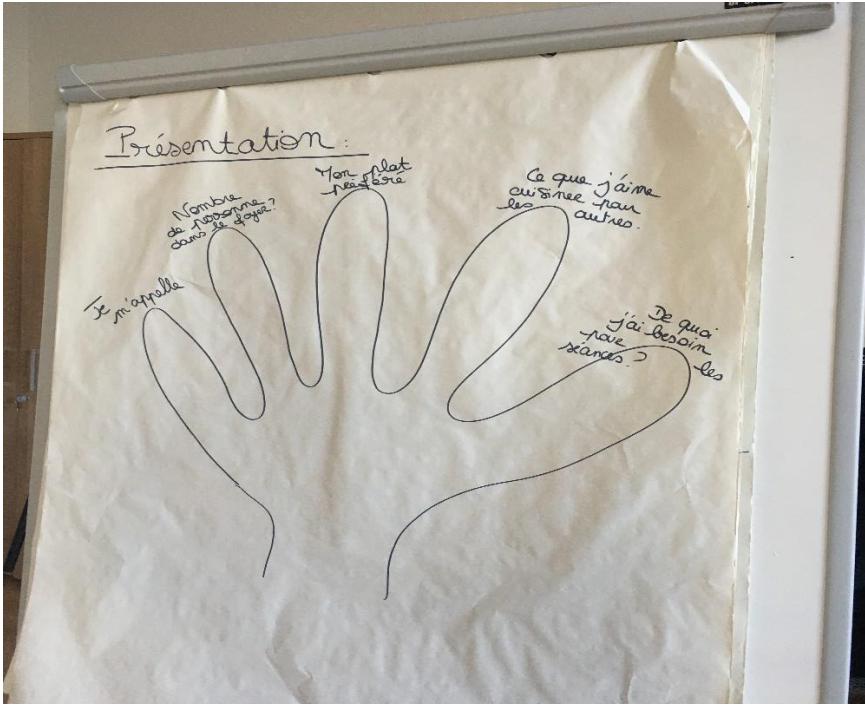
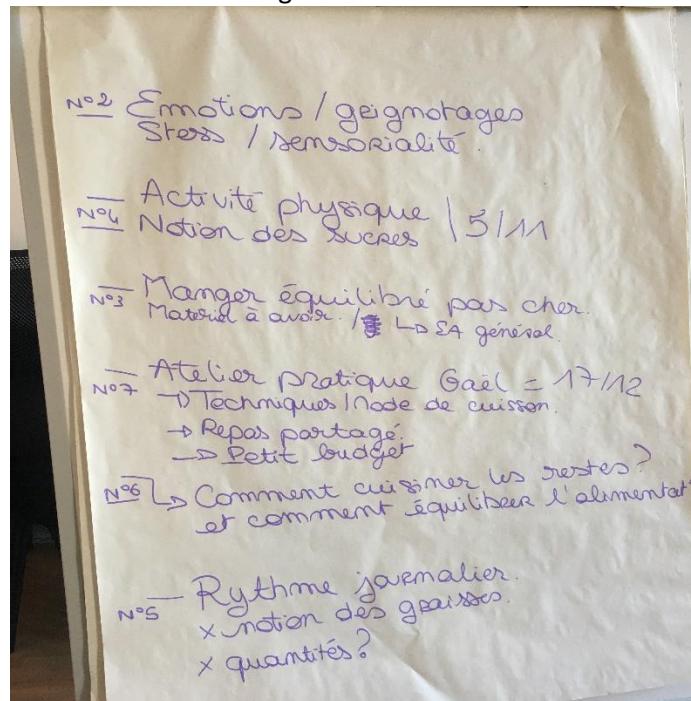


| Intitulé de l'action | Actions de prévention autour de l'équilibre alimentaire et l'activité physique auprès des personnes en situation de fragilité sociale |
|--------------------------|---|
| Structures bénéficiaires | Structures de l'aide alimentaire du pays de Craon |
| Contact & coordonnées | Référente projet : Julie GIRARD – coordinatrice du Contrat Local de Santé animation.sante@paysdecraon.fr |
| Référent DPSP | Maud LENOIR, diététicienne |
| Contexte | <p>Les personnes ayant recours à l'aide alimentaire connaissent des contraintes dans leurs conditions de vie qui ont un impact sur, entre autres, leur santé nutritionnelle. En 2011-2012, selon l'étude Abena, la prévalence de l'obésité chez les usagers de l'aide alimentaire était de 28,8%. Chez les femmes, elle était particulièrement élevée (35,1%), contrairement aux hommes (17,6%). La prévalence de l'hypertension artérielle (48,5% pour les hommes et 39,3% chez les femmes) et du diabète (8,9% chez les femmes) était également plus élevée qu'en population générale. Selon le magazine « la santé en action », en juin 2018, 43% des adultes issus de la population générale atteignent le repère d'au moins 5 portions de fruits et légumes par jour recommandés par le Programme National Nutrition Santé (PNNS), contre seulement 6% des bénéficiaires de l'aide alimentaire. L'un des freins majeurs déclaré à une consommation adéquate de fruits et de légumes reste le prix élevé de ceux-ci par rapport à d'autres denrées. Sur le Pays de Craon, il existe 2 épiceries sociales et 2 sites de distribution de colis alimentaires. Dès 2015, les travailleurs sociaux avaient alerté le collectif « prévention-promotion de la santé » sur des situations préoccupantes rencontrées au quotidien et en lien avec la nutrition. C'est pourquoi, un groupe de travail composé de l'Antenne solidarité du Conseil départemental, du CIAS, de l'association Relais santé bien-être, de bénévoles et de bénéficiaires des sites d'aide alimentaire ainsi que de la diététicienne du pôle santé (aujourd'hui Du Pain sur La Planche) a été mis en place.</p> <p>En 2016, des actions ont été menées dans le cadre de la Semaine du goût pendant la distribution. Près de 130 personnes ont pu échanger avec une diététicienne et avec un habitant de l'association Relais santé bien-être sur l'activité physique. En 2017, une seconde opération pendant la Semaine du goût a été programmée en partenariat avec l'Espace de Découverte et d'Initiatives (EDI). Pendant la distribution, l'objectif était de promouvoir les activités proposées autour de l'alimentation (repas partagé, apprentissage de recettes simples) et de l'activité physique (gym, relaxation, multisports).</p> <p>Au cours de la Semaine du goût 2016, le positionnement de bénévoles de l'aide alimentaire avait attiré l'attention des travailleurs sociaux. C'est pourquoi, il a été proposé d'organiser 2 rencontres (accompagnées par une assistante sociale de secteur et une diététicienne) pour échanger avec eux sur les représentations du public accueilli dans les sites et sur les représentations alimentaires.</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>En 2018, les coordinatrices de l'EDI avaient constaté que les échanges sur les notions d'équilibre alimentaire ou sur les bienfaits pour la santé de l'activité physique étaient peu nombreux. Or, certaines personnes accueillies dans l'EDI (environ 15) se questionnaient sur les problématiques liées aux surpoids et à la diététique de manière générale. Une action à destination des participants de l'EDI a donc été envisagée avec l'intervention d'une diététicienne. 6 séances ont été proposées entre 2018 et 2019 autour des thèmes suivants : l'équilibre alimentaire et les familles d'aliments, les matières grasses, le sucre, l'étiquetage alimentaire, les réserves et la santé en générale. 15 personnes y ont participé.</p> <p>Suite à cette 1^{ère} action menée et au bilan réalisé, il avait été déterminé en perspectives de :</p> <p>→ Réunir le groupe de travail « personnes en situation de fragilité sociale » du collectif prévention du pays de Craon avec la présence de l'assistante sociale de secteur et des travailleurs sociaux, pour une réflexion plus en amont avec les professionnels du terrain.</p> <p>Dans le CLS n°3, des actions ont été reconduites à l'échelle du territoire. Le souhait est d'associer davantage les bénéficiaires pour avoir des actions adaptées et de rendre les bénévoles plus autonomes dans la mise en œuvre des actions. Les Restos du cœur seront associés au projet.</p> <p>→ Inclure et favoriser des temps d'activité physique (mise en mouvement du corps) dans le cadre des séances : une éducatrice sportive sera présente sur une séance. Nécessité de valoriser les équipements existants du territoire et faire du lien entre alimentation, activité physique et sommeil.</p> <p>→ Intégrer la notion d'approche sensorielle de l'alimentation, « mettre ses sens en éveil » à chaque séance => fil rouge.</p> <p>→ L'animatrice du CLS était chargée de recontacter les participants à l'approche de chaque atelier afin de rappeler l'horaire, le lieu ainsi que le thème de la séance.</p> |
| Objectifs spécifiques et opérationnels | <p>Objectifs généraux :</p> <ul style="list-style-type: none"> Promouvoir les comportements favorables à la santé auprès des publics en situation de précarité. <p>Objectifs spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser les publics à la notion d'équilibre alimentaire Faire prendre conscience du lien santé et alimentation/activité physique Donner des clés de compréhension pour être acteur de leur choix de consommation, en toute connaissance de cause Encourager les personnes à la pratique d'une activité physique régulière Sensibiliser sur le sommeil <p>Objectifs opérationnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> Proposer des temps d'échanges avec une diététicienne et un cuisinier Accompagner les publics vers la reprise ou la poursuite régulière d'une activité physique avec la présence d'une animatrice sportive Informier sur le sommeil |
| Public bénéficiaire (quantité, profil) | <p>Habitants du Pays de Craon</p> <p>Public ciblé : personnes en situation de fragilité sociale et économique en lien avec les épiceries sociales et des sites de distribution de colis alimentaires</p> |

| | |
|--|---|
| | 12 personnes par atelier maximum |
| | <p>3 réunions de préparation Animation de 7 séances : Séance 1 : 1 octobre 2020 Nombre de participants : 5/9 Thème : Interconnaissance avec les participants</p>  |
| Description de l'action (réunion, ateliers) | <p><u>Objectifs</u> : Faire émerger les représentations de chacun sur l'alimentation. Recueillir les attentes du public pour améliorer leur alimentation.</p> <p><u>Technique d'animation/outils</u> : utilisation de l'outil Culture et Santé. Les cartes de photolangages sont placées face visible sur une table.</p> <p>Les participants sont invités à répondre à la question suivante « pour vous bien manger, c'est quoi ? »</p>  <p>Les idées sont classées sur un paperboard (version imagée) pour faire ressortir les déterminants du comportement alimentaire : + et -</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaisirs, relations et émotions - Identité et cultures, religions - Diététique, corps et normes de santé - Organisation, ressources et environnement matériel - Habitudes et rythmes de vie <p>Identifier ce qui fonctionne bien et ce qui pourrait être amélioré pour chacun. En repartant des visuels choisis (photo expression Culture et Santé), classifier en 2 colonnes : ce qui fonctionne bien / ce qui est plus difficile et qu'ils souhaiteraient voir améliorer</p> |

Echanges en groupe et synthèse par l'animateur afin de créer le cycle d'ateliers selon les besoins émergents.



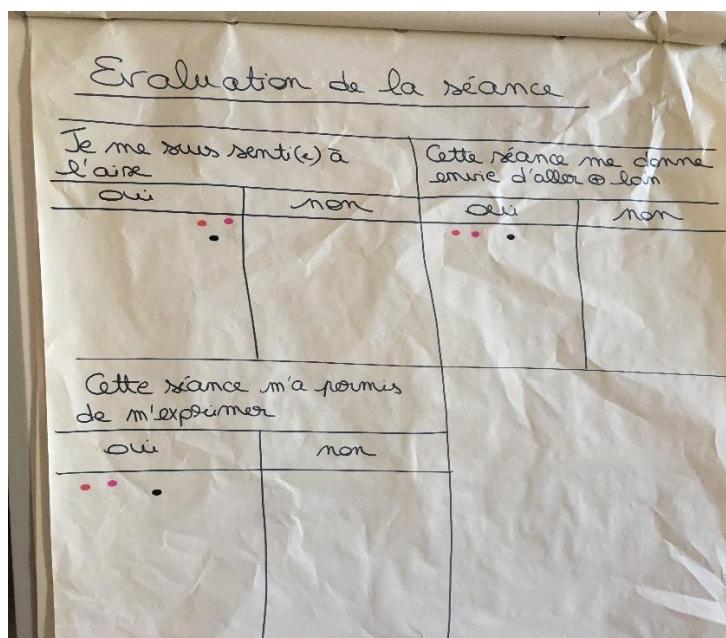
Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer

3 personnes ont pu évaluer la séance.

2 personnes ont dû partir avant la fin de la séance.



Séance 2 : 15/10/2020
Nombre de participants : 6/9

Thème : L'éveil sensoriel

Objectif1 : Amener les participants à se détendre avant une dégustation (méditation)

Technique d'animation/outils : Utilisation de l'application « Petit Bambou » afin d'apporter un temps d'apaisement avant une dégustation.

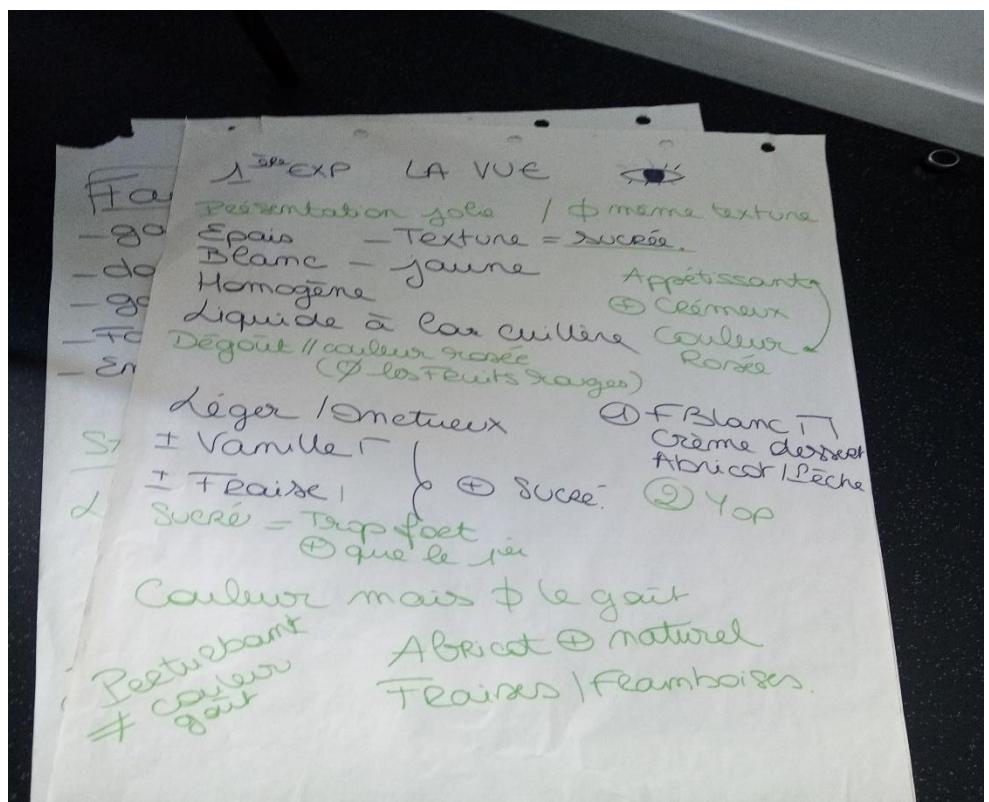
Objectif2 : Amener les participants à s'interroger et à s'exprimer sur leurs sensations par rapport à l'alimentation au travers d'un de leur sens (la vue)

Technique d'animation/outils : Dégustation de 2 yaourts au goût identique, l'un classique et l'autre additionné de colorant rouge.



1^{er} plateau : yaourt à la pêche

2^{ème} plateau : yaourt à la pêche + colorant rouge



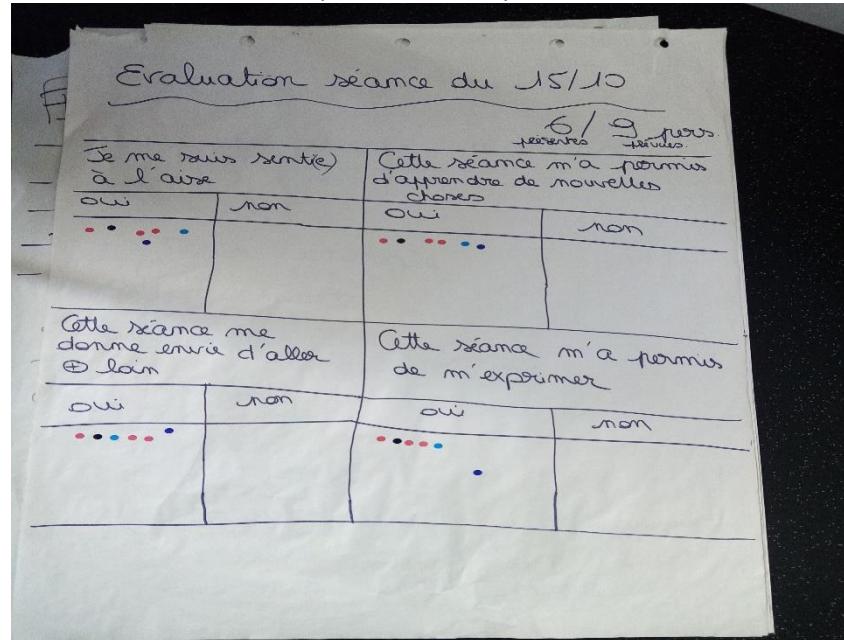
Objectif3 : Identifier ses propres signaux de faim et de satiété

Technique d'animation/outils : Discussion autour des sensations corporelles : signaux de faim, satiété, grignotages ...

Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance m'a permis d'apprendre de nouvelles choses
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer



Séance 3 : 29/10/2020

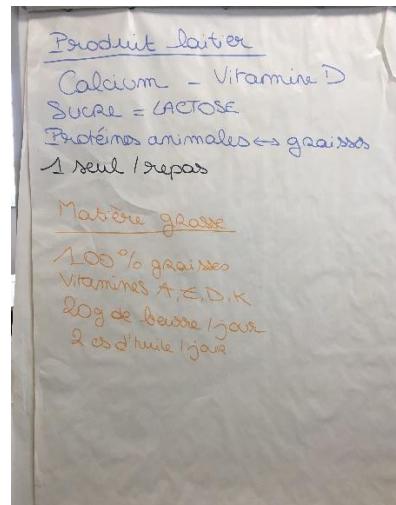
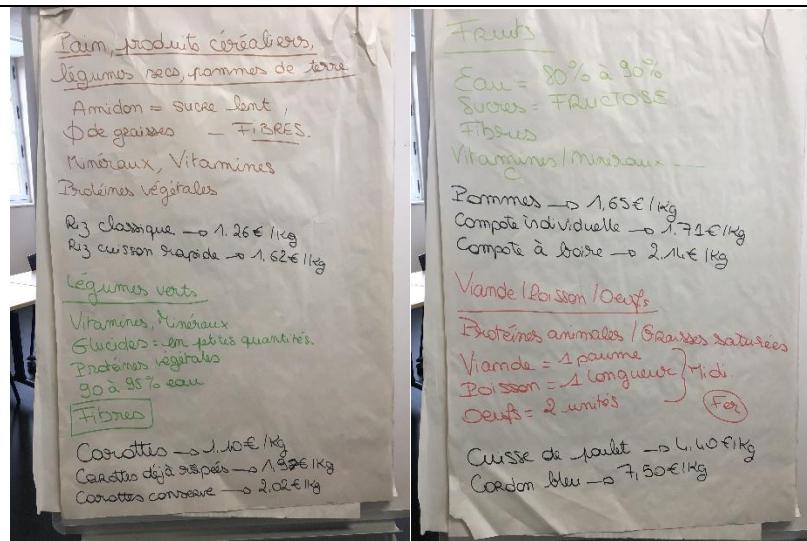
Nombre de participants : 4/9

Thème : l'équilibre alimentaire et cuisiner à moindre coût

Objectif1 : Amener les participants à identifier les différentes familles d'aliments et reconnaître les aliments les moins onéreux dans chaque famille.

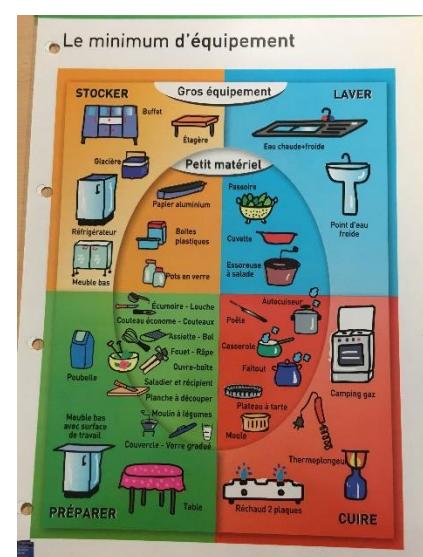
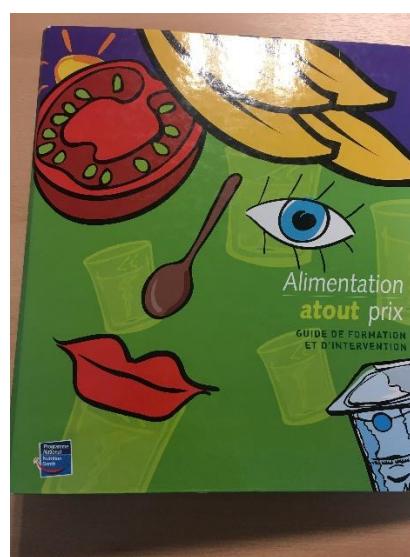
Technique d'animation/outils : Lister les différentes familles d'aliments et nommer les aliments à bas prix et nutritionnellement intéressants - Imagier DPSP





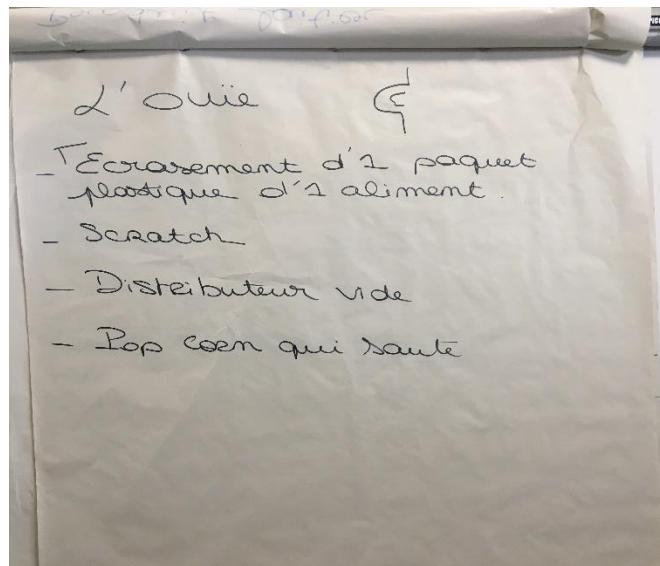
Objectif 2 : Amener les participants à connaître le matériel nécessaire pour cuisiner « maison » en s'équipant de peu et à moindre coût

Technique d'animation/outils : Lister le matériel présent dans les placards et ajuster si besoin – Alimentation Atout prix et listing programme MALIN



Objectif3 : Amener les participants à s'interroger et à s'exprimer suite à l'écoute d'un bruit alimentaire

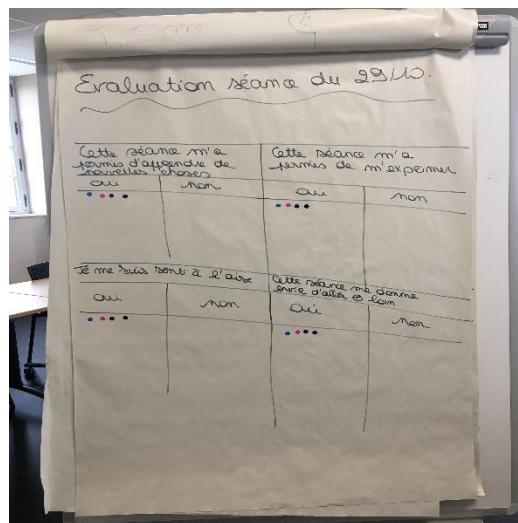
Technique d'animation/outils : Ecoute d'un bruit de pain craquant les yeux fermés (sensorialité).



Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance m'a permis d'apprendre de nouvelles choses
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer



Séance 4 : 19 janvier 2021

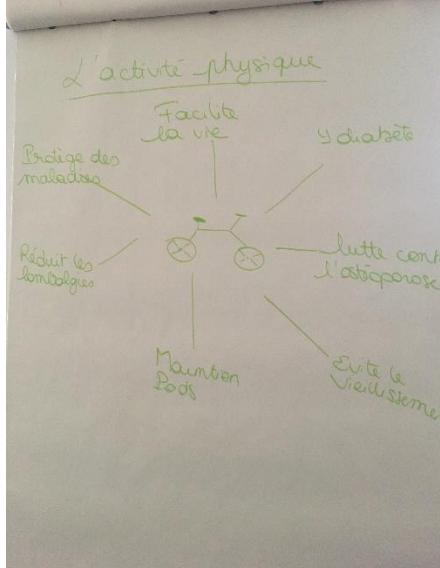
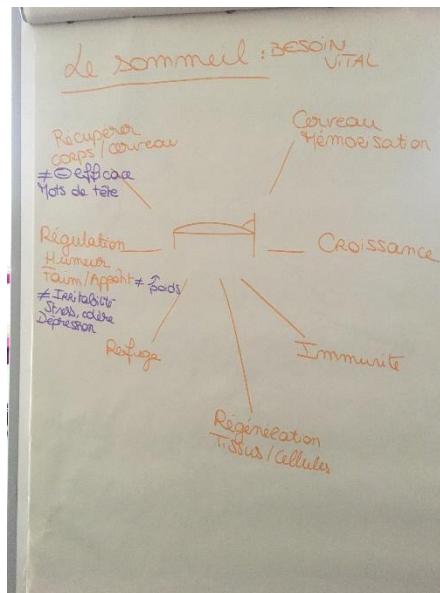
Nombre de participants : 4/9

Thème : Les besoins fondamentaux du corps humain

Objectif1 : Amener les participants à identifier les besoins fondamentaux du corps humain (alimentation, sommeil, activité physique) et s'interroger sur les conséquences d'un manquement.

Technique d'animation/outils : Technique des 4 coins. Au travers de 3 feuilles paperboard, les participants listent les bénéfices de l'alimentation, du sommeil et

de l'activité physique sur le corps humain. Les connaissances sont reprises en groupe, discutées, validées, complétées ou corrigées si besoin.



Objectif 2 : les sucres, je peux en manger ? Les participants listent les différentes familles d'aliments contenant des glucides, les comparent, les classent selon leur teneur et leur perception au goût sucré.

Technique d'animation/outils : Imagier DPSP pour nommer et reconnaître les différentes familles d'aliments, boîtes alimentaires pour comparer les teneurs en sucres, utilisation des applications Yuka et Open food facts.



Objectif3 : amener les participants à s'interroger et à s'exprimer suite au toucher d'un aliment visuellement connu et un visuellement inconnu

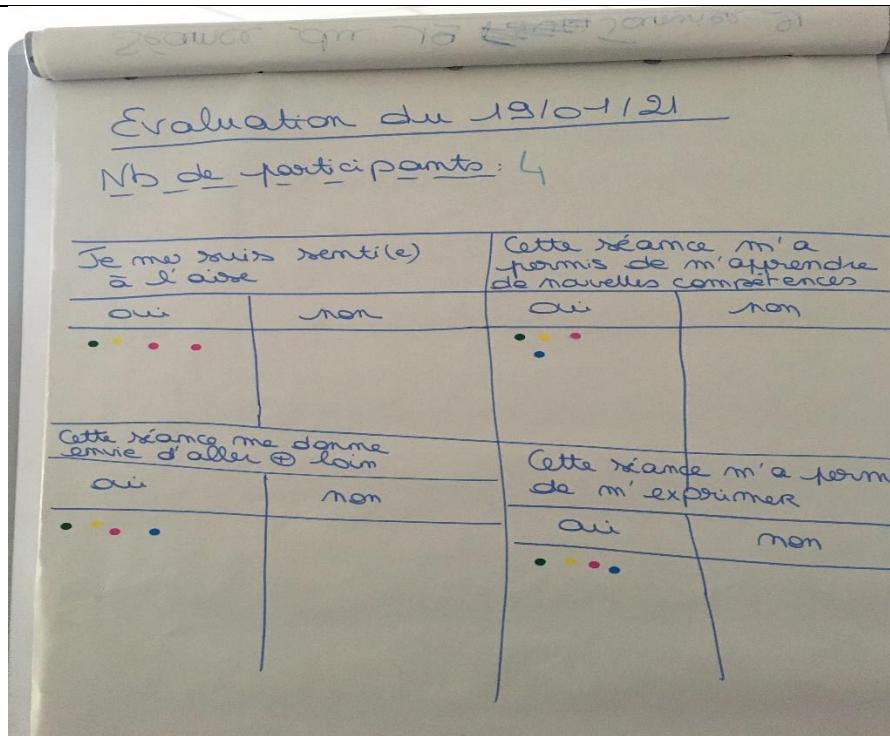
Technique d'animation/outils : distribution et description d'une rondelle de banane en la touchant. Echanges en groupe au fur et à mesure. Décrire sans goûter. Puis, distribution d'un aliment déshydraté inconnu (ici cranberry moelleux) et le décrire également en le touchant. Echange en groupe au fur et à mesure. Décrire sans goûter.



Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance m'a parmi d'apprendre de nouvelles choses
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer



Séance 5 : 2 février 2021

Nombre de participants : 3/9

Thème : La place des graisses dans l'alimentation équilibrée

Objectif1 : Echanger sur les différentes matières grasses de consommation courante, visibles et/ou cachées puis encourager les bonnes pratiques, en cours ou à venir

Technique d'animation/outils : A partir de l'imagier DPSP, classer les diverses graisses selon les critères « bénéfices santé » ou « à réduire dans le quotidien ». Réfléchir en groupe sur la notion de santé, graisses animales et graisses végétales.



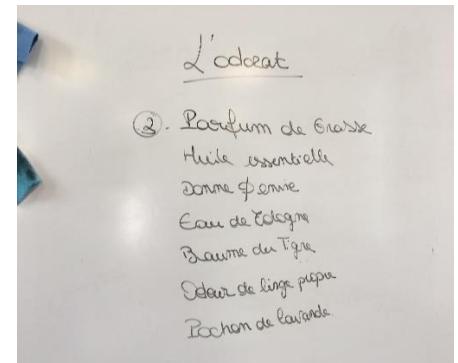
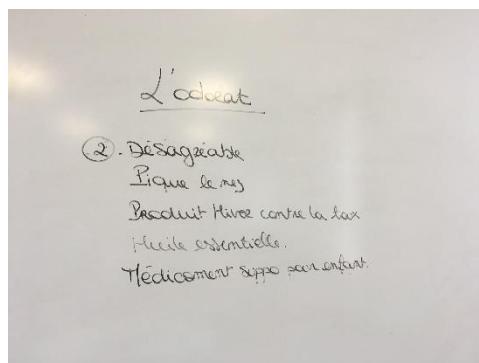
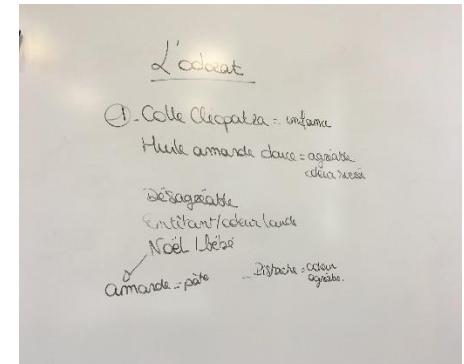
Objectif2 : Echanger sur les différentes possibilités d'équilibrer un repas, une journée, selon les habitudes de vie de chaque participant, les goûts, le patrimoine alimentaire ... Orienter les choix d'équilibre vers des aliments peu onéreux. Consolider les compétences des participants et corriger si besoin.

Technique d'animation/outils : A partir de menus à trous, établir des menus en prenant en compte les diverses familles d'aliments. Les participants, s'ils le désirent, sont amenés à présenter et justifier leur choix.

| Compléter ces menus pour qu'ils soient équilibrés | |
|---|------------------------------------|
| Menu 1 | Menu 2 |
| Risotto à l'indienne aux crevettes | Endives au jambon gratinées |
| Menu 3 | Menu 4 |
| Salade de lentilles quinoa et mâche | Tarte aux poireaux |
| Menu 5 | Menu 6 |
| Oeufs à la provençale | Salade d'endives pommes-mandarines |
| | Riz au lait |

Objectif3 : Amener les participants à s'interroger et à s'exprimer suite à l'utilisation de leur odorat, participation à l'éveil sensoriel.

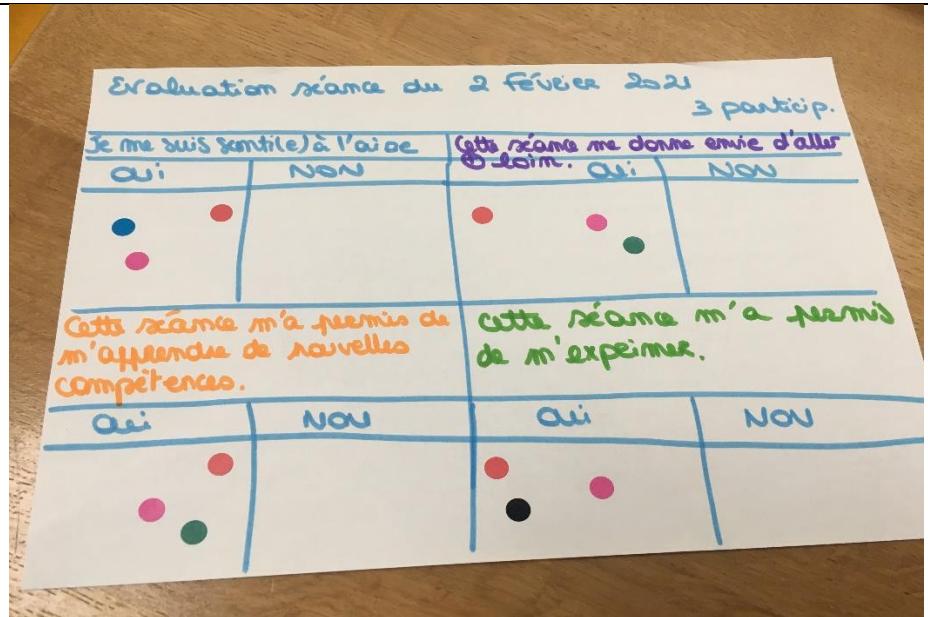
Technique d'animation/outils : Distribution de 3 pots contenant des odeurs (1 cannelle, 1 amande amer, 1 lavande), amener les participants à s'exprimer sur leur ressenti émotionnel, sans chercher à nommer l'odeur. Echanges en groupe au fur et à mesure.



Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance m'a permis d'apprendre de nouvelles choses
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer



Séance 6 : 16 février 2021

Nombre de participants : 4/9

Thème : L'activité physique, l'éveil sensoriel et les sucres cachés

Objectif1 : Echanger avec les différents participants sur leurs pratiques physiques quotidiennes ou hebdomadaires, pratiquer en groupe une activité physique, amener les participants à augmenter l'activité physique

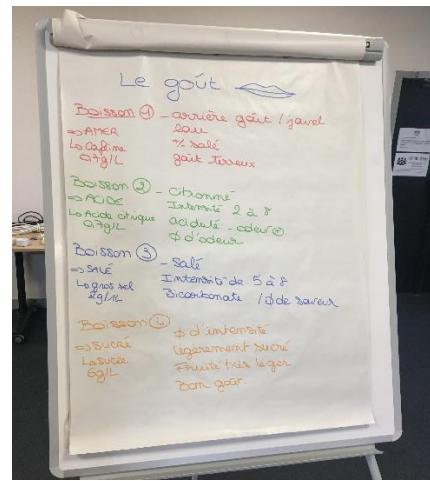
Technique d'animation/outils : Une éducatrice physique propose un questionnaire pour connaître les pratiques physiques des participants, une marche active est ensuite proposée selon les possibilités des participants, puis une séance d'étirements en salle. Un livret d'activité physique à domicile est transmis à chaque participant.



Objectif2 : Amener les participants à prendre le temps de se connecter avec le sens du goût. Encourager l'éveil sensoriel à domicile seul ou en famille.

Technique d'animation/outils : 4 bouteilles avec chacune une saveur différente est proposée (acide, amer, salé, sucré). Grâce à leur goût et leur éveil sensoriel, les

participants sont amenés à découvrir la saveur cachée. Une feuille de description est fournie.



Objectif3 : Amener les participants à éveiller leur conscience concernant les sucres et graisses cachées dans des aliments pouvant être de consommation courante (idées d'aliments recueillies au fur et à mesure des séances)

Technique d'animation/outils : des images d'aliments sont présentées aux participants. Pour chaque aliment, les participants déterminent collectivement le nombre de carrés de sucre et de morceaux de beurre (graisse) présents.

Une fois le vote réalisé, la réponse est débattue en groupe, avec proposition d'une alternative « santé » si possible.

Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance m'a permis d'apprendre de nouvelles choses
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer



Séance 7 : 9 mars 2021

Nombre de participants : 3/9

Thème : Atelier culinaire, cuisiner bon, sain et pas cher

Objectifs : apporter des compétences techniques et théoriques aux participants par le biais d'un échange pratique au travers d'un atelier culinaire : bienfaits d'une

cuisine « maison », utilisation des restes ... et reprendre indirectement les compétences acquises au cours du cycle nutrition.

Technique d'animation/outils : Un cuisinier de DPSP assure la partie mise en pratique de l'atelier culinaire et Maud LENOIR (diététicienne DPSP) assure la partie théorie. Les animatrices EDI sont présentes et bénéficient du transfert de compétences techniques et théoriques pour les prochains modules « atelier culinaire ».



Evaluation : des objectifs de la séance

Outils = les participants positionnent des gommettes selon leurs ressentis par rapport aux questions suivantes

- Je me suis senti à l'aise
- Cette séance m'a permis d'apprendre de nouvelles choses
- Cette séance me donne envie d'aller plus loin
- Cette séance m'a permis de m'exprimer

DU PAIN SUR LA PLANCHE

EVALUATION SEANCE DU 9 MARS 2021

| | | | | | | | | | |
|--|-----|-----|-----|-------|--|-----|-----|-------|---|
| <p style="text-align: center;">Cette séance m'a permis de m'exprimer librement</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Oui</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● ●</td> <td style="text-align: center;">●</td> </tr> </table> | Oui | Non | ● ● | ● | <p style="text-align: center;">Je me suis senti (e) à l'aise</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Oui</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● ● ●</td> <td style="text-align: center;">●</td> </tr> </table> | Oui | Non | ● ● ● | ● |
| Oui | Non | | | | | | | | |
| ● ● | ● | | | | | | | | |
| Oui | Non | | | | | | | | |
| ● ● ● | ● | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Cette séance me donne envie d'en apprendre plus</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Oui</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● ● ●</td> <td style="text-align: center;">●</td> </tr> </table> | | Oui | Non | ● ● ● | ● | | | | |
| Oui | Non | | | | | | | | |
| ● ● ● | ● | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">Cette séance m'a permis de m'apprendre de nouvelles compétences</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Oui</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Non</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">● ● ●</td> <td style="text-align: center;">●</td> </tr> </table> | | Oui | Non | ● ● ● | ● | | | | |
| Oui | Non | | | | | | | | |
| ● ● ● | ● | | | | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|------|---|---|---|
| Noms des réseaux ou structures partenaires opérationnel et niveau d'implication | <u>Concertation et co-construction</u> : DPSP, animatrice du CLS, CIAS (EDI <i>les ateliers d'échanges</i>) <u>Information</u> : Julie GIRARD (animatrice CLS Pays de Craon) <u>Animation</u> : DPSP | | | | |
| Partenaires financiers et Budget prévisionnel du projet détaillé | Prestation DPSP : 2280 € + frais denrées alimentaires : 50,44 € Financement : ARS, CIAS | | | | |
| Communication | <p>La communication a été faite via des flyers en libre-service au sein du CIAS et de l'EDI</p>  | | | | |
| SYNTHÈSE ET ÉVALUATION DE L'ACTION | | | | | |
| Echéancier de réalisation | Echéancier perturbé suite au 2 ^{ème} confinement d'octobre 2020. | | | | |
| Public bénéficiaire (nombre prévu/ réalisé et profil prévu/ réel) | <p>Nombre de bénéficiaires inscrits = 9 Nombre de bénéficiaires réels = 4 Rupture pour certains bénéficiaires suite au 2^{ème} confinement d'octobre 2020. Profil adapté = toutes les personnes inscrites relevaient de l'aide alimentaire.</p> | | | | |
| Satisfaction des bénéficiaires | 1 : tout à fait d'accord 2 : d'accord 3 : pas d'accord 4 : pas du tout d'accord | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Les participants semblent avoir pu s'exprimer librement | 100% | | | |
| | Le ou les intervenants ont répondu aux questions | 100% | | | |
| | Les participants semblent avoir appris des choses nouvelles | 100% | | | |
| | Les participants ont aimé le rythme et l'organisation des ateliers | 100% | | | |
| | Les participants pensent en parler avec d'autres personnes | 100% | | | |

| | | | | | |
|--|--|--------|--------|--|--|
| | Les participants pensent changer ou ont déjà changé certaines de leurs pratiques | 66,6 % | 33,3 % | | |
| | Les participants aimeraient pouvoir bénéficier d'autres séances sur ce thème | 100% | | | |

Satisfaction des bénéficiaires : découvrir l'éveil sensoriel à chaque séance, avoir un vrai cours de cuisine, connaître et reconnaître les différents sucres et différentes graisses, découvrir l'alimentation plaisir.

Parole de Mme M : « les ateliers ont bousculé ma façon d'acheter et de cuisiner ! Un grand MERCI ! »

Insatisfaction des bénéficiaires : aucune insatisfaction n'est ressortie des questionnaires

Si c'était à refaire : avoir plus d'ateliers culinaires

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|------|---|------|------------------|
| Satisfaction du partenaire | 1 : tout à fait d'accord 2 : d'accord 3 : pas d'accord 4 : pas du tout d'accord | 1 | 2 | 3 | 4 |
| | Les participants semblent avoir pu s'exprimer librement | 100% | | | |
| | Les thèmes des séances étaient pertinents | 100% | | | |
| | Les objectifs de l'action ont été atteints | 100% | | | |
| | L'action a pu se dérouler comme prévu | | | 100% | A cause du COVID |
| | L'organisation des séances était satisfaisante | 100% | | | |
| | L'atelier a répondu à nos attentes | 100% | | | |
| | La durée de la séance était satisfaisante | 100% | | | |

Les éléments de l'action « à refaire » : avoir des ateliers vivants intégrant de la pratique dans la théorie. L'éveil sensoriel a permis de balayer des préconçus auprès des participants. Les discours théoriques étaient concrets et adaptés aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. L'atelier culinaire a permis de clore judicieusement les ateliers. Le discours et la posture bienveillante des intervenants.

Temps de relaxation agréable à chaque séance.

Les éléments de l'action « à revoir » : qui recontacte les participants afin de conserver un groupe suffisant ? Ce point sera abordé dans les difficultés rencontrées.

| | |
|--|---|
| Les objectifs ont-ils été atteints ? | Oui L'angle du sommeil a été abordé mais pourrait être plus conséquent. |
| Perception et compréhension des messages. | Discours adaptés et non culpabilisants. L'atelier 5 sur la conception des menus a permis une évaluation indirecte des connaissances et compétences des participants. |

| | |
|------------------------------------|---|
| Évolution des comportements | <p>Changements dans la manière d'acheter et de consommer pour une participante (ex : favorise le pain, plutôt que le pain de mie), réduction de la quantité de viennoiserie pour un autre participant.</p> <p>Un des participants souhaite intégrer un groupe de marche à la suite de la séance avec l'éducatrice sportive.</p> |
| Atouts observés | <p>Liberté d'échanges dans le groupe. Discours alimentaire déculpabilisant.</p> <p>L'atelier cuisine et la mise en pratique donne envie d'aller plus loin.</p> <p>L'enquête des besoins, réalisée en amont auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire sur des temps de distribution, a permis de mieux répondre aux attentes des participants. Approche à réitérer.</p> <p>Avoir une animatrice EDI pouvant animer une séance de relaxation en fin de séance et faire le lien avec les activités proposées au sein de l'EDI.</p> |
| Difficultés rencontrées | <p>Trop d'interlocuteurs (professionnels de l'EDI, animatrice CLS, coordinatrice CIAS, diététicienne) auprès du public donc perte en efficacité pour savoir qui recontacte les participants. A la suite de la réunion, il est déterminé que l'animatrice EDI se chargerait de contacter les participants quelques jours en amont pour bien planifier la date et l'heure de la séance.</p> <p>L'action aurait pu avoir plus d'ampleur avec une orientation plus précise par les assistances sociales de secteur. A la suite de la réunion, il est convenu que 2 AS de secteur seraient inclus dans le groupe de travail au lieu d'une seule.</p> <p>Le lieu de marche choisi aurait pu être différent afin de proposer aux participants divers circuits possibles. Le choix a été fait en lien avec la météo et une action incertaines.</p> |
| Perspectives | <p>Les perspectives sont à prendre en compte pour janvier 2022.</p> <p>1-Développer le cycle de d'ateliers pour les bénévoles « parler alimentation avec son public. » Ce cycle a été éconduit suite au 1^{er} et 2^{ème} confinements. L'enquête réalisée auprès des bénévoles sera revue en septembre 2021.</p> <p>2-Maintenir un cycle d'ateliers culinaires pour les bénéficiaires avec une co-animation cuisinier/diététicienne. Ceci afin d'attirer plus de participants, orienter vers le fait-maison, tout en dispensant des conseils hygiéno-diététiques (apport théorique/pratique/ludique).</p> <p>3-Prévoir 1 à 2 ateliers culinaires en commun bénéficiaires et bénévoles, afin de créer du lien entre les 2 publics.</p> <p>En parallèle : les professionnels de l'EDI (professionnels ESF) proposent de mettre en place des ateliers culinaires pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Jusqu'à présent, les « ateliers cuisine » étaient ouverts à tous les habitants du pays de Craon. Lors de ces ateliers, favoriser la présence des bénéficiaires ayant déjà pu profiter du cycle de nutrition afin qu'ils deviennent « chef de partie » dans le but</p> |

de valoriser leurs acquis et de transférer leurs compétences auprès des autres participants.

Création d'une malle de matériel de cuisine à disposition des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Cette malle, disponible aux ateliers d'échange, serait du matériel de prêt à envisager entre les bénéficiaires. Réflexion d'un partenariat avec Emmaüs.