

NUTRITION / SANTE

PORTES D'ENTREES PRINCIPALES DANS LA THEMATIQUE

... Sensibilisation à une alimentation de qualité :

- Faire prendre conscience à des acteurs divers les bienfaits du « bien manger », des produits locaux et de saison
- Développement d'outils et de techniques d'animation pour sensibiliser divers publics (cuisines/jardins pédagogiques, etc.)
- Formation d'ambassadeurs ou de relais du « bien manger »



VECTEURS ET CIBLES

Les actions développées dans le cadre de ce champ « nutrition/santé » sont conduites sous l'angle éducatif : éducation nutritionnelle, éducation au goût, éducation à de nouveaux régimes alimentaires. Deux groupes d'acteurs sont ciblés par les PAT sur ce sujet. Dans un premier temps, les enfants à travers les actions de sensibilisation au goût et à l'alimentation dans les établissements scolaires. D'autre part, les familles, prioritairement en situation de vulnérabilité (financière, sociale, médicale, etc.).



POINTS DE VIGILANCE

- **Ne pas réduire la thématique « nutrition / santé » aux seules actions de sensibilisation au « bien manger » et d'éducation au goût**

De fait, le champ « nutrition/santé » est seulement abordée via les actions d'éducation et de sensibilisation aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires. Or, **le lien entre alimentation et santé ne se résume pas à ce seul aspect**. Par exemple, le rôle de l'alimentation comme vecteur de bonne santé, en particulier dans les établissements hospitaliers et médicaux n'est jamais abordé dans les projets.

- **Être vigilant sur le sujet sensible des régimes alimentaires : prendre en compte toutes les sensibilités**

Quelques projets mènent des actions visant à **faire évoluer les pratiques et régimes alimentaires, en particulier dans la restauration collective** : en augmentant la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, en réduisant la consommation de produits carnés, en augmentant le nombre de plats et repas végétariens. Cette question des régimes alimentaires, fortement corrélées aux questions environnementales, est **un vrai point de controverse**, y compris chez les nutritionnistes qui soutiennent des avis divergents. L'enjeu est de mettre le plus d'acteurs concernés par ce sujet autour de la table pour réfléchir à des pistes d'actions envisageables, sans tomber dans des conflits idéologiques.



PROJETS INTERESSANTS OU ACTIONS INNOVANTES

- Les actions menées par **Les sens du goût**

Les sens du goût est une association créée en 1998 dont l'objectif est de sensibiliser des publics divers au goût et à l'acte alimentaire. En se basant sur « l'approche sensorielle », l'idée est de proposer une démarche ascendante pour faire du « mangeur », un acteur à part entière de son alimentation. L'association met en œuvre plusieurs projets d'éducation sensorielle et alimentaire comme des classes du goût, des ateliers de cuisine, des balades, des formations, etc.

<http://www.lessensdugout.org/>

- **Le dispositif PRECOSS** (PRise En Charge Coordinée des enfants Obèses et en Surpoids à Strasbourg) mené par la ville de Strasbourg

L'enjeu de ce programme est de diminuer la prévalence du surpoids et de l'obésité des enfants et adolescents, en particulier issus de quartiers politiques de la ville et de quartiers situés en zones urbaines sensibles en les incitant à la pratique sportive, en accompagnant l'évolution de leurs comportements alimentaires et en renforçant le dépistage des enfants « à risque ».

<http://www.strasbourg.eu/vie-quotidienne/solidarites-sante/sante/prise-en-charge-des-enfants-en-surpoids>

- **Le projet « défi Famille à Alimentation Positive »**

Porté par le réseau FNAB les défis « Famille à Alimentation Positive » a pour but de démontrer qu'il est possible d'avoir « une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire ». Ainsi, l'objectif est d'accompagner une dizaine de ménages (famille, couple, personnes seules, etc.) sur un an. Ce projet s'articule autour de plusieurs moments : visites de fermes, rencontre avec un diététicien-nutritionniste, cours de cuisine, jardinage, etc.

<http://www.famillesaalimentationpositive.fr/>

RESSOURCES ET OUTILS DISPONIBLES

Textes réglementaires, avis institutionnels

- **CNA. 2017 (a).** *Réflexion sur l'étiquetage nutritionnel simplifié.* Avis n°75. janvier 2017
- **2017 (b).** *Suivi des recommandations des Avis antérieurs du CNA relatifs à la politique nutritionnelle.* Avis n°76, janvier 2017
- **2017 (c).** *Alimentation en milieu hospitalier.* Avis n°78. juillet 2017
- **Ministère de la Santé et des Sports. 2011.** *Le Programme National Nutrition Santé.* 2001
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 2010.** Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010, Le Programme National de l'Alimentation : Dispositifs relatifs à l'axe 2 du PNA « l'éducation alimentaire de la jeunesse »

Guide et outils méthodologiques

- **PNNS :** Ensemble des « Guides nutritionnels » (*La santé vient en mangeant, La santé vient en bougeant, Le guide nutrition des enfants et ados pour tous les parents, etc.*)
- **PNNS :** Ensemble des « Fiches Conseils » (*De l'eau sans modération, Matières grasses : savoir les choisir et réduire sa consommation, etc.*)