

RECUEIL de PROJETS ou d'ACTIONS

Session « Alimentation et activité physique en milieu scolaire »



Ce recueil a été élaboré dans le cadre de la seconde édition du Forum régional nutrition organisé par la Structure Régionale d'Appui et d'Expertise (SRAE) en Nutrition des Pays de la Loire.

Quatre projets ont été présentés lors de la session « *Alimentation et activité physique en milieu scolaire* » et ont été source d'échanges.

Suite à un appel à communication, d'autres fiches projets ou actions ont alimenté ce recueil. Il a également vocation à être complété dans sa version en ligne sur le site internet de la SRAE nutrition (www.sraenutrition.fr).

N'hésitez pas à envoyer votre projet par mail : florane.dumont@sraenutrition.fr



Projets présentés lors de la session

- Projet de type ICAPS : activités physiques
- Déjeunons entre amis
- Programme « Santé en jeux, enjeux de santé » – les ateliers « cuisine et santé »
- « Manger, Bouger » en école primaire : les coulisses d'un projet partagé à Fégréac (44) et à Redon (35)



Projet de type ICAPS : activités physiques

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Mise en place d'un projet de type ICAPS au sein d'un collège REP sur le temps méridien

OBJECTIFS

Augmenter d'une heure/semaine l'activité physique de collégiens

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Le turn-over des chefs d'établissement et des équipes éducatives

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Cohésion partenariale

Perspectives

Généraliser le projet à l'ensemble des collèges de l'agglomération
Expérimenter l'action auprès des lycées

Évaluation

Assurée par l'Université Caen Normandie (STAPS)
"Evaluations diagnostique et finale effectuées en ligne conçues en collaboration avec les partenaires : état des lieux de la situation, des habitudes des collégiens sur les différentes dimensions « sport santé », sur leurs capacités physiques, ainsi que les freins et représentations, nombre de participants et de séances, pourcentage de participation"



Cible : Collège
Durée : 32 semaines
Nombre de personnes ciblées : 96



Intervenants : Educateurs sportifs diplômés (STAPS éduc motricité),
Enseignants APA



Guide « Promouvoir l'activité physique des jeunes »
Inpes / Dossiers Santé en action 2011



Partenaire : Equipe établissement (Principal, CPE, infirmière,
coordinateur REP, enseignants, membres du CESC, collectivités de
secteur, association des parents d'élèves)



Financement : ARS Normandie



Communication : Site internet du collège



Contacts : contact@cndaps.fr



Déjeunons entre amis

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Le collège Rosa Parks et l'association « DU PAIN SUR LA PLANCHE » (DPSP) sont partenaires depuis 3 années pour proposer aux élèves des actions d'éducation en santé qui relient les disciplines comme le français, les sciences. Ce collège a la particularité de compter un très faible pourcentage de demi-pensionnaires. Ils sont à peine 30% quand la moyenne nationale au collège est plutôt aux alentours de 70% (données du conseil national d'évaluation sur la qualité de vie au collège), et 41% dans les REP. Par ailleurs, nous savons que la cantine « offre » pourtant aux convives un repas complet, et qu'un déjeuner nourrissant et équilibré permet aux élèves d'être plus attentifs l'après midi. Certaines études nous montrent aussi un lien entre fréquence des repas pris à la cantine et prévalence du surpoids et de l'obésité. Ainsi, ne pas avoir accès à un déjeuner dans une collectivité crée une inégalité de santé. Face à cette situation, DPSP souhaite proposer aux collégiens une alternative à la cantine, c'est à dire la possibilité de déjeuner dans un lieu confortable, à proximité du collège, avec des adultes bienveillants, dispensant des messages « au fil de l'eau » sur l'alimentation, en faisant goûter et en partageant des plats.

Description du projet ou de l'action

Nous proposons aux collégiens de se rencontrer autour d'un déjeuner hebdomadaire, pour parler de tout et surtout d'alimentation, au café associatif « le petit bonheur ».

OBJECTIFS

Agir sur le déterminant de santé que représente la nutrition, et réduire les inégalités de santé.

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

La difficulté que nous rencontrons est de mobiliser les élèves et de communiquer avec les parents. Les élèves sont enthousiastes quand on leur expose le projet, enthousiastes quand ils viennent déjeuner, mais ont du mal avec « l'administratif » (un formulaire pour les parents, autorisant le collégien à venir déjeuner).

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Du temps ! Nous pensons que cette proposition pourra trouver une place importante dans ce collège car les élèves « adorent » pouvoir déjeuner avec leurs amis et « sortir ». Cependant il nous faut acquérir la confiance des parents et montrer à certains adolescents qu'ils seront mieux avec nous que dans la rue.

Perspectives

Nous envisageons de conduire cette opération encore une année au moins.



Collège Rosa Parks – NANTES
1 ANNÉE SCOLAIRE (2018/2019)
Nous visons 5 à 6 collégiens par semaine



Intervenants
- Anne BÉRAUD, diététicienne éducatrice en santé,
Association Du Pain Sur la Planche
- Cécile GUILLET, infirmière du collège Rosa Parks



Le repas



Ce projet est porté par DPSP en collaboration avec les acteurs du terrain, à savoir : vivre ensemble 44, médiateurs jeunesse du quartier, le collège et l'équipe éducative. Partenaires : Le petit bonheur, café associatif du quartier qui nous accueille, la ville de Nantes, le collège, l'ARS



ARS et ville de Nantes (CLS)



Communication sur le site du collège, mail aux parents, affiches au sein du collège



Évaluation en cours



Anne Béraud & Sara PERRAUD – Diététiciennes, Association
Du Pain Sur la Planche
anne.beraud@dupainsurlaplanche.org



Contexte – Historique du projet ou de l'action

A l'origine de ce programme, en 2012, un projet nutrition Assurance maladie (CPAM de la Mayenne, service prévention) en partenariat avec la ville de Laval, l'ARS, l'IREPS pôle Mayenne et l'éducation nationale.

Une action intégrée au CLS de Laval en 2014, Un programme de prévention santé intégrant l'alimentation et l'hygiène mais aussi l'estime de soi et le sommeil et permettant d'impliquer les enfants, les parents mais aussi les animateurs des centres de loisirs, les écoles dans chaque quartier ciblé, les maisons de quartier également par l'intermédiaire des référents familles. *La finalité* (objectif général) : être acteur de sa santé, donner à chacun la possibilité de mieux gérer sa santé ; éducation en santé transversale, offre d'un cadre qui encourage l'implication des professionnels, des enfants et des parents.

Le public ciblé : enfants et parents des écoles primaires accueillant des publics vulnérables (en référence au diagnostic local de santé) dans les accueils de loisirs / écoles prioritaires des quartiers prioritaires au titre de la Politique de la ville (dont les Fourches et Saint Nicolas).

Description du projet ou de l'action

Dans ce contexte, des ateliers « cuisine et santé » sont mis en place en cycles TAP (5 à 7 séances) ou stages vacances sur 1 semaine (5 séances) avec une co-animation animateur-diététicienne : une activité cuisine et un atelier en parallèle « les + nutriments » en lien avec le choix de la recette, sur un thème comme le goûter ou l'approche alimentaire par les sens ou plus général (hygiène, représentation sur l'alimentation, lecture d'étiquettes, les différents laits / jus végétaux, le riz cuit cru quelle quantité...). La réflexion de groupe est orientée et favorisée par le choix des outils et une démarche participative qui part le plus possible de leurs pratiques. Un livret personnel personnalisé et enrichi au fur et à mesure des séances favorise l'appropriation et fait le lien jusqu'au sein de la famille. Un temps fort enfants / parents en fin de cycle réunit l'ensemble des professionnels impliqués.

OBJECTIFS

Faire ensemble et partager, promouvoir une approche santé positive intégrée à la cuisine, renforcer les ressources personnelles et les comportements favorables à la santé, valoriser et renforcer les connaissances et les compétences sur le savoir-faire autour de l'alimentation du quotidien avec un petit budget, valoriser le plaisir et la diversité, alimentaires, sensoriels, culinaires, impliquer les parents.

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Impliquer les parents bien que l'évolution au cours des années des « ateliers cuisines » et le dynamisme des quartiers le favorise petit à petit (rôle des animateurs et des référents quartiers).

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Motivation du directeur de structure et de/des animateurs ; organisation de la communication autour du projet dans le quartier concerné ; coordination ; co-animation ; plutôt des CE2-CM que des CP-CE1.

Perspectives

Poursuivre les ateliers « cuisine et santé » (bien identifiés, nouvelles familles..) sans la présence systématique de la diététicienne (transfert de compétences / accompagnement des animateurs impliqués depuis plusieurs années ; toucher plus de parents et recréer le lien avec l'école notamment aux Fourches.



Accueil de loisirs Planète Mômes *Quartier Les Fourches* – LAVAL
 Accueil de loisirs Les Chemins *Quartier Saint Nicolas* – LAVAL
 15 élèves CE2 au CM2 ou CP-CE1



Intervenants : Caroline WEIBEL, diététicienne éducatrice en santé,
Isabelle CERISIER, animatrice (Fourches) et Fatiha QUANARE et Aline
GOUGEON, animatrices également (St Nicolas)



Recettes (*choix des recettes pour découverte gustatives, de nouveaux ingrédients, pour intégrer produits des jardins, plaisir et santé.*), les « + nutrition », livrets (recettes, photos, « + nutrition », dessins) pour le lien avec les familles et « laisser une trace », livres en lien avec le thème



Partenaires : ville de Laval, accueils de loisirs impliqués, DPSP, ARS
+/- Collaboration avec les acteurs de terrain du quartier (référénts
famille de la maison de quartier, directeur de l'école/équipe éducative)
– à renforcer



ARS Pays de la Loire



Communication principalement orale (l'écrit ne fonctionne pas) au sein de la structure +/- relayée via la maison de quartier (à optimiser)



Diaporama synthèse de l'action (très visuel) présenté lors des temps forts (impression voire projection) , évaluation recettes et « + nutrition » par séance avec gommettes rouges / orange/ verte



Caroline WEIBEL – Diététicienne – Association Du Pain Sur la Planche
caroline.weibel@dupainsurlaplanche.org



« Manger, Bouger » en école primaire : les coulisses d'un projet partagé à Fégréac (44)

Contexte – Historique du projet ou de l'action

L'OFIS travaille en partenariat sur le territoire intercommunal de Redon Agglomération. Les thèmes de la nutrition à tous les âges et de la lutte contre la sédentarité de tous publics sont nos premières préoccupations. Dans ce cadre, l'OFIS a formé ses chargés de projets santé et ses éducateurs à mettre en lien l'alimentation et l'activité physique. A cette occasion, les nombreuses formations proposées par l'IREPS et l'ARS nous ont permis de rencontrer différents acteurs (associations / collectivités) et notamment « Du pain sur la planche » qui intervient dans le champ de la prévention primaire en promotion et éducation à la santé en lien avec la nutrition (alimentation et activités physiques) sur la région des Pays de la Loire. Nous avons été sollicités par la Mairie de Fégréac pour intervenir avec « Du Pain sur la Planche » dans la continuité de ce qu'ils avaient mis en place l'année passée. Notre plus-value réside sur le fait d'arborer la notion d'activité physique à celle de l'alimentation.

OBJECTIFS

Objectifs spécifiques : Accompagner la municipalité de Fégréac à mener, dans le cadre du CLS des actions de santé vers la population jeune. Rédiger, suivre, animer les projets
Objectifs opérationnels : participer au copil pour établir des ateliers en concertation avec les acteurs. Organiser les ateliers : programmation, écritures, animation et évaluation

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Réécriture sous forme de concept
Les enfants qui ont fait de l'activité physique ont tendance à être énervés à l'atelier suivant.
Ré-organiser les ateliers alimentation le matin et l'activité physique l'après-midi.
Exercice de relaxation compliqué dans la cour de récréation.
Travail partenarial important à mettre en avant

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Association de diététicienne et éducateur sportif
Espace adapté : Salle de classe pour l'alimentation et salle de sports ou extérieur selon les prévisions météo pour l'activité physique
Prise en compte du temps de travail : préparation + évaluation + coordination + évaluation

Perspectives

Le calendrier gagnerait à être revu. Idéalement, dès Septembre, la mairie demandera aux écoles de se positionner (classes et thèmes)
Les ateliers devront être communiqués dans le bulletin de décembre.
Travail en amont entre l'éducateur sportif et la diététicienne



Ecole Publique La Madeleine : CM1 : 20 élèves
Ecole privée Saint Charles : CM : 29 élèves
3 demi journées en Mai 2019



Intervenants
Association Du pain sur la Planche : Floriane BRETON / Office Intercommunal des Sports des Pays de Redon : Estelle PROVOST



Matériels Sportifs et Jeux de société pédagogique et en lien avec la thématique



Partenaire : Association Du Pain sur la Planche / Mairie de Fégréac / Office Intercommunal des Sports du Pays de Redon



Mairie de Fégréac
Autofinancement



Communication assurée par la mairie de Fégréac, communication via les réseaux de l'OFIS, un article de presse publié.



Evaluation : Un échange verbal à l'issue de chaque séance et un bilan partenarial à la fin de l'action



Office Intercommunal des Sports du Pays de Redon : Maxime NEVEU
communication@ofispaysderedon.fr
Du pain sur la planche : Anne BERAUD
anne.beraud@dupainsurlaplanche.org
Ville de Redon: Laëtitia Hervet l.hervet@mairie-redon.fr



« Manger, Bouger » en école primaire : les coulisses d'un projet partagé à Redon (35)

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Le territoire de Redon Agglomération a signé pour 5 ans (2015-2020), un contrat local de santé (CLS) avec les 2 Agence Régionale de Santé (Bretagne et Pays de La Loire). Plusieurs fiches actions sont annexées à ce contrat local de santé dont celle de la nutrition qui se formalise entre autre par la tenue annuelle d'une « semaine de la nutrition ».

La ville de Redon dispose, depuis 2014, d'un QPV (Quartier Prioritaire de la Ville) qui est situé sur le quartier de Bellevue. Dans le cadre de la thématique (éducation/parentalité) du contrat de ville, un projet « action passerelle » (différent de « classe passerelle ») a été mis en place dans une école du quartier pour permettre la socialisation/scolarisation des 2-3 ans avant l'entrée en maternelle.

La rencontre de ces deux dispositifs a permis la mise en œuvre d'une action nutrition portée par l'OFIS et DPSP en lien avec la ville de Redon, Redon Agglomération (qui , comme l'ensemble des EPCI, porte la compétence Politique de la ville) et l'éducation nationale (décharge de la directrice sur les temps de l'action passerelle).

OBJECTIFS

Objectif général : Améliorer l'état de santé de la population ciblée en agissant sur le déterminant majeur que représente la nutrition.

Objectifs spécifiques : Apporter des éléments de réflexion aux problématiques nutritionnelles que les parents ont exprimé ; Accompagner les enseignants pour orienter au mieux les parents (non travaillé dans ce cadre: long terme)

Objectif opérationnel : Créer et animer des ateliers sur les problématiques nutritionnelles rencontrées par les familles

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Captation du public ; Travailler collectivement des situations individuelles (Vaincre la peur de s'exprimer pour certains publics notamment allophones) ; Rigueur dans le partenariat qui nécessite une coordination ; Financement (possible dans le cadre de politique contractuelle mais plus compliqué dans le cadre du droit commun= volonté politique)

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Simplicité de la démarche (pas « d'usine à gaz ») ; Réactivité de l'ensemble des partenaires ; Savoir ajuster le contenu au dernier moment (réajuster en fonction de l'effectif et du degré de compréhension des participants) ; Fédérer les partenaires autour d'un objet de travail commun = « parler tous le même discours » ; Avoir des espaces adaptés.

Perspectives

Persuader les partenaires de la continuité de cette action (même si parfois le nombre de bénéficiaires est petit) ; Consolider le partenariat avec l'éducation nationale ; Poursuivre le travail engagé avec Le Département d'Ille-et-Vilaine et notamment la protection maternelle infantile (PMI) ; Promouvoir cette action à l'échelle de l'ensemble des écoles de la ville de Redon notamment à travers l'axe « santé » du projet éducatif local (PEL) porté par la ville de Redon.



Ecole publique maternelle Jacques Prévert: (68 élèves)
3 demi journées sur l'année scolaire 2018-2019



Intervenants : Association Du pain sur la Planche
Office Intercommunal des Sports des Pays de Redon : Estelle PROVOST



Matériels Sportifs et Jeux photolangage



Partenaires : Association Du Pain sur la Planche / Office Intercommunal des Sports du Pays de Redon/Education nationale/ville de Redon



Financement (valorisation du droit commun des collectivités) :

Mairie de Redon: Mise à disposition des locaux+d'une ATSEM
Redon Agglomération : Temps de travail du chargé de mission politique de la ville

Financement (prestations OFIS et Du pain sur la planche) :

Redon Agglomération : Politique de la ville dans le cadre du contrat de ville.



Communication par Du pain sur la planche et l'école maternelle Jacques Prévert



Un échange verbal à l'issue de chaque séance et un bilan partenarial à la fin de l'action



Contacts : Office Intercommunal des Sports du Pays de Redon : Maxime NEVEU communication@ofispaysderedon.fr
Du pain sur la planche – Anne BERAUD anne.beraud@dupainsurlaplanche.org
Ville de Redon: Laëtitia Hervet l.hervet@mairie-redon.fr



Recueil des projets ou actions sur le territoire

- Alimentation en classe ULIS
- Alimentation en classe UPE2A (élèves allophones)
- Bouge pour ta santé
- Championnat Départemental de Cross - Village santé
- Défi Eco-Marmiton
- Donne du sport à ton corps
- Hydratation et pratique sportive
- Prévention du surpoids au lycée de Pontchâteau
- Projet "Sugar cross" (alimentation sucrée et activité physique)
- Vélo Smoothie Anti Gaspi



Alimentation en classe ULIS

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Le projet consiste à travailler avec un groupe de 12 élèves, de 12 à 16 ans, porteurs de troubles des fonctions cognitives, et, pour une bonne partie, issus de milieux sociaux assez défavorisés. À ce jour, leur éducatrice constate différentes choses dans leurs habitudes alimentaires :

- Ils ne prennent pas toujours/tous de petit déjeuner ou alors des choses inappropriées
- Ils ne mangent pas à heure régulière les jours où l'école ne donne pas un rythme
- Ils fréquentent très régulièrement les fast-foods
- Ils mangent régulièrement des bonbons ou des gâteaux apéro en guise d'encas plutôt que de prévoir un fruit/des fruits secs...
- Ils préfèrent ne pas manger à la cantine plutôt que de goûter des aliments auxquels ils ne sont pas habitués, quitte à sauter un repas

Elle sollicite Du Pain Sur la Planche afin de réaliser une action, qui s'inscrit dans la durée, DPSP intervient ponctuellement (à 4 reprises) et le travail sur l'alimentation est exploité toute l'année pour développer les compétences des élèves, leur permettre d'acquérir des savoirs en utilisant comme support l'alimentation.

Description du projet ou de l'action

Améliorer l'état de santé de la population ciblée en agissant sur le déterminant majeur que représente la nutrition. Permettre aux adolescents d'acquérir des savoirs en utilisant comme support l'alimentation

OBJECTIFS

Comprendre les rythmes alimentaires : intérêt, rythme des repas.

Générer chez les élèves de la curiosité vis à vis de ce qu'ils mangent pour leur permettre d'élargir leurs répertoires alimentaires.

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Nous n'avons pas spécialement rencontré de difficulté. 2 élèves ont été souvent absents

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

L'implication du professeur et du personnel de l'établissement (surtout la cuisine). Le personnel a apprécié de permettre aux jeunes de découvrir leur métier

Perspectives

Le projet « nutrition » sera probablement reconduit mais en autonomie. DPSP pourra participer au copil, revoir les conducteurs de séance, les outils.



Collège Aristide Briand à NANTES - Classe ULIS

De septembre 2017 à mars 2018

16 adolescents classe ULIS



Intervenants : Béatrice Milcent (infirmière), Anne Béraud (diététicienne), Dominique Truffert (Diététicienne)



Collage; sensorialité ; « À la découverte des coulisses de ma cantine » ; atelier culinaires



Partenaires : ARS



ARS et collège



Création de liens entre les élèves ; élèves assidus et souhaitent poursuivre ; création de liens au sein du collège avec le personnel ; très bon accueil de l'équipe de cuisine.

Les élèves ont compris qu'il fallait donner un rythme à la journée avec des horaires pour chaque activité. Ils se sont rendus responsables du petit-déjeuner et goûter. Ils ont réalisé le côté social du repas. Un élève déjeune finalement à la cantine de temps à autre alors que jusqu'à présent il n'était pas enclin à cela.

Remarques des participants et des professeurs :

- Les jeunes étaient actifs et réactifs
- Le projet leur a apporté un lien en commun
- Ils ont tous participé, ils étaient enthousiasmés par le projet
- Le lien a permis de créer l'entraide entre eux
- Cuisiner à la fin de chaque atelier a permis de donner un sens au projet ainsi que « A la découverte des coulisses de la cantine »
- Le projet leur a permis de mieux se connaître



Dominique Truffert & Anne Béraud – Diététiciennes

dominique.truffert@dupainsurlaplanche.org

anne.beraud@dupainsurlaplanche.org



Alimentation en classe UPE2A (élèves allophones)

Contexte – Historique du projet ou de l'action

L'infirmière du collège avait contacté l'association "Du pain sur la planche" pour essayer de monter un projet sur l'alimentation suite à un constat de beaucoup de grignotage dans le collège. Le professeur de langue française pour les élèves allophones a été séduit par cette approche et a demandé à bénéficier d'une aide pour réaliser un projet avec sa classe. « L'alimentation est en effet un problème récurrent chez mes élèves qui arrivent en France. Concrètement, ils viennent à la cantine mais certains ne mangent quasiment rien, d'autres n'ont pas l'habitude d'avoir autant de choix... Ils doivent à la fois changer de rythme alimentaire, de format de repas (entrée, plat, produit laitier, dessert), de produits consommés, et de façon de les cuisiner... Et donc ils sont perdus et ont parfois tendance à se raccrocher à des produits sucrés et salés... »

OBJECTIFS

Améliorer l'état de santé de la population ciblée en agissant sur le déterminant majeur que représente la nutrition :

- Améliorer les connaissances des élèves sur les aliments (aliments bruts, préparations), d'un point de vue nutritionnel et contextuel (dans quel contexte on consomme ces aliments)
- Découvrir en les goûtant des aliments issus de la culture alimentaire française

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

L'incendie de la cuisine a un peu perturbé l'action. Nous avons envisagé de prendre en photo les aliments du self que les élèves ne connaissaient pas (avant d'intervenir). Mais les menus ont dû être modifiés (simplifiés) et il était plus difficile de réaliser des photos. Les équipes de cuisine ont malgré tout accompagné l'action en mettant à disposition du matériel et des ingrédients. Il a été aussi difficile de recenser la satisfaction des élèves, les mots leur manquent et ils ne comprennent pas bien les questions posées. Cependant, leurs mines réjouies, leur enthousiasme à faire la cuisine, leur motivation se lisait sur leurs visages.

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Le professeur et l'infirmière ont vraiment travaillé en collaboration

Perspectives

Le professeur souhaite expérimenter l'année prochaine, à nouveau ce cycle d'ateliers, en autonomie. Elle demande le matériel et la présence d'un ou deux autres adultes pour l'animation des ateliers. DPSP propose un accompagnement pour présenter le projet aux personnes qui seraient partantes afin de leur donner les clés pour aborder l'alimentation auprès d'un public jeune. DPSP peut aussi assurer de sa présence pour l'évaluation ou encore la partie manipulation si il manque du matériel (imagier...).



Collège Aristide Briand à NANTES

Septembre à décembre 2017

1 classe de 20 élèves à chaque atelier (11 à 16 ans)

Intervenants : Béatrice Milcent (infirmière), Anne Béraud (diététicienne), Dominique Truffert (diététicienne)

Ateliers de sensorialité ; ateliers culinaires ; imagier ; les familles d'aliments du PNNS

Partenaire et financement : ARS

Apprentissage de vocabulaire ; complicité avec de nouveaux aliments ; découverte des habitudes alimentaires ; découverte des légumes crus ; réutilisation de recettes simples ; découverte de certains aliments et de leur origine.

Très bonne participation des élèves, très en attente, impatients et « réclamaient » chaque semaine l'atelier.

Le professeur pense pouvoir refaire les ateliers l'année en présence de plusieurs adultes : IDE, surveillants, personnel de la cuisine...

Surtout, le professeur a remarqué que ces ateliers avaient créé une bonne ambiance, détendue ; les conflits ont disparu, les élèves sont plus attentifs les uns envers les autres. Ils se montrent aussi très rassurés, plus en confiance. À la lecture quotidienne du menu, ils interrogent, sont devenus curieux. Ils connaissent de plus en plus de préparations (les crudités, les viandes...). Certains qui refusaient de manger des aliments par crainte sont désormais plus détendus et goûtent. Les ateliers ont fédéré les élèves autour de leurs similitudes. Se connaissant mieux, les élèves forment maintenant un groupe agréable.



Dominique Truffert & Anne Beraud – Diététiciennes

dominique.truffert@dupainsurlaplanche.org

anne.beraud@dupainsurlaplanche.org



Bouge pour ta santé

Contexte – Historique du projet ou de l'action

La Mutualité Française Pays de la Loire et la MGEN et son association ADOSEN / Prévention déploient depuis plusieurs années le programme « Bouge pour ta santé » dans une école primaire par an et par département.

Description du projet ou de l'action

Le programme « Bouge pour ta santé » permet de développer les compétences psychosociales en abordant différentes thématiques liées à la sédentarité : l'activité physique quotidienne et/ou sportive, l'alimentation, la relaxation, le sommeil, l'utilisation des écrans, les addictions...

Pour atteindre cet objectif, la MFPL et la MGEN propose de co-construire un programme d'actions sur l'ensemble de l'année scolaire afin de :

- Identifier les besoins des élèves et les attentes des professeurs et/ou des parents en matière de prévention des risques liés à la santé (questionnaire, temps d'échanges dans les classes...)
- Définir un programme d'actions thématiques auprès des élèves (sur le temps de classe ou en dehors), des enseignants et/ou des parents d'élèves
- Proposer des temps d'échanges avec des professionnels « experts » de thématiques précises (conférences, soirée d'échanges, ateliers...)

OBJECTIFS

Lutter contre l'accroissement de la sédentarité et ses effets délétères sur la santé des enfants scolarisés en cycle 3.

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Ce programme demande un réel investissement et une implication des équipes pédagogique à laquelle le directeur ou la directrice pourront associer les représentants des parents s'il le souhaite.

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

La MFPL et la MGEN accompagnent chaque école volontaire, dans la définition des besoins et l'élaboration du contenu du programme. L'équipe enseignante soutenue et appuyée par la direction doit impulser le projet et être force de propositions quant aux actions à mener. Ce programme ne donnera pas plus de travail aux équipes. Il s'inscrit dans le parcours éducatif de santé de l'élève. Ce parcours n'ajoute pas d'enseignement spécifique, mais s'inscrit dans le contenu des programmes scolaires, du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.



Une école primaire par an et par département en Pays de la Loire



Intervenants

Possibilité de faire intervenir des professionnels « experts » de thématiques précises (exemple : diététicienne, professeur de yoga ...)



Nous mettons à disposition des équipes des boîtes à outils thématiques : alimentation, écran et activité physique.



Partenariat

Notre volonté est de faire synergie autour du programme, nous allons repérer les acteurs, les partenaires potentiellement intéressés par le projet.



Timon Sophie – Responsable de projet – Mutualité Française
sophie.timon@mfpl.fr



Championnat Départemental de Cross - Village santé

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Comme chaque année, le Service Départemental de l'UNSS organise son traditionnel Championnat Départemental de Cross à l'Arche de la Nature, grâce au soutien de la Ville du Mans pour la logistique et au Conseil Départemental de la Sarthe pour les transports. Ce sont plus de 2500 collégiens et lycéens de tous les établissements sarthois qui participent à cette manifestation qui reste la rencontre du Sport Scolaire, la plus importante de l'année en terme d'effectifs. Suite au Cross 2017 et à une première participation réussie à l'opération « Moi(s) sans tabac », l'ensemble des acteurs et partenaires a décidé de prolonger l'expérience et d'amplifier son rayonnement en proposant aux participants un véritable « village santé » avec des animations adaptés aux collégiens et lycéens.

Description du projet ou de l'action

En plus des traditionnelles courses, pour la première fois cette année, un véritable village Sport Santé était ouvert aux participants et au public. Différents stands d'animations ou d'initiations étaient proposés par les différents partenaires dans le but de promouvoir la santé par la pratique d'activités sportives. L'accès aux activités sportives se fera uniquement par l'entrée du Village Sport-Santé.

Une journée placée sous le signe du « Sport Santé ». Un Village « Sport Santé » ouvert et animé par nos partenaires : CPAM 72 – MGEN – MAIF – CDOS – AMCD – STAPS du Mans – Ligue d'Aviron – Ligue de Foot US – Comité de Golf – Club Elite Sarthe :

- Stands de sensibilisation et de prévention en Nutrition et aux addictions
- Opération « Moi(s) sans tabac »
- Stands d'animation Activités Physiques – Forme
- Quizz « Sport-Santé »

OBJECTIFS

Sensibilisation – Information – Animation aux risques (Alcool-drogue-Tabac-Nutrition...) et aux bienfaits de l'Activité Physique en général pour l'ensemble des participants (environ 2500 élèves dont 2000 collégiens Garçons et Filles) de façon volontaire

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Une équipe

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Financement pour pérennisation de l'opération



Tous les élèves du département de la Sarthe au mois de novembre

- Près de 2200 élèves classés dont plus de 1500 collégiens
- 80 enseignants d'EPS mobilisés dans l'organisation
- 60 Jeunes Organisateurs, Jeunes Officiels, Jeunes Secouristes
- 36 cars pour plus de 1500 élèves transportés
- 10 Jeunes Reporters
- 8 courses CROSS entre 11h45 et 16h00



Intervenants

MAIF, CPAM 72, ANPAA, MGEN, STAPS Le Mans + UFOLEP + CDOS72



Stand Nutrition « Combien de sucres », Stand Smoothie, Stand Moi(s) sans tabac, Stand Addiction, Stand Quizz Sport Santé, Stand Test Forme, Stand Ergo Aviron, Stand Ambassadeurs Sportifs, Animations Sportives



Partenaires

MAIF, CPAM 72, ANPAA, MGEN, STAPS Le Mans + UFOLEP + CDOS72



Conseil départemental, UNSS



Communiqué de Presse (Avant + Après), point presse Village + ELUS, Réseaux sociaux (Twitter + Facebook), Goodies



Cédric HAYERE, Directeur Régional Adjoint Service Départemental Sarthe chez UNSS - cedric.hayere@unss.org

BEDOSSA Charlotte, Chargée de développement – Coordinatrice CDOS 72 - charlottebedossa@franceolympique.com



Défi Eco-Marmiton

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Le Département de la Sarthe lance l'appel à projet "Défi Eco-Marmiton" en septembre 2019 pour la 4^{ème} année consécutive. Ce dispositif porte à la fois sur l'alimentation et le développement durable et concernera cette année 10 collèges.

Description du projet ou de l'action

Le Défi s'adresse aux élèves de collèges publics ou privés, aux cuisiniers, aux enseignants, aux chefs cuisiniers, aux gestionnaires, aux infirmières... désireux de monter un projet autour des questions de l'alimentation et du développement durable en lien avec le programme scolaire aboutissant à la réalisation d'une recette de cuisine éco-responsable lors d'un concours cuisine.

OBJECTIFS

A travers ce dispositif, les **objectifs sont multiples** : sensibiliser les collégiens à une alimentation favorable à la santé, valoriser le savoir-faire des cuisiniers des collèges tout en mettant à l'honneur les producteurs et les fournisseurs de produits locaux ; faire découvrir les métiers en lien avec l'alimentation, contribuer à mieux comprendre les interactions de l'alimentation avec l'aménagement du territoire, l'ancrage des productions agricoles, les ressources du territoire, l'économie locale, l'approvisionnement durable et de qualité.

Points de vigilance

1- Adapter le dispositif en fonction du nombre de participants

Le succès de la 3^{ème} édition avec la participation de 9 collèges a montré les limites du dispositif tel qu'il était organisé. Pour reconduire le dispositif en 2019-2020, dans des conditions favorables à son bon déroulement, une étape de qualification a été ajoutée.

2- Présenter le dispositif à l'équipe projet

La rencontre avec l'équipe projet est une étape importante pour présenter le dispositif et accompagner le projet

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

La réussite du projet passe par l'implication d'une équipe projet dans les collèges participant, un accompagnement du Département, une gestion des transports par une personne compétente, une évaluation pour améliorer le dispositif et de forts partenariats.

Perspectives

Evolution du Défi Eco-Marmiton vers un dispositif intergénérationnel.



Collèges publiques et privés de la Sarthe.
Le projet se déroule tout au long de l'année scolaire.
Collégiens de la 6^{ème} à la 3^{ème}, classes SEGPA et ULIS, établissements de type IME.
2018-2019 : 200 collégiens



Intervenants : conseillers technique du Département, Marie-Claire Thareau de l'association Pommes et Sens, Chambre d'agriculture, Société ECO2-Initiative, GAB 72, Sarthe Nature Environnement, Les 19 Bonnes Tables Sarthoises, Nicolas DROUET



L'appel à projet, un livret de recettes.
Des animations
Un Livret de présentation, des évaluations des animations et du dispositif.



Partenaires : L'Association des 19 Bonnes Tables Sarthoises, les producteurs sarthois, l'Education nationale, l'Enseignement catholique, le Lycée des métiers Funay – Hélène Boucher, la Chambre d'agriculture, le Groupement des Agriculteurs Biologiques 72, l'entreprise MATFER BOURGEAT.



Uniquement financé par le Département grâce aux partenariats existants



Lors du lancement : Diffusion de l'appel à projet à l'ensemble des collèges du département et des partenaires ; Communiqué de presse.
Pour le concours : Communiqué de presse



Points positifs : Bonne organisation générale du dispositif et lors du concours ; Animations et visites de qualités ; Accompagnement tout au long de l'année (technique et administratif) réactif et adapté ; Rendez-vous dans le collège pour présenter le dispositif indispensable et apprécié ; Bonne gestion des transports pour les visites et le concours.

Points à améliorer : manque de temps pour rendre les bilans, les évaluations... ; incompréhension de certaines questions du bilan ; manque un retour sur la présentation des projets et de la recette le jour du concours ; laisser plus de temps entre les animations le jour du concours.



Catherine ALIX - Technicienne agriculture ; catherine.alix@sarthe.fr ; 02 43 54 72 73



Donne du sport à ton corps

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Mise en place d'un partenariat entre l'agglomération Saumur Val de Loire et l'Éducation Nationale pour la 2ème année.

Description du projet ou de l'action

Nous proposons des cycles de 5 séances couplant activité physique et alimentation. Un animateur sportif et une diététicienne interviennent en parallèle. Le programme intègre des messages de prévention, un travail sur les représentations, des temps de pratiques et s'achèvent par une randonnée des saveurs parents-enfants. Chaque enfant se voit remettre en début de cycle un podomètre, un tee-shirt et un sac.

OBJECTIFS

Favoriser les modes de déplacements actifs/ doux, inciter à l'inscription en clubs sportifs, agir sur la diversification et l'équilibre alimentaire, associer l'éducation nationale à la démarche de prévention-nutrition santé.

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Infrastructures adaptées: temps simultanés diététique et activité physique

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Appui de l'enseignant et travail en transversalité avec d'autres matières (français, mathématiques,...)

Perspectives

Poursuite avec étendue sur le territoire Saumur Val de Loire



Ecole élémentaire de Brain sur Allonnes (2018) ; Mouliherne (mars-avril 2019) et Fontevraud (mai-juin 2019)
CM1-CM2, 70 enfants



Intervenants : Anthony CHAUVIRE (Sports pour Tous), Emeline BIROT (diététicienne), Jérôme BOUCHET (Saumur Val de Loire)



Diaporama, jeux de cartes péda, atelier cuisine, tests de forme, séance d'activité sportive ludique



Partenaires : Saumur Val de Loire – Education nationale – Sports pour Tous



Saumur Val de Loire



Saumur Val de Loire



Reconduction suite aux retours très favorables du test sur Ecole 1



Jérôme BOUCHET – Chargé de mission Sport Santé
j.bouchet@agglo-saumur.fr
Anthony CHAUVIRE – Chargé de mission – CD Sports pour Tous
anthony.chauvire@sportspourtous.org



Hydratation et pratique sportive

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Le collège Rosa Parks et l'association « DU PAIN SUR LA PLANCHE » (DPSP) sont partenaires depuis 5 années pour proposer aux élèves des actions d'éducation en santé qui relient les disciplines comme le français, les sciences. En 2017, les professeurs de SVT, mathématiques et EPS ont élaboré ensemble un projet EPI intitulé « comment fonctionne le corps humain au cours d'une activité physique » pour les élèves du niveau 4^{ème}. En 2018, DPSP a participé à ce projet en proposant un atelier sur « l'hydratation » que les professeurs souhaitent reconduire en 2019.

Les résultats de l'enquête INCA3 nous confirme que les adolescents sont consommateurs de boissons sucrées (soda et jus de fruits) et que cette habitude contribue à une consommation excessive de sucre : « S'agissant des boissons, les adolescents privilégient les boissons rafraichissantes Sans Alcool (+58%) alors que les adolescentes préfèrent les jus de fruits (+24%) ». Cette tendance tend à diminuer avec l'âge : la consommation de BRSA contribue de moins en moins à la ration alimentaire mais cette observation est surtout valable chez les sujets ayant un niveau d'étude supérieure. Elle reste stable donc élevée chez les individus ayant un niveau d'étude primaire ou collège, et constitue une inégalité de santé.

L'atelier permet aux élèves de s'interroger sur les qualités hydratantes des différentes boissons qu'ils consomment. À partir d'observations scientifiques, nous les amenons à réfléchir sur le choix des boissons à privilégier lors d'une activité physique ou même dans leur quotidien.

Description du projet ou de l'action

Il s'agit d'un TP d'1h30 pendant lequel les élèves vont réaliser des expériences, des observations, des hypothèses pour conclure que la meilleure façon de s'hydrater c'est de boire de l'eau.

OBJECTIFS

Savoir ce qu'hydrater veut dire ; Comprendre les phénomènes d'hydratation ; Savoir choisir des boissons hydratantes

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Nous avons parfois des difficultés pour croiser les agendas toujours très chargés des professeurs, intervenants et organiser une réunion.

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Nous nous connaissons maintenant bien (intervenants et professeurs) et savons travailler ensemble.

Perspectives

Continuer ?



Collège Rosa Parks – NANTES
1 semaine – 3 classes d'élèves de 4^{ème} (75 élèves)



Intervenants
Anne BÉRAUD diététicienne éducatrice en santé, DPSP



Expériences avec des pommes de terre



Partenaires
L'ARS Pays de la Loire, la ville de Nantes, le collège (les professeurs)



ARS Pays de la Loire et ville de Nantes (CLS)



Communication sur le site du collège + article dans le magazine SIOUX



Nous questionnons les élèves à plusieurs niveaux : compréhension des messages, modification de leurs pratiques.



Anne Béraud & Sara PERRAUD – Diététiciennes, Association
Du Pain Sur la Planche
anne.beraud@dupainsurlaplanche.org



Prévention du surpoids au lycée de Pontchâteau

Contexte – Historique du projet ou de l'action

- Un appel à projet national et un contexte favorable (PRS en faveur de la santé des jeunes, alimentation comme thématique prioritaire dans la stratégie nationale de santé, expérimentations de prises en charge du surpoids en cours)
- Des observations de terrain
- Des personnes motivées pour travailler sur le sujet

Objectifs

Réduire la prévalence et l'incidence du surpoids des élèves du lycée de Pontchâteau

- Favoriser les changements de comportements de façon durables
- Favoriser la coordination des professionnels du territoire
- Sensibiliser l'ensemble des élèves et le personnel du lycée à l'importance de l'alimentation et l'activité physique pour la santé
- Travailler sur les freins et les leviers internes à l'établissement afin qu'il puisse agir de façon pérenne sur cette problématique

Actions

1. Rencontrer, repérer et échanger avec les lycéens en surpoids ou se sentant concernés
2. Mettre en place des ateliers collectifs axés sur le développement des compétences psychosociales
3. Proposer et coordonner une prise en charge individuelle par des professionnels de plusieurs spécialités
4. Organiser un évènement festif
5. Former l'infirmière scolaire

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

- Une approche positive, globale et centrée sur l'élève
- Des professionnels formés
- Une bonne coordination des acteurs

Perspectives

- Poursuite de la prise en charge pour les élèves inclus
- Parrainage des nouveaux participants par les anciens
- Actions sur l'environnement (formation du personnel de cantine, ...)
- Animation des ateliers collectifs par l'infirmière scolaire



Lycée Les Trois Rivières - Pontchâteau
Septembre 2019 – juin 2020
30 élèves + établissement (élèves et personnel)



Intervenants : Infirmière scolaire, professionnels de santé du territoire (diététiciens, psychologues, etc.)



Outils de suivi et de coordination des élèves et des professionnels
Outils d'animation, outils d'évaluation



Partenaires : SRAE nutrition, IREPS, Du pain sur la planche, Sport pour tous,



Appel à projet CNAM



Communication :

En interne (élèves et personnel de l'établissement) : Affiches, flyers, présentations physiques
En externe : post-projet dans le cadre de sa valorisation



Recueil de données avant-après : IMC, habitudes de vie (alimentation, activité physique) et qualité de vie
Evaluation de l'activité et de la satisfaction : suivi de l'inclusion des élèves et de leur participation, entretiens qualitatifs, questionnaires de satisfaction



Coralie GUILLOTTE – chargée d'études CPAM 44 :
coralie.guillotte@assurance-maladie.fr / 02 51 88 89 40



Projet "Sugar cross" (alimentation sucrée et activité physique)

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Souhait d'aborder une problématique de santé publique en interdisciplinarité (champ professionnel)

Description du projet ou de l'action

Mise en œuvre de différentes actions, en référence de la problématique ciblée, menées par des élèves lycéens de 3 disciplines distinctes (Accompagnement Soins et Services à la Personne ; Alimentation et Pâtisserie ; Commerce) auprès de leurs pairs lors d'une demi-journée banalisée.

En amont, échanges entre les 3 classes organisatrices pour présenter leurs activités avec mise en valeur de leur domaine de compétences respectif.

OBJECTIFS

- Sensibiliser les jeunes aux méfaits des sucres "rapides" par le biais d'animations
- Associer les jeunes à des pratiques favorables à leur santé (produits en sucres réducteurs, cross)
- Ouvrir sur le réseau de proximité de prévention (UC-IRSA, MGEN, CDOS, ADM53...)
- Permettre aux élèves organisateurs de s'approprier la démarche de projet, de concevoir et d'animer des ateliers (en lien avec leur référentiel de formation)

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Effectif des classes de seconde CAP et BAC PRO (soit un peu plus de 200 élèves à encadrer)

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

Motivation, coordination, partenariat



Lycée professionnel Robert Buron - Laval (53)
De septembre 2018 à début avril 2019 (demi-journée banalisée le 2 avril)
Camarades lycéens de seconde CAP et BAC professionnel



Intervenants : médecins nutritionnistes, diététicienne, président association des diabétiques de la Mayenne, éducatrice médico-sportive



- Enquête sur les habitudes alimentaires
- Journée sans sucre
- Ateliers de sensibilisation « Équilibre alimentaire, comment faire ? » ; « Décryptons nos étiquettes »
- Exposition d'affiches réalisées sur le thème en arts plastiques
- Exposition (prêt MGEN) et quiz sur l'équilibre alimentaire
- Simulation de composition de repas à l'aide de la tablette « p'tit resto » (prêt MGEN) avec repères nutritionnels
- Information sur le diabète en partenariat avec l'Association des diabétiques de la Mayenne avec un vrai/faux sur les idées reçues et mise en évidence des facteurs de risque
- Stand d'information tenu par l'UC-IRSA (Centre de prévention et de santé publique) Fabrication et dégustation de produits en sucres réducteurs
- Diaporama sur le merchandising des produits sucrés Cross
- Conférence « Nutrition et goût » - Marie-Claire THAREAU, Association Pommes et Sens



Partenaires : UC-IRSA, MGEN, CDOS, ADM 53



Pacte éducatif régional



[Communication sur le site de la direction des services départementaux de l'éducation nationale de la Mayenne](#)



Grilles d'auto-évaluation, questionnaires de satisfaction



AUBERT Nadege - Professeur en STMS (sciences et techniques médico-sociales) intervenant en seconde BAC PRO Accompagnement, soins et services à la personne - nadege.aubert53@gmail.com



Vélo Smoothie Anti Gaspi

Contexte – Historique du projet ou de l'action

Notre association SolidariFood lutte contre le gaspillage en collectant des fruits voués à la destruction ou à la perte que nous valorisons grâce à notre vélo smoothie Anti Gaspi. Il s'agit d'un vélo équipé d'un mixeur qui permet aux élèves de mixer leur propre jus grâce à l'énergie de leur pédalage.

Description du projet ou de l'action

Nous intervenons en établissement scolaire en proposant une première demi heure de présentation théorique du gaspillage alimentaire et des activités de notre association SolidariFood grâce à des supports vidéos et un bref échange de questions réponses. Nous passons ensuite à la pratique avec l'animation d'un atelier de préparation du jus Anti Gaspi. Il s'agit là de trier, nettoyer, éplucher et découper des fruits afin de les transformer en jus en partie grâce au vélo smoothie. Les fruits utilisés proviennent de collectes que nous réalisons au préalable auprès de nos nombreux partenaires tout au long de la chaîne alimentaire. Une fois que les jus sont réalisés, les élèves mélangent les différents jus pour créer des cocktails smoothie qu'ils confectionnent à l'aide du vélo mixeur.

OBJECTIFS

Sensibiliser au gaspillage alimentaire de façon ludique grâce à la pratique en faisant travailler en cuisine des produits autrefois rejetés de la consommation ou écartés de la vente. Apprendre aux élèves à bien utiliser les ustensiles cuisines et à faire preuve de bon sens face à des produits parfois abimés. Faire pratiquer le vélo aux élèves, l'exercice est assez énergivore!

Difficulté(s) rencontrée(s) / points de vigilance

Critères sanitaires et hygiènes très importants → varie suivant les établissements
Demande deux animateurs par petits groupes car manipulation d'outils dangereux et coupants.

Incontournables / conditions pour réussir le projet ou l'action

La mobilisation et l'attention des jeunes durant la phase théorique et la participation lors de l'atelier.
Un lieu qui réponde aux exigences sanitaires : point d'eau, plans de travail, équipements d'hygiènes, ...
Une participation financière des établissements en nécessaire pour subvenir aux frais de collectes des produits en amont et des frais de déplacements. A terme, il faudra rémunérer les animateurs qui interviennent aujourd'hui dans le cadre de service civique, de stage ou bénévolat.

Perspectives

Nous intervenons en moyenne dans trois établissements par mois actuellement, nous souhaiterions doubler ce chiffre d'ici à 2020.



Plus d'une dizaine d'établissements scolaires sur le territoire de l'Anjou
Depuis juin 2017 jusqu'à aujourd'hui
Collèges, lycées, maisons de quartiers - Enfants et élèves de 7 à 99 ans



Intervenants
Animateurs de l'association SolidariFood



Outil de communication vidéo, stand de communication (étale de marché), vélo smoothie



Partenaires
Biocoop Caba ; Jardins de Cocagne ; Biodélices ; LIDL ; Restoria



Vente de smoothies lors de divers événements / diverses prestations d'animation et d'atelier de cuisine / préparation de prestation de restauration / subventions



Plaquette en cours de réalisation pour présenter aux établissements scolaires la prestation



Questionnaire distribué à la fin de l'atelier / nombre d'élève présent aux ateliers



ORZOLENC Joïc
solidarifood@hotmail.com





10, rue Gaëtan Rondeau
Immeuble Le Mercure, Bâtiment A
44200 Nantes

Tél. 02 40 09 74 52

accueil@sraenutrition.fr

www.sraenutrition.fr

