

Compte-rendu atelier santé/nutrition et PAT organisés avec l'ARS, Promotion Santé  
Normandie et le réseau normand des PAT –  
atelier dédoublé le 16 mai à Saint-Lô et le 23 mai à Rouen

Brise-glace – vos productions autour d'une alimentation saine, locale et de qualité

Rencontre du 16 mai



Rencontre du 23 mai

Une assiette a été construite collectivement avec des produits locaux : carottes râpées, des produits de la mer, un gratin de blettes avec des légumineuses et en dessert une pomme au four caramel beurre salé.

## Intervention d'Hélène Briffaut – ARS Normandie

La prévention est une priorité inscrite dans la stratégie nationale de santé : on estime que pour un 1€ dépensé dans la prévention, c'est 4€ en moins pour le système de santé.

Les enjeux d'une bonne nutrition ainsi que les orientations du PNNS et du Plan régional de la Santé sont rappelés.

Intérêt d'une approche globale qui allie nutrition et activité sportive.

En Normandie, des dispositifs existent :

- Les formations nutrition-précarité déployées par Promotion Santé Normandie
- La labélisation PNNS qui permet de bénéficier de formations gratuites pour certaines, d'information sur la nutrition, d'outils méthodologiques proposés par l'ARS etc.

## Intervention de Corinne Leroy - Les RTPS, CLS, CMT comme professionnels d'appui aux dynamiques liées à l'alimentation : présentation des missions et champs d'intervention de chacun.

Différents dispositifs existent en Normandie, pour décliner la politique régionale de santé dans toutes ses dimensions :

- **Contrat Local de Santé (CLS)**, co-signé avec une collectivité et recouvre l'ensemble des thématiques de l'ARS (ex. : offre de soin et accès au soin, médicosocial, promotion de la santé)

Pour faire vivre la prévention et la promotion de la santé dans les territoires :

- **Le Réseau Territorial de Promotion de la Santé (RTPS)** : anime un réseau d'acteurs, facilite la montée en compétences des acteurs (formation, documentation, accompagnement méthodologique), élabore un plan local de santé ou décline le volet prévention/promotion de la santé de celui du CLS de son territoire, accompagne les acteurs du territoire dans la construction de leurs actions, facilite la montée en compétence des acteurs (formation, documentation), veille à l'articulation des différentes politiques publiques locales. Se situe à l'échelle des EPCI. Les coordonnateurs des Réseaux Territoriaux de Promotion de la Santé sont co-financés par le Région, l'ARS et les collectivités.
- **Atelier Santé Ville (ASV)** : vise à améliorer la santé des populations vulnérables en s'appuyant sur les habitants des quartiers. Se situe à l'échelle de la géographie prioritaire de la politique de la ville. Les coordonnateurs Atelier Santé Ville sont co-financés par la politique de la ville, l'ARS et les collectivités.
- Si le territoire ne bénéficie d'aucun de ces 3 dispositifs, il est possible de se diriger vers un **conseiller méthodologique de territoire Promotion Santé Normandie**. Le conseiller méthodologique de territoire accompagne les acteurs dans la construction de leurs projets. (Il n'anime pas de réseau d'acteurs, n'élabore pas un plan local de santé, son périmètre d'intervention étant trop conséquent pour cela). Les postes de Conseillers méthodologiques de territoire sont financés par l'ARS

*NB : La carte des CLS, RTPS et ASV est à retrouver sur le support de l'atelier.*

Les coordonnateurs CLS, RTPS et ASV déploient des contrats ou plans locaux de santé qui s'appuient sur :

- Le Plan Régional de Santé (PRS) ;
- Les enjeux prioritaires des Conseils territoriaux de Santé (CTS) et des comités techniques de promotion de la santé (CTPS). Le Comité technique promotion de la santé est animé par les chargés de mission de territoire de l'ARS

**A retenir : il est possible de solliciter et rencontrer les chargés de mission de territoire de l'ARS pour alimenter et enrichir le diagnostic et les enjeux du PAT. Les contacts à retrouver sur le support de l'atelier.**

#### **Perspectives**

- ASV en discussion pour les territoires de Louviers/Val-de-Reuil, Bernay-Pont-Audemer et Vernon

### **Intervention de Lucie Lechat – ORS CREA - L'alimentation au sein des Contrats de Ville et dans les dynamiques des ASV : quels sont les enjeux et les opportunités ?**

La politique de la ville vient en complément du droit commun au sein de territoires identifiés comme prioritaires (revenus, indice de défavorisation sociale...). En 2024, on compte 63 quartiers prioritaires en Normandie – un nouveau quartier en 2023 à Lillebonne – ce qui représente 6% de la population normande.

Au niveau national, en 2022, on estime que 16% de la population française est en situation de précarité alimentaire.

Un double enjeu :

- Besoin de sensibiliser les acteurs de la politique de la ville aux enjeux de santé publique
- Créer des emplois et ponts entre agriculture, agroalimentaire et quartiers prioritaires de la politique de la ville

Certaines actions ou initiatives ont pu être échangées et partagées lors des ateliers :

- Agir sur l'offre et la demande via des démarches de Sécurité Sociale Alimentaire dans les Quartiers Prioritaires de la politique de la Ville (ex. de Grenoble, Montpellier ou l'expérimentation sur Flers Agglo avec une caisse commune pour bénéficier de chèques alimentation)
- Association Léo à table : restaurant d'insertion dans un quartier de Rouen
- Opération de renouvellement urbain – clause sociale d'insertion : employer des habitants des QPV pour faire la rénovation – utiliser les clauses pas que dans la construction mais aussi lors des activités agricoles.
- Organisation de rendez-vous de la santé à destination des professionnels de la politique de la ville (avec une priorité sur la nutrition)
- Expérimentation sur la Métropole Rouen Normandie pour le public concerné par les 1 000 premiers jours de vie et l'accompagnement des parents
- Le Havre Seine Métropole : organisation de 2 marchés solidaires avec une tarification solidaire (pour rémunérer le producteur) mais impossible de renouveler sur du long terme

## Intervention de Florian Boulenger (atelier du 23 mai) – coordinateur départemental de la lutte contre la précarité alimentaire en Seine-Maritime

La question de précarité alimentaire de plus en plus prégnante et s'articule autour de 5 grands enjeux :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser le grand public à une alimentation saine et accessible
- Valoriser les productions locales : travailler sur la production et pas seulement sur le financement /soutien financier pour l'approvisionnement des structures alimentaires -> créer des filières alimentaires solidaires
- Relocaliser l'alimentation des habitants
- Soutenir les structures d'aide alimentaire : fonctionnement aujourd'hui en vase clos -> aller vers plus de partenariat /mutualisation

**Un outil disponible : le [Soliguide](#)** qui permet de se référencer au niveau des associations œuvrant sur la solidarité. Un outil à faire connaître, enrichir et à diffuser.

A l'échelle nationale, le Comité national de coordination de la lutte contre la précarité alimentaire a été instauré ([COCOLUPA](#)). Différents outils sont à disposition dont un fichier excel de diagnostic avec quelques indicateurs permettant aux territoires de se situer.

Au niveau du département de la Seine-Maritime, 4 actions principales sont prévues autour de

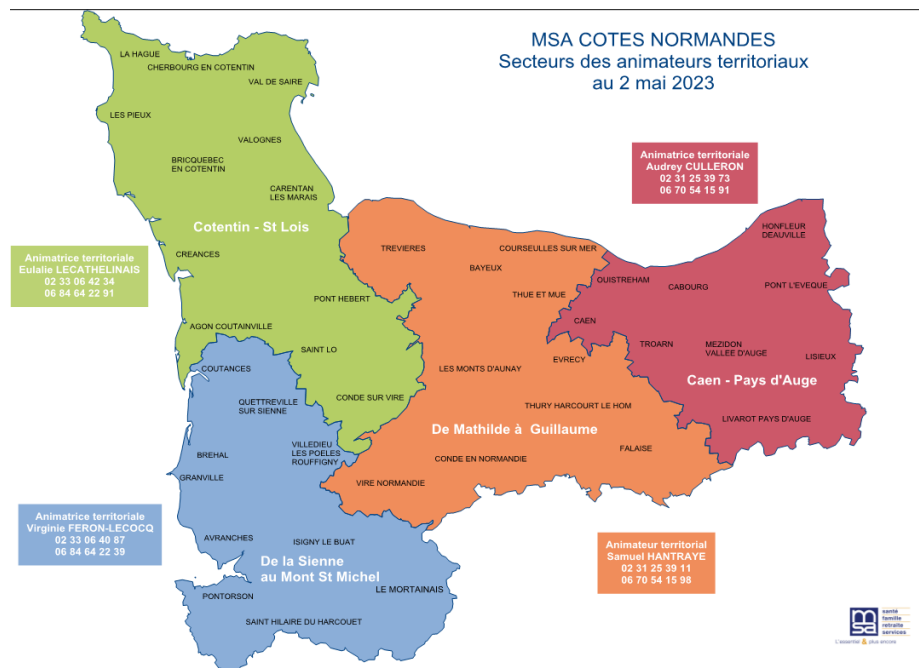
- La distribution : travail auprès des structures pour une sensibilisation autour de l'alimentation de qualité en intégrant l'approche plaisir de l'alimentation – ne pas avoir un regard culpabilisant
- S'approvisionner
- Accompagner
- Financer

## Interventions de Sylvie Hubert – MSA Côtes normandes / Alicia Racine MSA Haute-Normandie

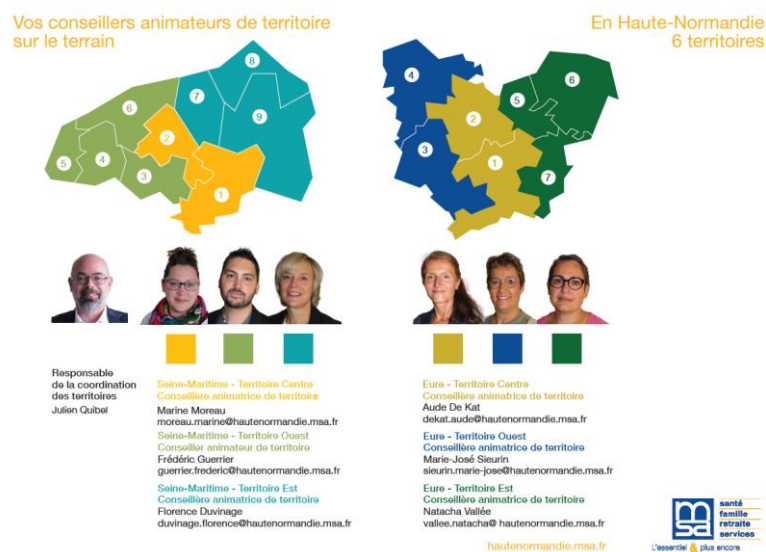
***/!\ des actions différentes peuvent exister selon les deux caisses de MSA en Normandie – le support de la journée reprend les deux présentations***

A noter : Les petites ateliers nutritifs – **ouverts à tous et gratuits** – sont proposés à l'échelle nationale à l'ensemble des publics même non-affiliés à la MSA. Un cycle de 3 ateliers est prévu pour accompagner les parents.

## La carte des animateurs de territoire pour la MSA sur les départements du Calvados, de l'Orne et de la Manche.



## La carte des animateurs de territoire pour la MSA sur les départements de l'Eure et de la Seine-Maritime



## Intervention de Sarah Zielinski – Association Santé Education et Prévention sur les Territoires – ASEPT Normandie – Sarah

Des ateliers gratuits pour les participants et pour les partenaires sont proposés et mis en place par l'ASEPT. Objectif de réalisation de 500 actions à l'échelle normande.

### **Intervention de Sabine Julien – Programme National de l’Alimentation (PNA)**

Il existe des synergies entre le PNA et le PNNS notamment sur les volets éducation à l’alimentation et alimentation durable. Le ministère a identifié la restauration collective comme un levier important pour éduquer à l’alimentation.

Actuellement, une restructuration du réseau d’éducation à l’alimentation est en cours avec l’ARS.

### **Intervention de Valérie Genouville – Réseau normand des PAT**

Un réseau ouvert à tous et qui vise

- Impulser et accompagner la dynamique des PAT en Normandie par l’information, l’échange d’expériences, l’appui méthodologique aux animateurs de PAT
- Capitaliser des expériences ou initiatives en Normandie ou ailleurs
- Favoriser l’interconnaissance pour faciliter les relations inter-PAT et la mutualisation d’actions

## Synthèse des actions ou projets en lien avec la santé, évoqués par les PAT présents lors des deux journées

<b>Pacôme Paurd – PAT CA Mont-Saint- Michel-Normandie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PAT en 2021 en parallèle du CLS – actions communes notamment sur l'éducation à l'alimentation, la sensibilisation à la nutrition pour l'ensemble des publics</li> <li>- Continuer à travailler dans cette voie en s'impliquant dans le label "ville PNNS" en cours de réflexion et en lien avec le CDOS (Comité Départemental Olympique et Sportif)</li> </ul>
<b>Rémi Noël – PAT Caen Normandie Métropole</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le PAT a une mission d'accompagnement des collectivités et une stratégie qui va dans le sens du développement des circuits courts, la mise en relation des producteurs avec la commande publique</li> <li>- Pour le volet précarité alimentaire et accessibilité sociale : mise en place d'un groupe de travail pour regrouper les associations qui œuvrent sur l'aide alimentaire, pour comprendre les objectifs de chaque association, impulser une coordination et arriver à des propositions concrètes pour améliorer la qualité des produits distribués. Importance de l'approche de produits de qualité pour jouer sur le moral du public cible.</li> </ul>
<b>Camille Depauw – PAT de Lisieux Normandie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ateliers sur le développement de la filière chanvre</li> <li>- Souhait de se rapprocher du CLS pour travailler ensemble</li> </ul>
<b>Anne-Sophie Herouard – PAT Cœur Côte Fleurie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation d'un atelier cuisine gratuit avec une diététicienne qui travaille dans une maison de santé à destination de personnes touchées d'hypercholestérolémie, diabétique type 2 ou obésité</li> <li>- Réflexions pour la mise en place de paniers solidaires et sur l'éducation nutritionnelle auprès des enfants</li> <li>- Commence à réfléchir à des actions avec le CLS : défi des familles, courses d'orientation sport et alimentation pour les écoles...</li> </ul>
<b>Maëlig Louesdon – Terre d'Argentan</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation du personnel de cuisine vers 100% de cuisine fait maison et issue du territoire : plusieurs modules de formation proposés en binôme nutritionniste et agent de cuisine</li> <li>- Projet de régie agricole au niveau de l'intercommunalité</li> <li>- Programme éducationnel et culture : atelier sur les temps méridionaux pour sensibiliser au bien manger</li> <li>- Héloïse Besnard - RTPS : sollicitation de l'épicerie sociale solidaire réponse à l'AAP Mieux Manger pour tous : réalisation d'un diagnostic et recrutement d'un coordonnateur grâce à cet AAP</li> </ul>
<b>Guillaume Fernagu – Saint-Lô Agglo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un défi alimentation famille positive – 27 familles regroupées sur 6 mois</li> <li>- Exposition "je mange donc je suis" avec visite de 1 500 scolaires</li> <li>- Partenariats avec SAPARE et Graine de jardin : cours de jardinage, cours de cuisine, sensibilisation au goût</li> <li>- Création d'une épicerie sociale : 50 jeunes bénéficiaires avec des produits de base de la banque alimentaire et 20 000€ pour acheter auprès des producteurs (légumes, pain, farine...)</li> <li>- La distribution alimentaire du CCAS est assurée dans le cadre de la banque alimentaire avec financement sur 3 ans pour 178 000€. Constat : le panier d'une valeur de 37€ devait couvrir 15 jours et comportait peu de fruits et de légumes. Désormais, approvisionnement une fois par mois avec des produits locaux, pain, beurre, fruits et légumes. En parallèle, un programme de sensibilisation avec une action de prévention lors de chaque distribution. Possibilité de</li> </ul>



	toucher un autre type de public que sur des actions habituelles. Sur 300 familles cibles, en général, 150 familles sont touchées en moyenne.
<b>Charlotte de Soyres – PAT Le Havre Seine Métropole</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différentes actions filières notamment sur la structuration de filières agricoles conduites en agriculture biologique (ex. filière pain), sur la restauration collective, sur le gaspillage alimentaire via la direction des déchets</li> <li>- Dispositif de paniers solidaires en lien le réseau Cocagne via un financement national et le contrat de ville avec une centaine de bénéficiaires pour proposer des paniers de légumes bio. Constat, s'il n'y a pas d'accompagnement en parallèle, l'action périclité avec un gros turnover des bénéficiaires. En 2024, réduction du nombre de bénéficiaires car moins de demande.</li> </ul>
<b>François Bernardin – PAT Communauté d'Agglomération Seine-Eure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Des actions du PAT sur la restauration collective, le développement de l'agriculture biologique via le pôle d'agriculture biologique des Hauts Près (situé au Val-de-Reuil)</li> <li>- Enjeu pour sensibiliser les habitants et les scolaires (ex. visite de classes sur le site des Hauts Près)</li> <li>- Réflexion pour mener une action s'inspirant du dispositif <a href="#">ordonnance verte</a> à Strasbourg. Eligible aux femmes enceintes ou aux femmes en parcours de PMA, il propose 2 ateliers de sensibilisation et distribution hebdomadaire d'un panier de légumes bio et de circuit court pendant 2 à 7 mois.</li> </ul>
<b>Amandine Thuillier – PAT Terroir de Caux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actions du PAT autour de la restauration collective, du gaspillage alimentaire, ou encore publication d'un guide de producteurs locaux.</li> <li>- Travail avec le service eau de la collectivité sur le périmètre du captage de Bourdainville pour la mise en place de pratiques agricoles répondant aux enjeux du captage.</li> </ul>
<b>Sandrine Lesieur – PAT Bernay Terres de Normandie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Territoire lauréat de l'appel à projet Mieux manger pour tous en 2023 avec des financements complémentaires du Département de l'Eure et de la MSA. Actions transversales entre le PAT et le CLS glanage : visite de ferme, distribution de paniers solidaires à destination de 100 ménages pendant 2 ans, organisation de formation nutrition-précarité à destination des animateurs des structures (15 personnes formées)...</li> </ul>
<b>Justine Caron – PAT PETR du Pays de Bray</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différentes actions de communication : guide des producteurs locaux, sensibilisation, formation pour les producteurs (ex. réponse aux marchés publics)</li> <li>- Organisation d'un « Grand Repas » en octobre, événement porté par Agrilocal : repas commun cuisiné avec des produits locaux pour l'ensemble de la restauration collective du territoire (écoles, collèges et EHPAD)</li> </ul>
<b>Thomas Soulier – PAT Roumois Seine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Territoire dont le PAT est en émergence avec actuellement une phase de concertation et de diagnostic. En parallèle des entretiens et restitution du diagnostic au mois de septembre.</li> </ul>
<b>Solène Friant – Caux Seine Agglo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actions sur la restauration collective, sur des actions de communication avec cuisinez la Normandie</li> <li>- Lien étroit avec le CLS pour mener des actions sur le territoire - organisation d'un atelier à destination d'un public en insertion sociale et bénéficiaires de la banque alimentaire</li> <li>- Formation nutrition-précarité pour 15 bénéficiaires (MJC, CCAS...)</li> </ul>
<b>Christine Liot – CD76</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un groupement d'achat pour 19 collèges et 1 RIA</li> <li>- Réponse à l'appel à projet Lait et fruits à l'école pour faire connaître le dispositif</li> <li>- Lancement d'un travail avec la direction des sports pour un aspect sport-santé et alimentation</li> </ul>



## Synthèse des groupes de travail

Rappel : les participants ont travaillé en groupe pour identifier des actions à destination de 4 publics cibles identifiés (enfant, adolescent & jeune, public précaire économiquement, public isolé géographiquement). Les tableaux ci-dessous reprennent les éléments évoqués lors des deux ateliers. Une action a ensuite été identifiée lors de chaque atelier et a été détaillée.

### Groupe – précarité économique

Agir auprès des individus	Agir sur les milieux de vie - sociaux	Agir sur les milieux de vie - physiques	Agir sur les politiques publiques locales
<p><u>Pour améliorer les connaissances utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Atelier cuisine (ex. disco soupe, confiture réalisée avec les fins de marché, tout en maîtrisant les coûts</li> <li>- Glanage solidaire</li> <li>- Travailler sur la prévention par les pairs : ambassadeurs nutrition (collégiens, habitants) ou médiateurs nutrition sur les QPV → formés préalablement</li> <li>- Accompagner à faire son marché</li> <li>- Apprendre à lire les étiquettes Nutriscore ou partager les applications qui le permettent</li> <li>- Connaître les lieux ressources en termes d'alimentation</li> <li>- Visite de ferme ou cueillette de fruits et légumes</li> <li>- Promouvoir l'allaitement</li> </ul>	<p><u>Pour agir en proximité (famille, voisinage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Groupement d'achat pour agir sur le matériel de cuisine du public</li> <li>- Organiser des prêts de matériel pour mutualiser</li> <li>- Proposer du covoiturage pour les courses</li> <li>- Camion ambulant d'épicerie</li> <li>- Proposer des repas partagés</li> <li>- Sensibiliser les commerçants sur les invendus</li> </ul>	<p><u>Les environnements sur lesquels agir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jardins partagés</li> <li>- Maraichage urbain lié à une conserverie</li> <li>- Campagne de communication sur les leviers motivationnels</li> <li>- Chantiers d'insertion</li> <li>- Paniers solidaires, AMAP</li> <li>- Favoriser la culture horticole</li> <li>- Mettre en place une démarche participative de création d'un local de conservation pour les légumes</li> <li>- Créer un poulailler partagé</li> </ul>	<p><u>Les compétences de la collectivité à mobiliser</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler avec les acteurs locaux : épiceries sociales, CCAS, associations de distribution, technicien de l'intervention sociale et familiale (TSIF), conseiller en économie sociale et familiale (CESF)</li> <li>- Travailler sur la restauration collective</li> <li>- Permettre la redistribution des excédents de restauration collective auprès du public précaire</li> <li>- Instaurer une coordination et une animation des acteurs de l'aide alimentaire</li> <li>- Installer des producteurs locaux au sein des quartiers</li> <li>- Proposer des chèques alimentaires sur critères sociaux à dépenser chez des producteurs, ou sur les marchés ou dans certains points de vente</li> <li>- Sécurité sociale de l'alimentation</li> </ul>
<p><u>Pour améliorer les compétences psychosociales utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ateliers cuisine pour renforcer les compétences et redonner confiance</li> <li>- Echange de savoir culinaires et culturels (ex. cuisine du monde)</li> </ul>	<p><u>Pour agir à l'échelle du territoire (EPCI, commune, quartier)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser une fête des voisins avec repas ou barbecue partagé</li> <li>- Créer une application de mise en lien des commerçants avec les consommateurs sur les invendus</li> </ul>		

### Groupe du 16 mai – Action : Créer un poulailler partagé

Objectifs spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des œufs locaux et moins chers</li> <li>- Créer du lien social autour de la terre et du vivant</li> <li>- Faire connaître le cycle de la vie</li> <li>- Passer plus de temps dehors et être actif</li> <li>- Sensibiliser à la réduction des déchets</li> </ul>

Les grandes étapes de l'action et les acteurs à mobiliser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lancer un questionnaire pour connaître les attentes des habitants, leurs disponibilités</li> <li>- Trouver du foncier – lieu pour accueillir le poulailler partagé</li> <li>- Acteurs à mobiliser : collectivités, structures d'insertion, habitants, associations...</li> </ul>

Le rôle de l'animateur du PAT	Rôles communs	Le rôle du coordonnateur de santé / CMT
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier le foncier disponible pouvant accueillir le projet</li> <li>- Identifier où récupérer des poules de races locales</li> <li>- Sensibiliser aux métiers agricoles des professionnels de cuisine et au monde du vivant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication</li> <li>- Organiser des ateliers participatifs (ex. goûter sans produits transformés, équilibre alimentaire...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Actions de sensibilisation et de prévention sur la nutrition et la santé</li> <li>- Accompagnement à la construction du projet</li> </ul>

### Groupe du 23 mai – Action : Lutte contre le gaspillage alimentaire ciblée sur la restauration collective

Objectifs spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limiter la quantité des déchets</li> <li>- Valoriser les denrées non-servies auprès des acteurs de l'aide alimentaire</li> <li>- Sensibiliser les différentes parties prenantes : familles, professionnels...</li> </ul>

Les grandes étapes de l'action et les acteurs à mobiliser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter les portions services dans des assiettes plus petites</li> <li>- Travailler sur l'attractivité de l'assiette (goût, odeur, visuel)</li> <li>- S'appuyer sur des réseaux existants : REGAL – Réseau d'Evitement du Gaspillage Alimentaire</li> <li>- Choix des menus par les enfants</li> <li>- Défi assiette vide</li> <li>- Identifier le matériel nécessaire pour les associations d'aide alimentaire et des normes d'hygiène des cantines pour permettre la distribution des excédents (problématique de la chaîne du froid, conservation...)</li> </ul>

<b>Le rôle de l'animateur du PAT</b>	<b>Rôles communs</b>	<b>Le rôle du coordonnateur de santé / CMT</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appui à la formation des professionnels de cuisine</li> <li>- Organiser des défis et mettre en lien</li> <li>- Financer le matériel et trouver des financements (AAP, AMI)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire le lien avec le PLDMA – Plan Local de Déchets Ménagers et Assimilés</li> <li>- Recherche de financement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accompagner l'installation du local avec la commune</li> <li>- Sensibiliser et former des professionnels et des parents</li> <li>- Faire le lien avec les acteurs de l'aide alimentaire et du social</li> <li>- Trouver des partenaires pour des ateliers et de la sensibilisation</li> <li>- Repérer des financements (AAP/AMI)</li> </ul>

## Groupe – isolement géographique

Agir auprès des individus	Agir sur les milieux de vie - sociaux	Agir sur les milieux de vie - physiques	Agir sur les politiques publiques locales
<p><u>Pour améliorer les connaissances utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transport à la demande (communication, pédagogie)</li> <li>- « Aller vers » ou déplacer vers – atelier de l'aide alimentaire itinérant</li> <li>- Développer le service de livraison : camion/bus marché itinérant à développer</li> <li>- Apprendre les modes de conservation – atelier collectif (lactofermentation, confiture...)</li> <li>- Créer des jeux interactifs et éducatifs (ex. géolocalisation de son alimentation, cluedo géant...)</li> <li>- Partage de connaissance avec les voisins (ex. jardinage)</li> <li>- Service civique / ville à joie (information sur les différents services)</li> </ul>	<p><u>Pour agir en proximité (famille, voisinage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Epicerie participative avec ateliers</li> <li>- Fête des voisins partagée (rompre l'isolement)</li> <li>- Système association d'entraide : emmener faire les courses, jardins partagés, fête des voisins/de la cuisine</li> <li>- Plantation de légumes sur des lieux publics</li> </ul>	<p><u>Les environnements sur lesquels agir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transport à la demande vers les producteurs (marchés, centres médicaux...)</li> <li>- Développement de portage de repas et des paniers</li> <li>- Développer le co-voiturage avec les trajets réalisés par les auto-écoles (ex. une initiative en Bretagne – <a href="#">Mob'In Bretagne</a>)</li> <li>- AMAP itinérante</li> <li>- Distributeurs de produits issus de l'agriculture biologique</li> <li>- Favoriser l'accessibilité matérielle au lieu de livraison</li> </ul>	<p><u>Les compétences de la collectivité à mobiliser</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan mobilité</li> <li>- Développer le réseau de transport existant et développer les pistes cyclables</li> <li>- Mise en place d'un marché de producteurs locaux</li> <li>- Créer une signalétique uniformisée pour les points de vente en circuits courts d'un territoire</li> <li>- Créer des arrêts de bus proches des locaux des associations de l'aide alimentaire</li> <li>- Identifier les zones blanches et étudier la manière de les combler (marchés, commerces, producteurs, AMAP...)</li> <li>- Communiquer et promouvoir le glanage</li> <li>- Mettre à disposition un local</li> <li>- Aide au financement du permis de conduire</li> <li>- Création d'une tarification sociale pour les transports en commun</li> <li>- Assurer la pérennité des postes et des actions</li> </ul>
<p><u>Pour améliorer les compétences psychosociales utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ateliers cuisine ou jardinage itinérants</li> <li>- Webinaires (ex. savoir faire des choix, connaissance et estime de soi)</li> <li>- Aider à s'intégrer dans une association locale voisins solidaires</li> <li>- Mise en place de groupes pour partager des outils, des temps de cuisine ou de jardinage – troc ta cuisine</li> </ul>	<p><u>Pour agir à l'échelle du territoire (EPCI, commune, quartier)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer des cuisines itinérantes ou des conserveries itinérantes et organiser des ateliers avec les personnes isolées</li> <li>- Epicerie mobile et portage à domicile</li> </ul>		

### Groupe du 16 mai – Action : Création d’une épicerie de producteurs

Objectifs spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapprocher les publics des accès de proximité à une alimentation saine et de qualité</li> <li>- Renforcer les compétences et les connaissances du public autour de l’alimentation saine et de qualité</li> <li>- Favoriser des comportements favorables à une alimentation de qualité</li> </ul>

Les grandes étapes de l’action et les acteurs à mobiliser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recenser les actions et les propositions existantes sur le territoire</li> <li>- Faire une proposition d’ateliers qui s’inscrivent dans la durée (ASEPT)</li> <li>- Favoriser les mobilités du public vulnérable</li> <li>- Mettre en réseau les producteurs locaux</li> <li>- Former les acteurs du projet</li> <li>- Acteurs à mobiliser : collectivités, élus, porteurs de projet, habitants, acteurs de l’aide alimentaire, producteurs, associations....</li> </ul>

Le rôle de l’animateur du PAT	Rôles communs	Le rôle du coordonnateur de santé / CMT
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliser les producteurs du territoire</li> <li>- Faire le lien avec les élus pour la mise à disposition d’un local</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer des formations en ayant identifié les structures ressources</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche de financements pour le matériel et des intervenants pour l’animation du projet</li> <li>- Plaidoyer</li> <li>- Accompagnement méthodologique (diagnostic, indicateurs, objectifs et évaluation)</li> <li>- Intervenir sur les déterminants de santé</li> </ul>

### Groupe du 23 mai – Action : Création d’une épicerie solidaire

Objectifs spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rendre accessible une alimentation saine et de qualité pour les personnes isolées</li> </ul>

Les grandes étapes de l’action et les acteurs à mobiliser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Création d’une épicerie solidaire dans une zone rurale sur un lieu neutre avec mise à disposition d’un local par la commune</li> <li>- Lieu de convivialité permettant l’organisation d’événements</li> <li>- Repérage via les professionnels intervenant à domicile des personnes isolées puis mise en place d’une camionnette pour effectuer des livraisons auprès des personnes isolées</li> <li>- Structuration d’un groupement de commandes en parallèle</li> </ul>

<b>Le rôle de l'animateur du PAT</b>	<b>Rôles communs</b>	<b>Le rôle du coordonnateur de santé / CMT</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire le lien entre producteurs et structures d'aide alimentaire</li> <li>- Accompagner le projet</li> <li>- Repérer des recettes pouvant être cuisinées avec des produits locaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rechercher des producteurs locaux et de qualité,</li> <li>- Repérer des structures de l'aide alimentaire proches pour les impliquer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accompagner l'installation du local avec la commune</li> <li>- Communication de l'action</li> </ul> <p>Relais pour le repérage via les différents dispositifs / relai des services de soin à domicile (DAC – Dispositif d'Appui à la Coordination, SSIAD, CLIC, RTPS)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler sur la prévention santé et la communication avec des messages FALC (Facile A Lire et à Comprendre)</li> </ul>

Groupe – enfants – maternelles et primaires

Agir auprès des individus	Agir sur les milieux de vie - sociaux	Agir sur les milieux de vie - physiques	Agir sur les politiques publiques locales
<p><u>Pour améliorer les connaissances utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Education au goût à travers la restauration collective (menu, jardin partagé, texture...) et éveil au sens (visuel, toucher...)</li> <li>- Adopter une approche hédoniste de l'alimentation et de la nutrition</li> <li>- Education au fonctionnement des aliments dans notre corps (vitamines, os, digestion)</li> <li>- Comptine sur la saisonnalité des fruits et légumes</li> <li>- Sensibiliser les parents : repas équilibrés, faire ses compotes...</li> <li>- Atelier jardinage, cuisine et compostage : le circuit des aliments de la terre à la bouche</li> <li>- Visite d'exploitation</li> </ul>	<p><u>Pour agir en proximité (famille, voisinage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Education au goût à travers la restauration</li> <li>- « Basket-ball mandarines » : prévention par les pairs par des jeunes de club formés et distribution de mandarines</li> <li>- Atelier jardinage et cuisine pour les parents et les enfants</li> <li>- Renforcer les compétences parentales en matière d'alimentation</li> <li>- Ateliers cuisine croisés entre personnes âgées et enfants avec des recettes d'antan et des recettes de street food</li> </ul>	<p><u>Les environnements sur lesquels agir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Insonorisation des cantines</li> <li>- Sensibilisation dans les salles de sport</li> <li>- Inciter à la régie directe pour la restauration collective scolaire</li> <li>- Atelier de cuisine parents/enfants avec centres sociaux</li> <li>- Atelier bien manger pour mon bébé</li> <li>- Végétalisation des cours d'école ou des crèches à intégrer dans un projet pédagogique</li> <li>- Création de jardins</li> <li>- Visite de fermes pédagogiques avec dégustation</li> </ul>	<p><u>Les compétences de la collectivité à mobiliser</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation des enseignants, des agents de collectivité, animateurs de centre de loisirs</li> <li>- Politique d'activité physique et service des sports</li> <li>- Panier de fruits et légumes de producteurs locaux pour les familles</li> <li>- Travailler avec le Comité d'Education à la Santé et Citoyenneté et Environnement (CESCE)</li> <li>- Créer et/ou renforcer dans les collectivités (villes, EPCI) les services et les synergies (services enfance, développement durable, restauration collective)</li> <li>- Promouvoir et recourir aux dispositifs financiers existants (<a href="#">Lait et Fruits à l'école</a>)</li> <li>- Formation des élus et des agents de la restauration collective</li> </ul>
<p><u>Pour améliorer les compétences psychosociales utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Education au goût à travers la restauration</li> <li>- Atelier sur l'estime de soi, sur les émotions, sur le plaisir de manger, sur l'affirmation de soi</li> <li>- Manger en pleine conscience</li> <li>- Choix du menu par l'enfant</li> <li>- Lien à la nature : Mise en place d'après-midi école en extérieur</li> </ul>	<p><u>Pour agir à l'échelle du territoire (EPCI, commune, quartier)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser les parents</li> <li>- Fabrication boîte à pique-nique</li> <li>- Course d'orientation sur le sport et l'alimentation</li> <li>- Eveil au goût dans les cantines</li> <li>- Formation des agents de restauration scolaire</li> <li>- Projet éducatif et culturel global avec animation dans les écoles</li> </ul>		



### Groupe du 16 mai – Action : Formation des agents périscolaires pour élaborer un goûter sain et équilibré

Objectifs spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibiliser l'ensemble des agents d'un même territoire aux recommandations de santé pour la création d'un goûter</li> <li>- Sensibilisation aux CPS : grignotage et émotions</li> <li>- Mettre en avant les producteurs locaux</li> <li>- Donner accès à un goûter qualitatif aux enfants du territoire</li> </ul>

Les grandes étapes de l'action et les acteurs à mobiliser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les agents et mettre en place un groupe de formation avec diététicienne et nutritionniste</li> <li>- Création de goûters types atelier à destination des enfants (CPS alim)</li> <li>- Mise en valeur des annuaires existants et créer la filière avec les producteurs</li> </ul>

Le rôle de l'animateur du PAT	Rôles communs	Le rôle du coordonnateur de santé / CMT
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trouver des financements</li> <li>- Mobiliser producteurs fournisseurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche de financements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conseils nutrition – appui formation</li> </ul>

### Groupe du 23 mai – Action : Favoriser l'alimentation équilibrée saine et durable dès la petite enfance

Objectifs spécifiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire découvrir des producteurs locaux</li> <li>- Eduquer aux goûts et à l'équilibre alimentaire</li> </ul>

Les grandes étapes de l'action et les acteurs à mobiliser
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite de fermes de producteur en associant parents et enfants dans la majorité des cas pour des publics des ACM accueils collectifs de mineurs</li> <li>- Organiser des ateliers et des dégustations pour parents et enfants lors de fêtes de quartier, café des parents, événements...</li> </ul>

Le rôle de l'animateur du PAT	Rôles communs	Le rôle du coordonnateur de santé / CMT
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication auprès des acteurs publics et des collectivités</li> <li>- Se mettre en relation avec les producteurs</li> <li>- Mobiliser les acteurs de la logistique pour faciliter l'organisation des animations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer auprès des acteurs et mobiliser les acteurs</li> <li>- Mener conjointement des actions et valoriser l'action (évaluation)</li> <li>- Rechercher des financements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les publics cibles</li> <li>- Mobiliser les professionnels, les structures et les acteurs de proximité</li> <li>- Trouver des lieux d'accueil</li> </ul>

## Groupe – adolescents et jeunes

NB : ce public cible a été traité uniquement lors de l'atelier du 16 mai

Agir auprès des individus	Agir sur les milieux de vie - sociaux	Agir sur les milieux de vie - physiques	Agir sur les politiques publiques locales
<p><u>Pour améliorer les connaissances utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer un projet sur les préconisations du PNNS (en milieu scolaire et lors de la journée défense et citoyenneté)</li> <li>- Sensibiliser à la surconsommation d'écrans</li> <li>- Utiliser les réseaux sociaux pour promouvoir les recommandations du PNNS</li> <li>- Visite de fermes</li> <li>- Former les personnels de cuisine aux menus de saison équilibrés à partir de produits bruts</li> <li>- Apprendre à lire les étiquettes des produits</li> </ul>	<p><u>Pour agir en proximité (famille, voisinage)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser un atelier disco soupe dans un QPV</li> <li>- Proposer un atelier fait maison pour les jeunes (étudiants, apprentis)</li> </ul>	<p><u>Les environnements sur lesquels agir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plantation nourricière (ex. vergers)</li> <li>- Mettre à disposition des moyens matériels pour faire la cuisine via un système de location et/ou de cuisine collective</li> <li>- Food truck d'insertion autour de l'alimentation à destination des lycéens et des étudiants</li> <li>- Améliorer le confort des lieux de restauration collective</li> <li>- Concevoir un parcours dans le lieu de restauration collective favorisant la prise de produits sains</li> </ul>	<p><u>Les compétences de la collectivité à mobiliser</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Former les élus et les techniciens à la commande publique responsable</li> <li>- Limiter l'implantation de fast food</li> <li>- Service civique sur l'alimentation (échanges entre pairs)</li> <li>- Sensibilisation aux troubles alimentaires</li> <li>- Proposer des goûters équilibrés dans les clubs de sport</li> <li>- Organiser des événements attractifs (ex. festivals) où sont proposés des produits locaux et plus sains</li> <li>- Impliquer le conseil municipal des jeunes</li> </ul>
<p><u>Pour améliorer les compétences psychosociales utiles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer leur esprit critique par rapport au marketing</li> <li>- Education au goût et à la diversité alimentaire</li> </ul>	<p><u>Pour agir à l'échelle du territoire (EPCI, commune, quartier)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soirée entre élèves de lycées hôteliers et les autres autour d'un partage de repas et des techniques de cuisine</li> <li>- Atelier cuisine autour de la street food saine</li> <li>- Sensibiliser au bien manger dans les événements sportifs ou autour des goûters</li> </ul>		

## Groupe du 16 mai – Action : Food truck insertion devant les jeunes

### Objectifs spécifiques

- Rendre attractif l'alimentation locale et de qualité en respectant les recommandations du PNNS
- Faciliter l'accès à une alimentation saine
- Découvrir des nouvelles saveurs
- Renforcer les liens sociaux et les échanges entre les jeunes

### Les grandes étapes de l'action et les acteurs à mobiliser

- Trouver une structure porteuse et recherche d'insertion
- Recherche de financements, subventions ou appels à projet
- Mise en place de groupe de travail
- Mobilisation des acteurs
- Mise en place générationnelle et travail sur un programme
- Evaluation et valorisation de l'action
- Acteurs à mobiliser : structures d'insertion, établissements scolaires (lycée, université, école, foyer jeunes travailleurs...), collectivités, producteurs locaux, cuisiniers, diététiciens, bénévoles...

Le rôle de l'animateur du PAT	Rôles communs	Le rôle du coordonnateur de santé / CMT
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliser les producteurs</li> <li>- Recherche de financements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordination et évaluation de l'action</li> <li>- Mise en réseau des acteurs mobilisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accompagnement méthodologique</li> <li>- Trouver des animateurs d'ateliers</li> </ul>