



Un projet de nutrition, santé et citoyenneté avec Paris Santé Nutrition



Colloque national des Villes-Santé de l'OMS
« Villes-Santé, qui s'engagent avec les
habitants »

Le 15 septembre 2017 à Toulouse



Paris Santé Nutrition (PSN)

Mission de la Ville de Paris, rattachée à la Sous-direction de la Santé

Créée en 2009, s'adresse à tous les publics

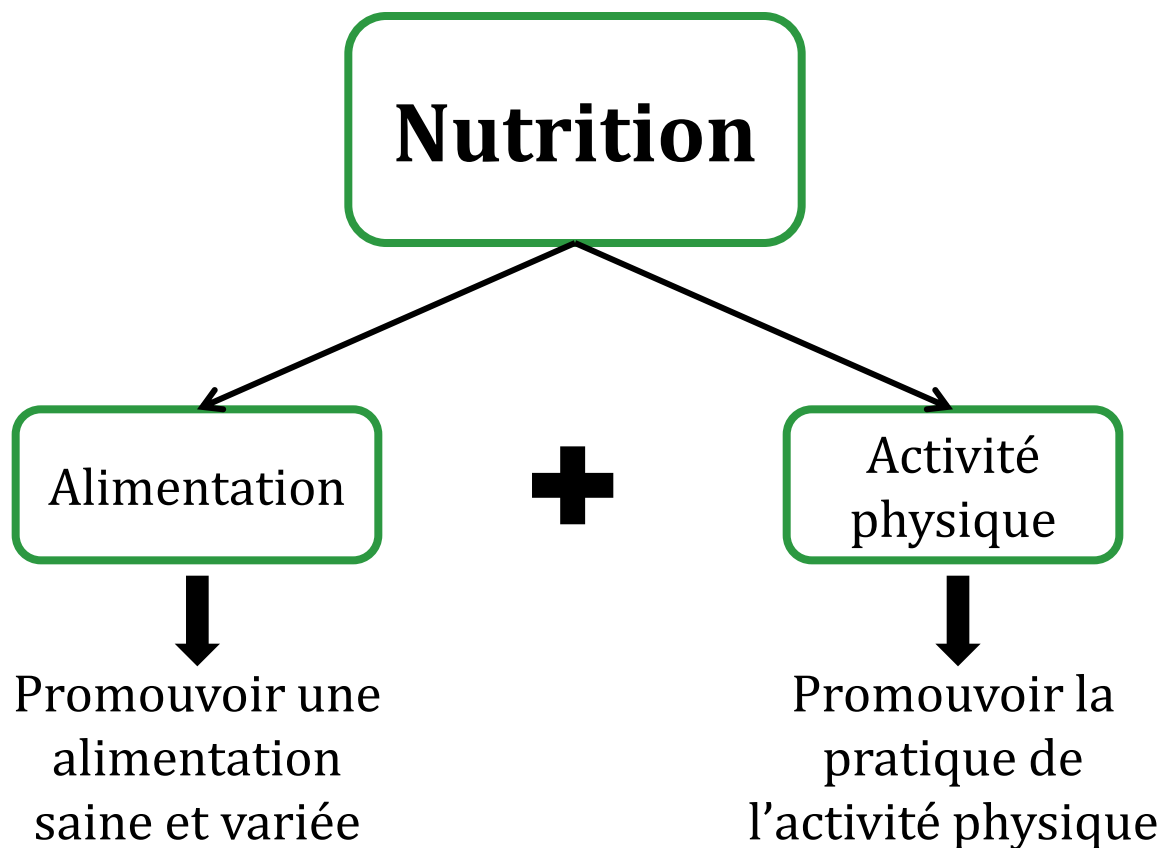
Des projets, des actions sur tout le territoire parisien

Objectif :

Promouvoir l'éducation nutritionnelle dans une démarche participative adaptée aux publics

Définition de la nutrition

Nutrition = facteur déterminant du capital santé dépendant des comportements individuels et collectifs.





1. Un exemple de projet nutrition, santé et citoyenneté

Porté par PSN et ses partenaires

Accompagnement à la mise en place d'ateliers collectifs ciblant les publics en précarité

Objectifs :

- Réduire les inégalités de santé en matière de nutrition des publics en difficultés sociales.
- Faciliter l'accès du public en précarité à des informations compréhensibles, lisibles et adaptées (situation sociale, économique, culturelle et environnementale)



Encourager le citoyen en difficulté sociale à être acteur de son parcours de santé.



Études et rencontres

Publics

Professionnels

Livret Cuisiner
Malin

Fiches
pédagogiques

2. La démarche

Kit
d'animation
« Atelier
Nutrition »

Formation

Accompagnement à la mise en place
d'ateliers collectifs d'éducation à la santé

Suivi avec les publics

Suivi avec les professionnels



Publics

Études

Modalités d'alimentation et d'activité physique des familles hébergées en hôtels sociaux
Enquêtes santé dans les CHU, CHRS, centres sociaux...

Les principaux résultats

- Consommation occasionnelle des fast food pour des moments festifs,
- Pas de fréquentation des restaurants solidaires,
- Bouilloire et microonde : seuls matériels disponibles pour cuisiner,
- Difficulté pour cuisiner avec le matériel et les denrées,
- Pas de connaissance de l'offre en ateliers collectifs et en activité physique,
- Achat d'eau en bouteille essentiellement,
- Peu de connaissance des portions adaptées aux enfants,
- Sauts de repas réguliers...

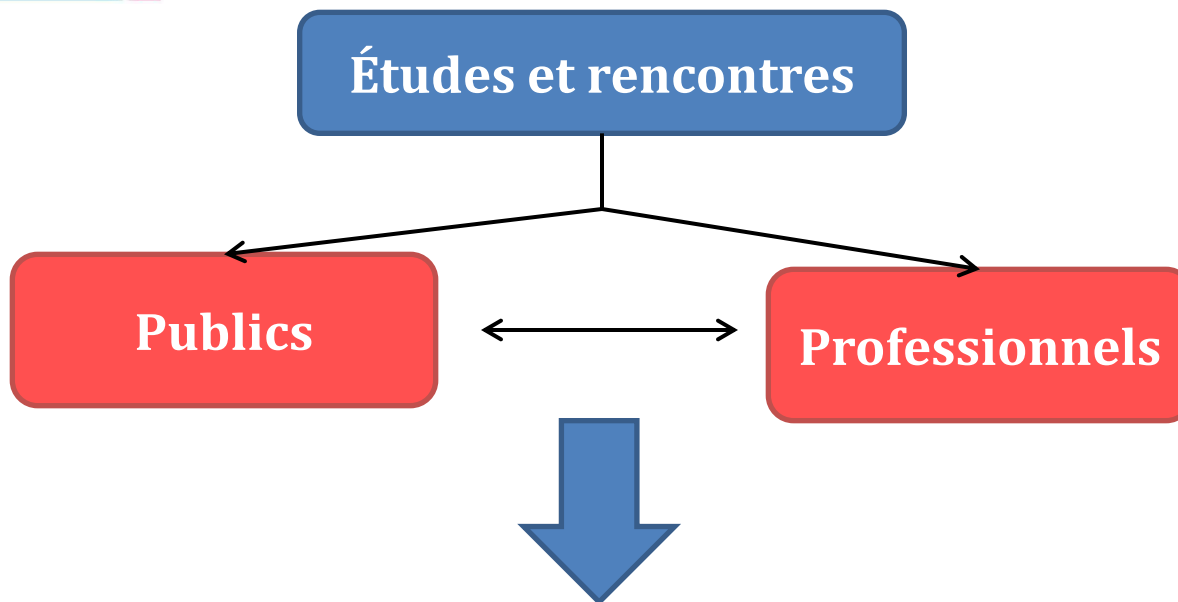


Professionnels

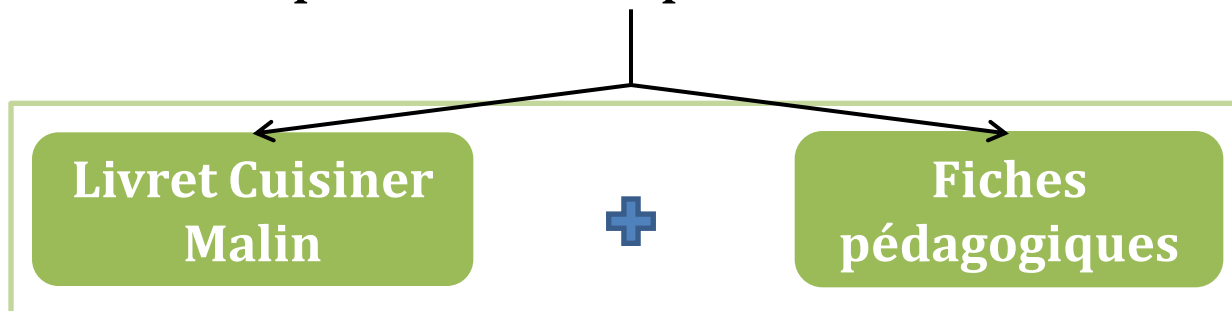
Rencontres, échanges,
groupes de travail

Les principales observations

- Des besoins exprimés en connaissances nutritionnelles, en outils et en accompagnement dans l'animation d'ateliers collectifs (technique d'animation, gestion de groupe...)
- Volonté de mettre en place des projets
- Positionnement par rapport au public
- Représentations liées aux publics



Création d'outils d'aide aux difficultés rencontrés par les publics et les professionnels



Kit
d'animation
« Atelier
Nutrition »

Le livret Cuisiner Malin



Phase 1 :

Co-animation
public-
diététicienne
d'atelier cuisine au
micro-onde et à la
bouilloire

Phase 2 :

Rédaction d'un
livret de recettes
Test et réajustement
des recettes

Phase 3 :

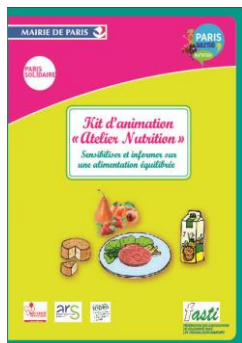
Adaptation de la
mise en forme du
livret (recettes très
imaginées)

Phase 4 :

Edition et
communication
du livret

**Habitants
Bénévoles
bénéficiaires**

Les fiches pédagogiques



Phase 1 :

Rencontres avec les professionnels
afin d'identifier leurs besoins et
difficultés en matière de nutrition

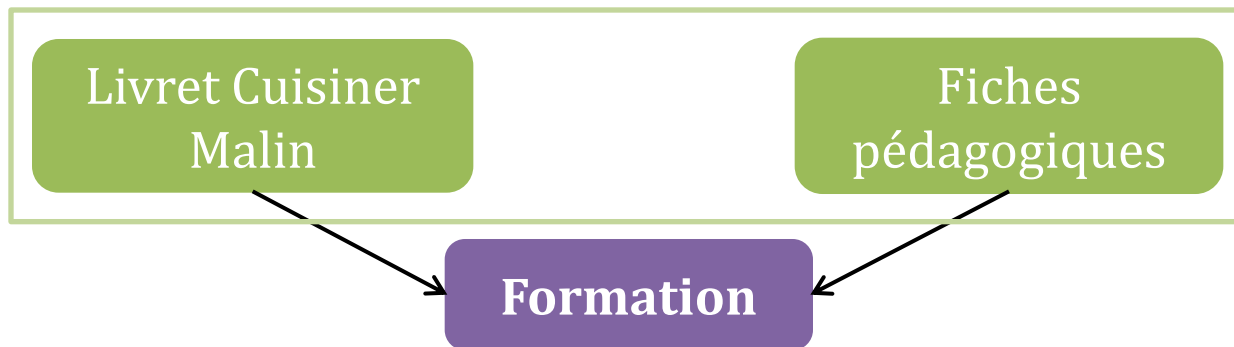
Phase 2 :

Création de fiches et outils
pédagogiques et ludiques
inspirés du classeur
« alimentation Atout Prix »

Professionnels



**Kit
d'animation
« Atelier
Nutrition »**



Regroupent les professionnels et les publics avec mise en pratique des recettes du livret de cuisine, mise en situation à l'utilisation des fiches pédagogiques et échanges entre professionnels et publics.



Accompagnement à la demande des professionnels dans la construction, la mise en place et l'animation des projets en associant les publics

Suivi avec les professionnels

Suivi avec les publics

Un public à l'origine des initiatives et des propositions

Rôle plus important des publics :

- Dans le cadre des ateliers collectifs : choix des jours/fréquences, mobilisation, choix des plats/thèmes, courses,
- Des compétences, des astuces et des savoir-faire partagés,
- Force de propositions dans la construction de supports et d'outils,
- Des bénévoles formés, référents et animateurs des ateliers et des activités grands publics



Rôle de plus en plus circonscrit du professionnel : logistique et conseils diététiques (sel, sucre, gras, bouillon de cube...) et orientation et accompagnement vers les dispositifs d'activité physique adaptée

Qu'en déduire ?

Avant de mettre en place un projet :

Le public

- Connaitre le public, tenir compte de ses habitudes, de ses trajectoires de vie
- Valoriser les savoirs faire et les compétences,
- Accompagner sans remplacer,
- Favoriser l'autonomie et le choix éclairé,
- Encourager à la co-animation,
- Responsabiliser.

Les professionnels

- Entendre et comprendre les représentations,
- Prendre en compte leurs difficultés,
- Les accompagner.

3. Quelques données

Formations	Plus de 450 professionnels et habitants formés (majoritairement de Paris et IDF, autres villes : Bayonne, Saint Sylvain d'Anjou, Vernon..)
Outils diffusés	Plus de 20 000 exemplaires du livret cuisiner malin Plus de 300 kits d'animation
Nombre d'ateliers accompagnés par PSN	Plus d'une centaine d'ateliers collectifs parisiens
Nombre d'ateliers accompagnés par les médecins des pôles et réseaux de santé partenaires	Plus d'une dizaine : évolution du projet à la demande des publics
De plus en plus de demandes d'accompagnement à la pratique d'activités physiques (publics et professionnels)	

Merci !



paris-sante-nutrition@paris.fr

