de données étaient renseignées ;
- Les actions et outils qui ne portaient pas sur le thème de l'alimentation ;
- Les actions et outils portés sur l'alimentation qui visaient exclusivement un public âgé de plus de 25 ans

En revanche, ont été inclus :

- Les actions et outils à destination directe des 0-25 ans ;
- Les actions et outils ciblant le réseau interpersonnel des jeunes (parents, personnel éducatif, etc.) dont l'objectif final était la prévention/promotion de l'alimentation auprès des jeunes ;
- Les actions et outils qui abordaient les thèmes de l'activité physique et de l'alimentation

Au total 36 actions et 18 outils ont été recensés (Figure 1 : étape 1). Pour chaque action et outil, les organismes porteurs ont été contacté afin d'obtenir des informations complémentaires. Ces informations incluaient notamment les objectifs, le contenu et/ou la méthode, la présence ou non d'une évaluation (validité, transférabilité) (Figure 1 : étape 2).





I-3) L'élaboration d'un score

A partir des recommandations émises sur les critères d'efficacité d'une intervention en promotion de la santé dans 3 documents proposés par le Pôle ressources en promotion de la santé Bretagne, et Santé publique France¹, une grille de score a été construite. Cette dernière permet d'attribuer une note aux actions et outils recensés précédemment afin d'évaluer leur pertinence par rapport aux recommandations des différents documents. La grille de score proposée est la suivante :

Critères	Action sur le développement d'environnements favorables à la	Si oui :	Si
généraux	santé : « L'action met en œuvre des éléments matériels,	1	non:0
	organisationnels, politiques qui facilitent une alimentation		
	favorable à la santé, notamment par l'offre d'un menu		
	végétarien, le tri des déchets, etc. ».		
	Inscription dans la durée : « L'action s'inscrit dans la durée, sur	Si oui :	Si
	plusieurs mois, avec des interventions répétées ».	1	non:0
	Implication des différents acteurs : « L'action implique différents	Si oui :	Si
	acteurs de l'éducation nationale (enseignants et/ou infirmiers,	1	non:0
	etc.) et/ou territoriaux (collectivité et/ou association, etc.) et/ou		
	parents : au moins deux acteurs de secteurs différents ».		
	Méthodes d'intervention adaptées : « L'intervenant adopte au	Si oui :	Si
	cours de l'action une posture bienveillance, l'action est simple et	1	non:0
	accessible et l'action permet de rendre les enfants, les jeunes et		
	les parents acteurs et non spectateurs » : l'action se décline sous		
	forme d'ateliers pratiques, d'une prévention par les pairs, d'un		
	serious game etc.		
	Evaluation : « L'action a été évaluée par une évaluation	Si oui :	Si
	scientifique, c'est-à-dire une étude cas/témoin »	1	non:0
	Implication des parents : « L'action amène les parents à	Si oui :	Si
	participer aux activités de manière ponctuelle ou répétée ou les	1	non:0
	implique dans la construction de l'action ».		
	Transférabilité : « L'action a déjà été transposée sur une autre	Si oui :	Si
	zone que la zone pilote et est mise en œuvre par les acteurs	1	non:0
	locaux du territoire ».		
Score	Alimentation et activité physique : « L'action aborde les aspects	Si oui :	Si
spécifique	de l'alimentation et de l'activité physique ».	1	non:0
à la	Aspect sain et durable : « L'action prend en compte l'aspect sain	Si oui :	Si
nutrition	et durable de l'alimentation à promouvoir » c'est-à-dire recours	+	non:/
	aux produits issus des circuits courts, produits alimentaires		
	biologiques, une alimentation qui respecte l'environnement –		
	alimentation durable		
	Précarité : « L'action porte une attention particulière aux	Si oui :	Si
	personnes en situation de précarité ».	+	non:/

٠

¹Prévention et promotion de la santé : de quoi parle-t-on ? – Pôle Ressources en Promotion de la Santé Bretagne - 2013

Recensement et propositions pour le développement d'interventions efficaces sur l'alimentation et l'activité physique en direction des jeunes – Santé Publique France – Décembre 2017

Alimentation des 0-18 ans/Déterminants et interventions efficaces – Pôle Ressources en Promotion de la Santé Bretagne - Juillet 2019





Ainsi, afin d'identifier les actions et outils les plus pertinents, ceux-ci se sont vu attribués un score. Chaque action et outil recensé a été scoré (note min : 0, note max : 8++). Seuls les actions et outils ayant obtenus la moyenne, c'est-à-dire 4 ont été retenus. Ce score a permis de retenir **10 actions et 18 outils qualifiés de pertinents**, dont les scores s'échelonnent de 4 à 7++ (26 actions ont été éliminées) (Figure 1 : étape 3).

Ces actions et outils ont ensuite été identifiés par classes d'âge et selon le milieu d'intervention (scolaire, extra-scolaire, cadre familial, etc.).

I-4) Limites de l'étude

Il convient de noter que ce travail est soumis à différentes limites. Tout d'abord, les données recueillies dans le cadre du recensement ne sont pas exhaustives des actions menées sur le territoire. De plus, les entretiens téléphoniques, réalisés avec plusieurs porteurs de projet, ont révélé que les descriptifs des actions dans les bases de données ne correspondent pas toujours à la réalité du terrain. Ce sont généralement les descriptifs à l'initiation du projet qui y sont compilés or, des contraintes techniques ou financières peuvent amener les porteurs à modifier ou adapter leur action.

II- Proposition de programmes à mettre en œuvre/déployer en région

→ Une stratégie d'actions à déployer idéalement en milieu scolaire et hors milieu scolaire à destination des enfants, des jeunes et de leur entourage

La proposition élaborée est de développer à la fois une stratégie d'action en milieu scolaire et hors milieu scolaire, afin de mettre en place des actions à destination des enfants et des jeunes tout au long de leur parcours éducatif, et de créer ainsi un continuum d'actions au cours du développement de l'enfant jusqu'à ses 25 ans. Les actions peuvent s'adresser aux enfants et aux jeunes, mais aussi aux enseignants, aux éducateurs ou à la famille.

Le milieu scolaire présente l'avantage d'intervenir auprès de tous les jeunes, quelle que soit leur catégorie sociale.

II-1) Les actions et les outils

Les actions et outils présentés ci-après, sont proposés pour une mise en œuvre sur plusieurs années et doivent s'envisager en plusieurs étapes.

Les outils listés sont, pour être efficaces, à intégrer à une action plus globale de promotion de la santé.

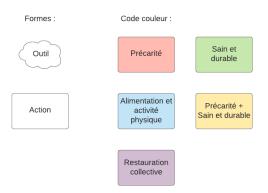
Un descriptif synthétique de chaque action et outil est présenté en Annexe 1.







<u>Légende</u>:



Les actions et outils présentés ci-dessus ne permettent pas tous une mise en œuvre immédiate. Un travail exploratoire sera à mener afin d'identifier les porteurs de projet susceptibles d'y travailler.

A noter que certains outils sont clés en main comme le guide « Manger, bouger pour ma santé » édité par Passerelles info, ils peuvent donc être utilisables directement en l'état. D'autres outils nécessitent





un temps de formation comme l'outil « Like you » proposé par l'IREPS Nouvelle-Aquitaine. Enfin certaines actions, comme les ateliers « Mangez-moi ! » proposés par Brain up, doivent nécessairement être réalisées par un prestataire externe.

D'autres actions, comme le « dispositif des petits déjeuners », des « fruits et légumes à l'école », ou encore « laits et produits laitiers à l'école » sont également répertoriées dans les référentiels nationaux. Cependant, des difficultés dans la mise en oeuvre de ces actions et des questionnements quant à leur efficacité ayant été mis en valeur par la DRAAF et l'Education nationale, ces actions n'ont pas ici été retenues.

Au regard des résultats obtenus, peu d'actions probantes ont été identifiées ciblant les 0-3 ans et les 16-25 ans. Des actions en lien avec la précarité et/ou l'aspect sain et durable ont pu être repérées.

II-2) Les formations

Les formations concernant l'entourage et l'environnement de l'enfant et du jeune permettent une complémentarité intéressante avec les actions qui leur sont directement destinées. Les thèmes de ces formations sont adaptés au profil du public cible :

- ❖ Pour les personnels de l'éducation nationale, l'académie de Rennes propose une formation intitulée « Concevoir une éducation à une alimentation équilibrée, saine et durable ». Des temps de formation à la prise en main de différents outils proposés précédemment sont également envisageables ;
- ❖ Pour les personnels de la restauration collective, des formations sur l'accompagnement du temps du repas et les repas végétariens chez les enfants et la qualité nutritionnelle des repas sont proposés ;
- Pour les assistant.e.s maternel.le.s et personnels des structures d'accueil de la petite enfance, l'alimentation du jeune enfant (éveil sensoriel, diversification alimentaire menée par l'enfant) ou les problématiques spécifiques (troubles de l'oralité) sont développées;
- ❖ Pour un public plus large, des temps de sensibilisation au thème de l'alimentation peuvent être organisés (diversification alimentaire, problématiques nutritionnelles, conséquences d'une mauvaise alimentation, ressources disponibles...).
- Pour les porteurs de projet et financeurs, une formation à l'outil Evalin, conçu à la demande de la DGS, qui permet d'évaluer des interventions en nutrition.

Des éléments complémentaires sur ces formations sont présentés en Annexe 2.





<u>Annexes</u>

Annexe 1 : Actions/outils, contenus et scores

Nom	Contenu	Score
ACTION Programme Malin – Association Malin Association Malin	Le Programme Malin se décline sur deux volets: Un volet digital via un site internet, qui accompagne les familles en situation de précarité sur 3 aspects: - Conseils : donner à toutes les familles les messages clés du PNNS via la traduction de ces derniers par des propositions de recettes; - Aider les familles (en situation de précarité cette fois-ci) à appliquer les précédents conseils grâce à des aides budgétaires pour l'alimentation et l'hygiène infantile; - Mesures d'impact : satisfaction des familles. Un volet territorial : fournir aux familles les plus précaires des colis alimentaires des producteurs locaux, former (2j) les professionnels de la petite enfance à l'utilisation des outils malin pour la partie « conseils aux familles ». Evaluation nationale cas/témoin en cours : Etude clinique interventionnelle auprès de 800 femmes enceintes suivies au domicile par des diététiciennes jusqu'aux 24 mois de l'enfant (7 visites) Référencement : ARS PDL Année de création : 2015 Milleu d'intervention : Cadre familial Public cible : Jeunes parents, 0-2 ans Mise en œuvre : Le volet digital est accessible à tous, le volet territorial est à concevoir avec les acteurs locaux et l'association Malin (financements à prévoir). Coût/Budget : Volet digital : gratuit, Volet territorial : à estimer selon la taille du territoire	
ACTION Fruits et Légumes A la Maison (FLAM) – Maison de la santé St Denis LE SITE DE FLAM	FLAM est à l'origine une étude visant à augmenter la consommation de fruits et légumes des enfants entre 3 et 10 ans, issus de familles en situation de précarité, via 2 axes d'intervention : un accès facilité aux fruits et aux légumes par des bons d'achats échangeables contre des fruits et légumes, d'un montant couvrant la consommation d'une portion de fruits et légumes par jour et par personne dans le foyer, et un accompagnement des familles, sous forme d'ateliers d'éducation pour la santé en faveur d'une alimentation favorable à la santé. Ces ateliers sont animés en partenariat avec les associations de quartier et les structures municipales. Evaluation : l'étude contrôlée randomisée montre qu'au bout d'une année la consommation de fruits et légumes chez les enfants était de 4 portions dans le groupe intervention contre 2 dans le groupe contrôle (résultats significatifs). Les bons F&L représentent un levier efficace pour augmenter la consommation de F&L chez les enfants de milieux socio-économiques défavorisés. Référencement : Santé publique France Année de création : 2015 Milieu d'intervention : Cadre familial	





Nom action/outil – Structure porteuse	Contenu	Score
ACTION Opticourses – INRA/CRES PACA TOTAL OPTICOURSES	Opticourses est un programme de promotion de la santé, multipartenarial et participatif qui a débuté en 2010 dans des quartiers défavorisés de Marseille. Il a été élaboré pour et avec des personnes soumises à de fortes contraintes budgétaires pour qu'elles puissent mieux conjuguer équilibre alimentaire et petit budget quand elles font leurs courses. Le programme Opticourses s'appuie sur la valorisation des aliments de bonne qualité nutritionnelle et de bon prix, à travers des actions de marketing social en magasin (volet sur l'offre) et à travers des ateliers qui proposent des activités ludiques sur les pratiques d'achats, la qualité nutritionnelle, le goût et le prix des aliments (volet sur la demande). Le programme « Opticourses » a pour objectif de permettre à des personnes qui doivent faire face à des contraintes financières, d'améliorer leur équilibre alimentaire en favorisant l'achat d'aliments de bonne qualité nutritionnelle pour leur prix. L'évaluation quantitative montre que la participation « Opticourses » permet d'améliorer la qualité nutritionnelle des listes de courses des participants sans en augmenter le coût. Une évaluation qualitative met en évidence des changements bénéfiques dans les comportements d'achats alimentaires des participants. Animation d'un minimum de 4 séances de 2 heures, suite à une formation de 3 jours destinée aux diététiciens, travailleur social, responsable de structure ou de service de santé , réalisée par le CRES PACA Référencement : SPF Année de création : 2010	7++
ACTION Défi Foyers à alimentation positive (FAAP) – Agrobio35 Foyers à alimentation positive	Le principe du défi est le suivant: des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules couples, foyers avec enfants, étudiants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir! Programme: une soirée de lancement, une visite de ferme bio, un atelier avec un diététicien nutritionniste, un atelier culinaire, une initiation pratique au jardinage et une soirée de clôture avec une remise des prix aux familles participantes. Etude d'impact (environ 50 foyers): Les observations d'Agrobio35 et de l'Agrocampus Ouest se recoupent et sont similaires à l'étude réalisée par le GAB de Rhône-Alpes, initiateur en 2012 de la démarche des défis FAAP en France. Les résultats respectifs de ces trois analyses permettent de conclure à un impact positif et durable dans le temps des défis sur le comportement alimentaire des foyers participants ainsi que des impacts indirects autres que alimentaires: Augmentation de 26 points de la valeur d'achat en bio et réduction de 0.14 centimes le coût d'un repas par personne. La majorité des anciens participants poursuivent la dynamique de changement alimentaire vers davantage de bio local bien après leur participation au défi. Référencement: DRAAF et ARS Bretagne Milieu d'intervention: Cadre familial Coût/Budget: sur devis	





Nom action/outil – Structure porteuse	Contenu	Score
ACTION Arts de faire culinaires au collège (AFCC) – Mené sur plusieurs années, le projet a commencé au début de l'année scolaire 2013/2014. Il a eu pour but de former, informer et sensibiliser les élèves du collège (AFCC) – Marguerite De Valois d'Angoulême et leurs familles à la mise en pratique des "arts faire culinaires". Ce programme d'éducation à l'alimentation au collège est composé de 5 modules, regroupant plusieurs actions complémentaires autour de l'alimentation dans le but rendre les adolescents acteurs de leur consommation. Les modules abordent les th suivants : savoir se procurer des aliments, être bien au collège, s'éveiller et cuisiner découvrir les métiers/formations de la filière agroalimentaire, explorer les arts de l table à travers l'histoire et les cultures. En parallèle, une recherche-intervention longitudinale a été menée pour analyser le de la mise en pratique des « arts de faire culinaires au collège », comme objet d'autonomisation des jeunes apprentis-consommateurs (suivi d'une cohorte d'élève la 5ème à la 3ème sur 3 années). S'en est suivi une évaluation de sa reproduction dans autre établissement pour aboutir à la réalisation d'un guide méthodologique ainsi qu'une mallette pédagogique (boite à outils opérationnelle) à destination de la communauté éducative permettant de transférer ce projet dans d'autres établissements.		6
	Référencement : Portail Eduscol, PNA Milieu d'intervention : Scolaire Année de création : 2013 Public cible : 14-16 ans	
	Mise en œuvre : professionnels de l'EN Coût/Budget : Téléchargement gratuit	
ACTION Ta santé, ta planète : choisis ton assiette — GRAINE et CRES PACA TA SANTÉ, TA PLANÈTE Choisia ton assiette!	L'objectif de la campagne est de permettre aux lycées de faire des choix alimentaires responsables, favorables à leur santé et à l'environnement. 5 modules d'intervention de 2h avec différentes thématiques en lien avec la nutrition (déterminants de l'alimentation, équilibre nutritionnel) et l'environnement (saisonnalité, agriculture biologique, gaspillage, suremballage, circuits de proximité) sont abordées. Le module alterne apport de connaissances et ateliers de mise en situation. Les savoirs, savoir-faire et savoir-être acquis par les élèves sont appréciés par un questionnaire d'évaluation « avant/après ». Le projet est basé sur un partenariat entre les acteurs de l'éducation pour la santé (EPS) et de l'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD) Evaluation processus et résultats : 42% des lycéens sont motivés à changer leurs comportements alimentaires (boire plus d'eau, manger plus équilibré, etc.). Processus : participation des lycées 74% bonne, intérêt des groupes : 85% intéressés. Référencement : PNA Année de création : 2015 Milieu d'intervention : Lycées Mise en œuvre : binôme enseignant-infirmier des lycées + intervenant extérieur,	5+
	coordination régionale acteurs EPS et EEDD Coût/Budget : à estimer selon le nombre de lycées participants	





Nom action/outil – Structure porteuse	Contenu	Score
ACTION Equalianse – Association Equalianse equalianse bien dans son assiette. bien dans son corps	L'association Equalianse propose un programme de prévention santé auprès des enfants de MS au CE1. Ce programme s'étend sur 3 années durant lesquelles enfants, parents, enseignants et responsables de cantines adoptent peu à peu de nouvelles habitudes. Les interventions se déclinent sous différentes façons : ateliers pédagogiques auprès des enfants (éducation nutritionnelle, éducation sensorielle et spatiale, éducation à l'environnement) ; informations auprès des parents (tables rondes, coaching de courses, ateliers cuisine parent-enfant) ; action auprès des responsables de cantine (collaboration trimestrielle avec un diététicien de l'association). Evaluation réalisée par l'ORS Bretagne : méthodologie d'intervention efficace. Vigilance à avoir sur l'implication des enseignants et des parents. Recueil de données à renforcer.	
	Référencement : ARS BretagneAnnée de création : 2015Milieu d'intervention : ScolairePublic cible : 3-6 ans	
	Mise en œuvre : association Equalianse Coût/Budget : devis à demander à l'association	
ACTION Manger, bouger pour ma santé – Passerelles info MANGER, BOUGER POUR MA SANTE Laction In Audition I Tende Laction In Audition I Tende Laction III Auditio	Le programme « Manger, bouger pour ma santé » repose sur un guide de l'enseignant. Il permet d'aborder les questions liées à la pratique d'activités physiques, l'alimentation, l'influence de la publicité sur la consommation, l'hygiène et certains accidents domestiques. L'ensemble du module comprend la description détaillée des activités à mener en classe par l'enseignant. Le module d'activités « Manger, bouger pour ma santé » est articulé autour des programmes de l'Education nationale et du socle commun de connaissances et de compétences. Pour accompagner les formateurs et les enseignants dans la mise en œuvre du programme « Manger, bouger pour ma santé », l'association Passerelles.info propose : des conférences pédagogiques en présentiel et en ligne et des ateliers. Evaluation d'impact. L'évolution des comportements a été mesurée par questionnaire et observation avant et après la mise en place du dispositif et comparée avec celle de 133 élèves n'ayant pas bénéficié du module. Les observations sont positives aussi bien sur les connaissances acquises que sur les consommations réelles, directement observées à la cantine ou déclarées à domicile. Référencement : Santé Publique France Année de création : 2009 Milieu d'intervention : Scolaire Public cible : 3-6 ans / 6-12 ans Mise en œuvre : enseignants d'écoles maternelle et primaire	
ACTION Plaisir à la cantine - DRAAF	Dispositif complet d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements. Ce dispositif se compose d'un programme de formation , d'un outil d'éducation à destination des élèves et est doté d'un volet recherche-action. Il s'adresse à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire des établissements scolaires: principaux, gestionnaires, conseillers d'éducation, cuisiniers et équipes de cuisine, parents d'élèves, infirmiers scolaires. Le programme s'articule autour de 7 modules: Un bon restaurant scolaire, c'est quoi? / Des repas équilibrés au juste prix / Goût, sensorialité et cuisine / Le jeune, ce mangeur / Saveur et cuisine / Savoir faire et faire savoir (10 jours de formation organisées le mercredi, destinées selon le thème à différents acteurs). L'ensemble de ces journées sont organisées par un formateur coordonnateur diététicien.	





Le programme peut être développé dans les écoles, collèges ou lycées.

Evaluation : retours positifs des établissements bretons ayant participé aux différentes sessions; programme permettant de mieux inscrire la restauration collective dans les projets d'établissements. Qualité et originalité de la formation mis en valeur. Expérimentation bretonne d'adaptation du dispositif PALC à la restauration scolaire du 1er degré en 2019/2020 (Redon) et 2022 (Guingamp/Paimpol).

Référencement : PNAAnnée de création : 2012Milieu d'intervention : ScolairePublic cible : 6-15 ans

Mise en œuvre : par un formateur coordonnateur diététicien

Coût/Budget : Devis à déterminer

ACTION

Mangez-moi! – Association Brain up



Les ateliers « Mangez-moi ! » permettent d'initier les enfants au goût et développer leur jugement. Ces **12 ateliers ludiques d'1h** sont animés par une diététicienne. Chaque séance aborde un aliment en particulier et permet aux enfants de le découvrir dans sa globalité : sa production, sa consommation, ses valeurs nutritives, son goût, *etc*. Les thématiques proposées sont les suivantes : l'eau, les produits laitiers, les céréales, le chocolat, le miel, les bonbons, les fruits, les légumes, le sucre, les 4 saveurs, le riz, le goûter festif. Le principe de leur démarche est de s'appuyer sur des mises en situations concrètes et des cas pratiques : dégustation (sans cuisine), illustration ou vidéo, jeux (charades, mots-croisés, 7 différences).

5

4

Evaluation de résultat : l'évaluation est informelle, elle est portée sur la satisfaction des ateliers auprès des élèves et des enseignants.

Référencement : ARS Bretagne Année de création : 2013 Milieu d'intervention : Ecoles, centres de loisirs, *etc*. Public cible : 6-11 ans

Mise en œuvre : Association Brain Up

Coût/Budget: à estimer en fonction du nombre programmes mis en œuvre

ACTION

Les classes du goût – Ministère de l'agriculture et de l'alimentation DGAL



Conçu à l'attention des enseignants par une équipe de professionnels de l'éveil sensoriel, **ce programme** est né dans les années 2011-2012. Basé sur l'approche de Jacques Puisais, de l'institut de goût, il vise à engager une réflexion sur ce que l'enfant perçoit quand il mange. Il a été initialement conçu pour le cycle 3 (CM1-6ème) et est, la plupart du temps, mis en œuvre lors du temps scolaire par les équipes éducatives. Des référents régionaux « Classes du goût » sont chargés de **former les personnes intervenant auprès des élèves**; le **manuel « programme de formation des enseignants aux classes du goût »,** est mis en ligne gratuitement sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation.

Le dispositif des classes du goût se présente comme un **parcours en huit séances**, qui rythme le temps de la classe sur les thèmes suivants : les cinq sens, le goût, l'olfaction, la vue, le toucher et l'ouïe, la multi sensorialité, le patrimoine alimentaire, l'étiquetage et les signes officielles d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Evaluation : Etude cas/témoin : Les classes du goût ont un effet positif sur la néophilie alimentaire de l'élève.

Référencement : Vademecum de l'Educ Nationale et PNA Année de création : 2011 Milieu d'intervention : Scolaire Public cible : 11-12 ans

Mise en œuvre : par les enseignants suite à un temps de formation ou en autonomie à partir du manuel utilisateur

Coût/Budget : coût de formation à estimer





Nom action/outil – Structure porteuse	Contenu			
OUTIL Kit de promotion Nutri Score - Santé publique France NUTRI-SCORE ABCDE	Le kit promotionnel a pour objectif de présenter le NutriScore. Il présente synthétiquement l'utilité de ce logo développé par les pouvoirs publics. Il explique comme l'utiliser dans la consommation quotidienne alimentaire. Ce kit se compose d'un dépliant, d'un dossier pédagogique, d'une vidéo et d'un sticker de communication. Le dépliant en accordéon et la vidéo sont des supports très simples de communication destinés au grand public. Le guide pédagogique est quant à lui destiné préférentiellement aux professionnels afin d'expliquer le processus de réflexion collectif ayant abouti à ce logo. Il peut également être proposé au grand public curieux de savoir comment ce logo a été développé. Evaluation cas/témoin : intérêt et efficacité du logo démontrés.			
	Référencement : Santé publique FranceAnnée de création : 2017Milieu d'intervention : Cadre familialPublic cible : Public adulteCoût/Budget : Le dépliant est disponible gratuitement en téléchargement sur le siteMangerbouger.fr			
OUTIL Brochure Nutri-score – Santé publique France	La brochure « Le Nutri Score pour mieux manger en un coup d'œil » rassemble toutes les clés pour comprendre comment bien utiliser le Nutri Score. Ce dernier est bien utile pour choisir les produits de meilleur qualité nutritionnelle quand on fait ses courses.	7+		
	Référencement : Santé publique France Année de création : 2021 Milieu d'intervention : Cadre familial Public cible : Public adulte Coût/Budget : La brochure est disponible gratuitement en téléchargement sur le site Mangerbouger.fr			
OUTIL Capsules vidéo Nutri-score – Santé publique France il faut aussi faire attention au mode de préparation à la maison.	Ces 4 capsules vidéo de 30 secondes présentent le Nutri Score (« Un Nutri Score C c'est bon ou mauvais ? », « Comment mieux manger en un coup d'œil ? », « Pourquoi certaines frites surgelées sont-elles Nutri Score A ? », « Le Nutri Score prend-il en compte les additifs ? »). Ces capsules vidéo abordent les aspects pratiques du Nutriscore, à savoir comment le comprendre et l'utiliser au quotidien. Elles sont complémentaires de la brochure « Le NutriScore pour mieux manger en coup d'œil ».	7+		
Topic And Topic	Référencement : Santé Publique France Milieu d'intervention : Cadre familial Public cible : Public adulte Coût/Budget : Les 4 capsules vidéos sont disponibles sur les pages Facebook, Snapchat, Instagram et Youtube			





Nom action/outil – Structure porteuse	Contenu	
OUTIL ICOFAS (Intervenir pour des COmportements nutritionnels Favorables A la Santé) - Association APPIC et Cnam-ISTNA		
	Référencement : Cnam-ISTNA Milieu d'intervention : Ecoles, centres de loisirs, etc. Mise en œuvre : professionnels de l'enseignement, des loisirs, de la santé ou du social Coût/Budget : Accessible librement, formation : devis sur mesure à déterminer	
OUTIL 50 astuces pour manger mieux et bouger plus – Santé publique France	Ce livret a pour objectif d'accompagner les français dans leur quotidien pour adopter de bonnes pratiques en nutrition. Le livret contient 50 idées pour mieux équilibrer son	
± 2000-	Référencement : SPF Milieu d'intervention : Cadre familial Coût/Budget : Cet outil est disponible gratuitement en téléchargement sur le site Mangerbouger.fr	
OUTIL Site manger bouger – Santé Publique France	Le site « Mangerbouger » délivre des informations sur la nutrition, propose des outils et des conseils pour manger mieux et bouger plus, ainsi que de nombreuses recettes.	6
MANGER BOUGER PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ	Référencement : SPF Milieu d'intervention : Cadre familial Coût/Budget : Le site internet est disponible gratuitement Année de création : 2 Public cible : Public adulte	





Nom action/outil – Structure porteuse	e Contenu	
OUTIL Kit légumicant – DRAAF Occitanie Legumicant	Kit pédagogique permettant de créer un parcours ludo-pédagogique pour valoriser les légumineuses au sein de l'établissement et plus particulièrement aux menus de la cantine scolaire (livres de recettes, fiches techniques pour la restauration collective, etc.). Cette boîte à outils ludo-pédagogique s'adresse aux lycées agricoles : élèves, équipes pédagogiques, personnels administratifs et techniques. Référencement : PNA Année de création : 2016 Milieu d'intervention : Lycées agricoles Public cible : 16-18 ans Mise en oeuvre : équipes pédagogiques, personnels administratif et technique EN (restauration notamment) Coût/Budget : 420 € TTC prix unitaire (prix dégressif prix unitaire si commande de 12 boîtes : 246 €.	5+
OUTIL Affiche recommandations du PNNS – Santé Publique France	Cette affiche a pour objectif de synthétiser visuellement les recommandations du PNNS4 et de montrer que faire évoluer ses habitudes est accessible. L'affiche se compose de trois parties qui représentent l'organisation des recommandations choisies par le PNNS4. Il n'est pas à ce niveau question de quantité de consommation ou de pratique mais d'abord d'une intention d'augmenter, d'aller vers ou de réduire certains groupes alimentaires. Cela permet de les rendre plus accessibles et de proposer un premier niveau de connaissances facilement mémorisables. Référencement : PNNS Année de création : 2019 Milieu d'intervention : Cadre familial Public cible : Public adulte	5+
MOCERCICAR S	Coût/Budget : Cet outil est disponible gratuitement en téléchargement sur le site Mangerbouger.fr	
OUTIL La fabrique à menus – Santé Publique France	Le site propose des menus de saison variés pour manger équilibré toute la semaine en accord avec les repères nutritionnels du PNNS.	5+
FAFRICUE À MENUS	Référencement : SPF Milieu d'intervention : Cadre familial Coût/budget : Le site internet est disponible gratuitement Année de création : 2013 Public cible : Public adulte	
OUTIL Le calendrier de saisonnalité des produits – Santé Publique France	Ce document a pour objectif d'aiguiller les consommateurs pour acheter des produits adaptés à la maison. Les fiches présentent par saison printemps, été, automne, hiver, les fruits et légumes de saison. La même chose est proposée pour les fromages, les poissons et les fruits de mer.	5+
TOTAL STATE OF THE PROPERTY OF	Référencement : SPF Milieu d'intervention : Cadre familial adulte Coût/Budget : Cet outil est disponible gratuitement en téléchargement sur le site Mangerbouger.fr	





Nom action/outil – Structure porteuse	Contenu	Score	
OUTIL Fourchettes et baskets - FNES	Cet outil d'intervention destiné aux classes du collège, de la 6e à la 3e permet de mettre en œuvre avec les collégiens des actions pour la santé sur les thèmes de l'alimentation et de l'activité physique. Il comporte 6 éléments. L'élément central en est le cédérom destiné aux professionnels sur lequel on trouve 45 fiches d'activités réparties en 6 chapitres, des fiches information et méthodologie, des documents pour les adolescents, des fiches d'évaluation et des parcours type d'activités à mettre en œuvre en fonction d'un objectif ou d'un cadre d'utilisation spécifique. Les activités proposées dans l'outil ont pour objectifs de : permettre aux adolescents d'être acteurs de leur santé dans le champ de la nutrition, les sensibiliser et les mobiliser sur leur alimentation et leur activité physique, renforcer et développer leurs capacités à faire des choix adaptés à leurs besoins, leurs goûts, leurs habitudes et leur mode de vie, les inciter à poser un regard critique sur le lien entre leur environnement, l'alimentation et l'activité physique, etc.		
	Référencement : FNES Milieu d'intervention : Collèges Mise en œuvre : professionnels de l'EN Coût/Budget : Téléchargement gratuit + disponible à l'IREPS		
OUTIL Le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents – Santé Publique France	Ce guide propose d'aider les parents à répondre aux questions liées à l'alimentation de leurs enfants. Trois périodes sont prises en considération : la petite enfance (de la naissance à 3 ans), de l'enfance à la préadolescence (de 3 à 11 ans) et l'adolescence. Les repères de consommation proposés par ce guide ont été validés par les instances scientifiques de santé publique.		
Le poide nutrition institution institution and point less les aborrers	Référencement : SPFAnnée de création : 2019Milieu d'intervention : Cadre familialPublic cible : 0-18 ansCoût/Budget : Téléchargement du guide gratuit		
OUTIL Je mange mieux, je bouge plus – Santé Publique France Cette brochure propose aux adolescents des clés pour bien manger en se faisant plais et des conseils pour bouger plus. Différents profils sont illustrés afin de permettre à chacun et à chacune de se reconnaître et de trouver les solutions qui lui corresponder		5	
	Référencement : SPF Milieu d'intervention : Cadre familial Coût/Budget : Téléchargement de la brochure gratuit Année de création : 2018 Public cible : 13-18 ans		





Nom action/outil – Structure porteuse	cture Contenu Scor	
OUTIL En 2-2 – Santé publique France EN 2-2	La campagne en 2-2 illustre l'idée que « bien manger avec un petit budget, quand on manque de temps, de compétences et de matériel, c'est possible ». 6 recettes gourmandes et saines faciles à réaliser sont diffusées. L'objectif de cet outil est de donner les clefs aux jeunes pour améliorer leur alimentation avec peu de temps et d'argent. Leur donner envie de préparer des repas sains, rapides à moindre coût en valorisant l'image du mieux manger sans renoncer au plaisir et sans les culpabiliser. Chaque recette se fait de manière très simple et rapide. Chaque recette est expliquée précisément.	5
	Référencement : SPF Milieu d'intervention : Cadre familial Coût/Budget : Cet outil est disponible gratuitement sur le site Mangerbouger.fr	
OUTIL Like you – IREPS Nouvelle- Aquitaine et Pays de la Loire Mon Corps à Viure	Like you est un programme conçu pour aborder les questions liées à l'image corporelle et au poids à l'adolescence, adapté du programme québécois « Bien dans sa tête, bien dans sa peau ». Il propose une approche complémentaire de l'éducation nutritionnelle classique. Il privilégie un travail sur l'acceptation de soi et les influences sociétales. Like you offre la possibilité d'intervenir selon une approche plus globale et positive. Il met en avant les capacités de l'individu à accepter son schéma corporel et à s'accepter dans le regard des autres, tout en ayant une relation positive à l'alimentation et à l'activité physique dans toutes ses dimensions. Il propose 2 ateliers de 6 séances éducatives de 1h30 adaptées aux 13/15 ans et aux 15/17 ans. Pour accéder au contenu de la mallette, il faut suivre une formation (3j) :2 temps de formation sont nécessaires : un temps de formation en ligne et un second en présentiel. L'accès aux contenus est gratuit pour les personnes formées. Référencement : ARS Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine Année de création : 2016 Public cible : 13-15 ans / 15-17 ans Milieu d'intervention : Collèges, lycées, espaces jeunes, etc Mise en œuvre : par des professionnels ou bénévoles qui accompagnent les jeunes au quotidien	4
	Coût/Budget : coût de formation à estimer avec IREPS	
OUTIL Le petit CABAS 2.0 (Conseil - Alimentation - Bien-être - Activité physique - Santé) - IREPS Nouvelle Aquitaine	Le petit CABAS 2.0 est une réédition revue et augmentée du petit cabas édité en 2001. Il s'agit d'un outil d'intervention en éducation et promotion de la santé auprès des enfants de 6 à 11 ans, conçu par l'Ireps Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre du programme « J'aime manger bouger », financé par l'ARS Nouvelle-Aquitaine. Cet outil labellisé PNNS (Plan National Nutrition Santé) s'adresse à tout acteur souhaitant mettre en place un programme de promotion de la santé sur l'alimentation et l'activité physique. En se basant sur les objectifs, les axes stratégiques et les outils du PNNS, il permet de construire un parcours d'activités pédagogiques à la carte, à travers une approche de découverte, de partage et de plaisir, visant à promouvoir des comportements favorables à la santé. Le petit CABAS 2.0 contient un guide pédagogique, un carnet plaisir, 8 fiches ateliers, des pochettes de rangement, le récapitulatif des ateliers et la bibliographie sélective.	4
	Une formation de 2,5 jours est proposée aux professionnels ou bénévoles souhaitant déployer ce programme afin d'être en capacité de mettre en place et animer un programme d'éducation nutritionnelle auprès des enfants de 6 à 11 ans basé sur la mallette pédagogique le petit CABAS.	





	Avis du réseau d'expertise d'outils pédagogiques en éducation et promotion de la santé des Pays de la Loire : très bon outil. Référencement : Portail Eduscol Milieu d'intervention : Ecoles, centres de loisirs, etc. Public cible : 6-11 ans Mise en œuvre : professionnels du milieu scolaire, périscolaire, de centre de loisirs Coût/Budget : L'outil est proposé en téléchargement gratuit ou est vendu, sous forme de mallette au prix de 110 €, formation : devis à déterminer	
Nom	Contenu	Score
OUTIL Escape Nutrigame – Cnam-ISTNA	Outil d'éducation à la santé, ce jeu immersif , d'aventure et d'équipe permet aux jeunes de mieux saisir les enjeux de l'alimentation et de l'activité physique pour leur santé. Les objectifs de ce jeu sont de favoriser le bien être, les sensibiliser aux comportements favorables pour la santé en alimentation et en activité physique en utilisant les codes du jeu, les accompagner à la réalisation de choix éclairés en alimentation et activité physique pour la santé et contribuer aux renforcements des compétences psychosociales. Deux scénarios sont disponibles : - Le scénario 1 « Les secrets d'Etercell » : il s'agit d'un scénario dans un univers spatial et futuriste. Les joueurs arrivent dans le laboratoire d'un savant fou et embarquent dans un vaisseau nommé SANG-1 à la découverte du corps humain. - Le scénario 2 « Conquête de Vigor et Vitalitas» : il s'agit d'un scénario dans un monde médiéval. Les joueurs découvrent les secrets de deux villages médiévaux. Une formation d'une journée et demie, à destination des animateurs de l'escape NutriGame®, vise à apporter un socle de connaissances et pratiques commun à tous les animateurs de l'Escape NutriGame® en vue de la bonne utilisation du jeu. Référencement : Cnam-ISTNA Année de création : 2019 Milieu d'intervention : Lycées, espaces jeunes, etc. Public cible : 15-29 ans Coût/Budget : boîte (avec envoi postal) 245 €, coût des formations : sur devis	4





Annexe 2 : Nom des formations, organismes porteurs, thèmes et public cible

Ecolo-crèche	Mettre en place une alimentation locale et bio au sein des crèches	Equipe éducative, cuisinier, équipe technique	250 €	½ journée
	Approche alimentaire de la qualité nutritionnelle	Ensemble du personnel de crèches	1000 € (800 € pour les crèches Ecolo crèche)	14h
	Collations et goûters éco responsables pour les jeunes enfants	Professionnels de terrain (animatrices petites enfance, auxiliaire de puériculture, etc.), responsables d'achats, directeur	400 € (la journée associé à la formation « cuisiner biologique avec les jeunes enfants »	½ journée
	Cuisiner biologique avec les jeunes enfants	Professionnels de terrain (animatrices petites enfance, auxiliaire de puériculture, etc.)	400 €	½ journée
IREPS Bretagne	Accompagnement du temps du repas chez les enfants	Professionnel.le.s de services de restauration collective accueillant des enfants	250 € (en présentiel)	7h
	Alimentation du jeune enfant	Professionnel.le.s des structures d'accueil de la petite enfance, puiériculteur.trice.s, etc.	500 € (en présentiel)	14h
	La place des repas végétariens au restaurant scolaire	Professionnel.le.s de services de restauration collective accueillant des enfants	500 € (en présentiel)	14h
Label Vie	L'alimentation durable au cœur de l'établissement	Ensemble du personnel des crèches et des centres de loisirs	450 €/personne (adhérents) ou 550€/personne (non adhérents)	7h
	Goûters et collations écoresponsables	Ensemble du personnel des crèches et des centres de loisirs	450 €/personne (adhérents) ou 550€/personne (non adhérents)	3h30
	Proposer une vraie cuisine durable aux enfants	Ensemble du personnel des crèches et des centres de loisirs, cuisinier.e.s	450 €/personne (adhérents) ou 550€/personne (non adhérents)	7h
Une souris verte	Quand le repas se complique – comment accompagner les enfants ?	?	400 €	14h
Secali	Education alimentaire et nutritionnelle chez les 0-3 ans	Cuisiniers, éducateurs de jeunes enfants, puéricultrices, auxiliaires de puériculture	475 €	21h