



Capitalisation
des expériences
en promotion
de la santé

Fiche de capitalisation

Programme de formation Nutrition et Sensorialité (Nut&S)

Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en
Grand Est (MANGE)



MANGE
Maison de l'Alimentation
et de la Nutrition
en Grand Est

Résumé

Le programme *Nutrition et Sensorialité* (Nut&S), porté par la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est, vise à prévenir l'obésité et le surpoids chez les enfants de 0 à 11 ans dans la région Grand Est. Au cœur du programme, la formation des professionnels intervenant dans les milieux scolaires, périscolaires, extrascolaires, de la petite enfance et médico-sociaux, permet de renforcer leurs compétences dans une approche globale et inclusive de l'alimentation, intégrant des dimensions nutritionnelles, sensorielles, et socio-environnementales. Conçu pour réduire les inégalités sociales de santé, le programme s'appuie sur des parcours de formation adaptés aux contextes locaux et sur une articulation avec les contrats locaux de santé (CLS) et les projets alimentaires territoriaux (PAT). Cette démarche favorise une prise en compte des environnements spécifiques et de leur impact sur les pratiques alimentaires et éducatives.



Carte d'identité de l'intervention

Intervention	Programme de formation Nutrition et Sensorialité (Nut&S)
Porteur	Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE)
Thématique	Alimentation
Population cible	Professionnels intervenant auprès d'enfants (0-11 ans)
Dates du projet	Projet mis en œuvre depuis 2006
Milieu d'intervention	Milieus scolaires, périscolaires, extrascolaires, de la petite enfance, établissements médico-sociaux
Région	Grand Est
Niveau géographique	Champagne-Ardenne, Lorraine
Principaux partenaires	Agence Régionale de Santé (ARS), Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), Coordinateurs de CLS, chargés de PAT, Communautés de communes et mairie, Éducation Nationale, Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) (association, municipale ou intercommunale...), Crèches (association, municipale ou intercommunale...), Établissements médico-sociaux pour enfants, Prestataires de service en restauration scolaire, Relais Petite Enfance, Restaurations collectives (municipales ou intercommunales), parents d'élèves
Objectifs	<p>Objectif général : Prévenir la prévalence de l'obésité en Champagne Ardenne et en Lorraine chez les enfants</p> <p>Objectif spécifique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Améliorer les compétences des professionnels sur l'approche globale de l'alimentation et la prise en compte des environnements dans les pratiques alimentaires <p>Objectifs opérationnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Mettre en place des parcours de formation à destination de professionnels intervenants auprès d'enfants (0-11 ans) ➢ Organiser des temps d'échange avec les parents autour de l'alimentation
Stratégies mobilisées	<ul style="list-style-type: none"> • Formation des professionnels • Inscription dans les CLS et PAT du territoire • Partenariats et passerelles entre dispositifs et politiques publiques • Mobilisation des parents
Contributeur.trices	<p>Maison de l'Alimentation et de la Nutrition Grand Est</p> <p>Justine Pierrard – Directrice</p> <p>Thomas D'Amico – Diététicien responsable du Pôle animations/formations</p> <p>https://www.maison-nutrition.fr/lassociation</p>
Accompagnateur.trice	<p>Promotion santé Grand Est</p> <p>https://www.ireps-grandest.fr/</p>
Méthodologie	<p>Fiche réalisée sur la base de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Deux entretiens de capitalisation conduits en 2024, un par visioconférence et un en présentiel, auprès de la directrice de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est, un diététicien coordinateur du projet et une chargée de formation ▪ Rapport d'évaluation externe (KPMG, 2024) ▪ Bilan Nut&S 2023 de la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

Présentation de l'intervention

1. La Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est

La Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est (MANGE) est une structure associative qui développe des actions d'information, de formation et d'accompagnement autour de l'alimentation et de la nutrition, en lien avec des professionnels et différents publics. Sa mission principale est la prévention de l'excès de poids auprès des populations les plus à risques.

Les valeurs de la MANGE sont d'œuvrer pour :

- une alimentation diversifiée dans le respect de la culture de chacun
- une prise de conscience des éléments gouvernant les choix alimentaires
- une bonne écoute de ses sensations de faim et de rassasiement afin de gérer son poids sans contrainte.

De manière plus large, la MANGE présente son approche comme œuvrant à **réduire les inégalités sociales de santé, chaque action qu'elle porte devant intégrer les dimensions biologiques, psychosensorielles et socio environnementales de l'alimentation** (Bertin, 2020).

2. Contexte et évolution du projet

L'obésité et le surpoids comme enjeu de santé publique marqué par des inégalités sociales

Le projet Nut&S s'inscrit dans un contexte marqué par une progression du surpoids et de l'obésité, facteurs de risque majeurs de maladies chroniques telles que le diabète, les maladies cardiovasculaires ou certains cancers. Les pratiques alimentaires, socialement déterminées, constituent d'importants vecteurs d'inégalités sociales, l'obésité et le surpoids touchant de manière inégale les populations selon leur position socioéconomique, avec des écarts qui s'accroissent au cours des dernières années (De Saint Pol, 2017 ; Observatoire des inégalités, 2022). Dans ce contexte, la nutrition apparaît comme un levier central de réduction des inégalités, en cohérence avec les orientations du Programme national nutrition santé (PNNS) et du Programme national de l'alimentation (PNA) et les priorités de santé publique visant les populations les plus exposées.

Le projet Nut&S part du constat que l'alimentation joue un rôle central dans la santé des enfants et qu'elle est fortement liée aux conditions de vie. En soutenant les professionnels qui les accompagnent au quotidien, il vise ainsi à réduire les inégalités de santé dès le plus jeune âge.

Le projet intervient dans les milieux de vie des enfants, à l'échelle d'un bassin de vie, en s'appuyant sur des parcours de formation à destination de professionnels intervenant auprès d'enfants de 0 à 11 ans. Il se déploie au travers des contrats locaux de santé (CLS) et des projets alimentaires territoriaux (PAT) d'environ 15 territoires par an, notamment sous forme de fiches action.

Il trouve ses prémices en 2006 et prend véritablement forme en 2009. De ses débuts à sa forme actuelle, il a connu deux évolutions marquantes :

- Initialement centré sur des actions menées dans les structures locales, le projet a progressivement évolué vers une logique territoriale grâce à son intégration systématique dans les contrats locaux de santé et les projets alimentaires territoriaux.

- Le projet a également évolué d'une approche éducative, plutôt centrée sur les comportements individuels, à une action ciblant les contextes et les environnements, dans un mouvement plus général d'élargissement de l'approche de la MANGE.

Cette double transition a marqué un changement d'échelle, avec un déploiement orienté non plus uniquement sur les structures, mais sur les environnements de vie à l'échelle des territoires. Au regard de ces éléments de contexte, la fiche de capitalisation vise à répondre à la question suivante : comment le programme Nut&S se déploie-t-il à l'échelle des territoires en s'appuyant sur des partenariats locaux et une adaptation aux contextes spécifiques ?

L'éducation au goût est au cœur du programme et vise à développer chez les enfants la capacité à percevoir, comprendre et découvrir les aliments. **Elle ne se limite pas à l'acte de manger, mais englobe une réflexion plus large sur la relation à l'alimentation**, incluant des dimensions culturelles, sensorielles, sociales, et environnementales (Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports, 2023). Le programme s'affranchit ainsi des visions descendantes ou purement nutritionnelles, privilégiant une approche globale de l'alimentation intégrée aux habitudes et milieux de vie.

Les « Classes du goût », financées par la DRAAF, ont été intégrées au programme. Ce dispositif est déployé dans les écoles et vise à développer le plaisir gustatif et la curiosité alimentaire des élèves via les cinq sens, pour prévenir l'obésité et promouvoir la convivialité autour de l'acte de manger.

3. Objectifs

Objectif général : Prévenir la prévalence de l'obésité en Champagne Ardenne et en Lorraine chez les enfants

Objectif spécifique :

- Améliorer les compétences des professionnels intervenant auprès d'enfants de 0 à 11 ans sur l'approche globale de l'alimentation et la prise en compte des environnements dans les pratiques alimentaires

Objectifs opérationnels :

- Mettre en place des parcours de formation à destination de professionnels intervenants auprès d'enfants (0-11 ans)
- Organiser des temps d'échange avec les parents autour de l'alimentation

4. Fonctionnement

Le programme s'articule autour de parcours de formation s'inspirant de l'action de formation en situation de travail (AFEST), adaptés à différents publics cibles, complétés par des actions spécifiques et des activités transversales.

Parcours de formation

Cinq parcours de formation sont conçus pour répondre aux besoins spécifiques de chaque type de professionnels (parcours « école », « cantine », « petite enfance », « extra-scolaire », « social et médico-social »). Les parcours combinent des temps d'observation sur le terrain, des sessions de formation en présentiel, des mises en pratique et des temps de partage d'expériences permettant de consolider les compétences acquises. Ils intègrent de manière systématique une session de 3 heures dédiée à « l'intégration des éducations à l'alimentation dans les pratiques professionnelles de chaque métier ».

Exemples de parcours de formation Nut&S

Parcours cantine	Parcours école
<ol style="list-style-type: none"> 1. Observation préalable du service de repas pour analyser l'environnement (bruit, lumière, durée des repas, etc.) et les pratiques professionnelles. 2. Session de formation de trois heures, axée sur des compétences pratiques en éducation au goût. 3. Visite post-formation pour observer les évolutions et illustrer les concepts appris. 4. Temps d'échange et de mise en situation fictive pour approfondir les apprentissages. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Session de formation de trois heures sur les liens entre les programmes scolaires et l'éducation au goût. 2. Organisation d'une activité d'éducation au goût par l'éducateur au goût et l'enseignant. 3. Organisation d'une activité autonome d'éducation au goût par les enseignants, observation de l'action réalisée par l'enseignant et visite post-intervention pour fournir un feed-back.

Activités complémentaires

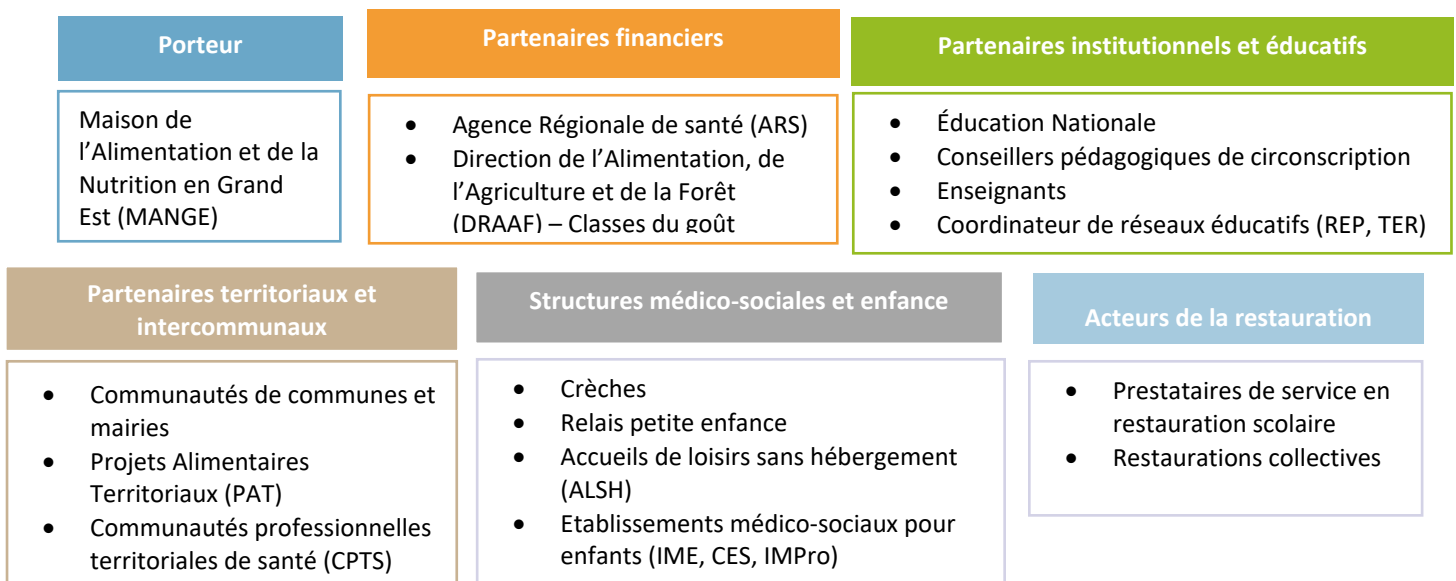
En parallèle des parcours de formation, le programme propose :

- **Les rendez-vous des parents** : des temps d'échange organisés dans l'ensemble des milieux concernés par le projet, pour valoriser les pratiques parentales en matière d'alimentation.
- **La participation à des événements locaux** : sur certains territoires, le programme s'intègre à des actions comme les forums « petite enfance » ou les ateliers « cuisine » organisés dans le cadre de contrats locaux de santé ou projets alimentaires territoriaux.
- **La participation à des groupes techniques thématiques** : le programme contribue à des groupes de travail initiés dans le cadre des CLS ou des PAT, réunissant des partenaires variés (épiceries sociales, associations, structures médico-sociales...).

Moyens humains du projet

Une équipe support dédiée et diététiciens, éducateurs au goût animateurs/formateurs, avec coordination assurée par un diététicien référent territorial.

5. Partenaires



Principaux enseignements

Résultats

Enseignements de l'évaluation du programme

Deux évaluations externes :

2023 : réalisée par le Cérep (Centre d'Études et de Recherches sur les Emplois et les Professionnalisations) et l'université de Reims

2024 : réalisée par le cabinet KPMG

Les effets évalués :

- Une forte satisfaction des parties prenantes, en particulier des professionnels formés.
- Un potentiel de transférabilité du programme, sous réserve de conditions favorables de déploiement (portage territorial, partenariats, ressources disponibles).
- En 2025, 791 professionnels bénéficiant de la formation.
- Retours des professionnels : pertinence des supports interactifs et ludiques, adéquation de la formation avec les contextes institutionnels.
- Des contraintes organisationnelles limitant la mobilisation, mais une intégration des acquis aux pratiques quotidiennes, avec un impact sur les enfants.
- Des évolutions de pratiques portant principalement sur la posture professionnelle, le discours auprès des enfants, l'organisation des temps de repas et la mise en place d'actions éducatives autour de l'alimentation.
- Un caractère évolutif du programme, soutenu par la présence d'une responsable qualité au sein de la MANGE, permettant d'assurer une amélioration continue des processus
- Des difficultés de mobilisation des parents dans le cadre du « Rendez-vous des parents », ayant conduit à des ajustements du dispositif (calendrier et modalités d'information) afin d'en améliorer la portée.
- Une meilleure articulation/coordination entre les CLS et les PAT du territoire, avec des perspectives de renforcement des passerelles entre ces dispositifs de politiques publiques (cf. ci-dessous).

Un renforcement de la transversalité entre politiques et dispositifs territoriaux

Le projet a contribué à **renforcer les articulations entre différentes politiques publiques et dispositifs territoriaux**, en particulier entre les Contrats Locaux de Santé (CLS) et les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Cette transversalité a favorisé une collaboration intersectorielle autour des enjeux de l'alimentation, permettant l'intégration du projet dans des fiches actions globales de certains PAT (notamment à Reims, Langres, Bar-le-Duc, Forbach). L'approche portée dépasse la seule dimension nutritionnelle, en intégrant des

thématiques telles que l'alimentation durable et la lutte contre le gaspillage alimentaire, en cohérence avec les orientations des politiques publiques, notamment la loi ÉGAlim.

Une adaptabilité aux attentes et aux spécificités du territoire

Le déploiement du programme montre une **amélioration progressive de la qualité et l'efficacité des formations liée à l'adaptation aux besoins des territoires et aux réalités professionnelles des participants**. Cette flexibilité s'appuie sur l'analyse des diagnostics locaux et une personnalisation des interventions adaptées à chaque contexte. Elle s'est construite au fil des expérimentations successives et des retours du terrain. Plusieurs modalités de formation sont ainsi recherchées par les porteurs du projet ou expérimentées dans ce cadre.



« Une vraie force du programme, c'est aussi la personnalisation qu'on a pu construire grâce à l'expérience et à l'ancienneté du programme, la personnalisation des différents déploiements du parcours, c'est à dire qu'on a une approche par les environnements, et avec des façons d'intervenir auprès des professionnels qui sont à chaque fois particulières. Sur l'environnement « cantine », par exemple, le fait d'aller faire des visites en amont a augmenté la qualité du programme. »

Thomas D'Amico, Diététicien responsable du Pôle animations/formations, MANGE.

Une évolution des pratiques professionnelles

Le programme a favorisé **une évolution progressive des pratiques vers une approche globale de l'alimentation**. Cette dynamique concerne aussi bien les professionnels cibles que les équipes internes de la MANGE. Elle se traduit par un élargissement des modalités d'intervention, au-delà d'une prise en charge centrée sur l'alimentation, intégrant davantage les dimensions comportementales et sociales. Cette évolution contribue à l'enrichissement des compétences et à la diversification des pratiques professionnelles.

Un impact personnel et professionnel de la formation

Dans le même ordre d'idée, **la formation dépasse le cadre strictement professionnel** pour toucher également la vie personnelle des participants. Ceci contribue à renforcer leur engagement. Cette double résonance (professionnelle et personnelle) contribue à l'adhésion et l'efficacité du programme.



« Ça les touche doublement, parce qu'une formation comme on la propose, ça touche sur le volet des pratiques professionnelles, mais on est tous mangeurs, ça touche donc aussi la sphère personnelle. C'est un impact, ce n'est pas une volonté des programmes de changer les attitudes des gens qu'on forme, mais ça agit doublement, et c'est pour ça aussi qu'on a des remontées du terrain qui sont aussi fortes. »

Thomas D'Amico, Diététicien responsable du Pôle animations/formations, MANGE.

Les leviers et limites du programme

La présence systématique sur les CLS du territoire

L'inscription systématique du programme Nut&S dans les contrats locaux de santé (CLS), souhaité par l'ARS Grand Est, est un levier clé de son déploiement territorial, facilitant l'implication des acteurs locaux et l'intégration des actions dans un cadre institutionnel.

La participation à ces dispositifs territoriaux :

- Renforce les leviers partenariaux, communicationnels et institutionnels du projet ;
- Permet de s'appuyer sur les diagnostics locaux et de répondre plus finement aux besoins territoriaux ;
- Constitue un vecteur de mobilisation et de plaidoyer auprès des institutions et organisations embauchant les professionnels relais.

Certains coordinateurs de CLS associent activement les membres de la MANGE aux groupes de travail sur la thématique de l'alimentation, cette participation contribuant également à renforcer les compétences des autres participants sur l'approche globale de l'alimentation.

Toutefois, bien que l'intervention de la MANGE soit reconnue par l'ARS comme experte et intégrée aux CLS sur les enjeux d'alimentation et de nutrition, **elle peut être perçue localement comme une contrainte imposée** alors même qu'elle constitue le seul acteur en capacité de mener ces actions d'animation et de formation sur le territoire. Cette situation nécessite de lever certaines réticences locales et de réaffirmer la légitimité de l'intervention auprès des partenaires territoriaux, ce qui peut ralentir l'appropriation du projet.

À partir de ces constats, la MANGE explore de nouvelles modalités d'intervention, notamment faire du lien avec les opérateurs locaux, et une participation plus flexible aux CLS, afin de renforcer son ancrage territorial et la pérennité de ses actions.

Des modalités de formation flexibles et participatives

En réponse au besoin de souplesse exprimé par les professionnels, la conception des parcours de formation (cf. ci-dessus) vise à dépasser le cadre formel et descendant en intégrant des temps d'observation et d'échanges, adaptés aux réalités et aux particularités du travail sur le terrain, s'inspirant de certaines méthodes, comme **l'Activité de Formation En Situation de Travail (AFEST)**. Les diététiciens intervenants sont ainsi formés à l'AFEST.

L'Activité de Formation En Situation de Travail (AFEST) est une modalité de formation professionnelle qui se déroule directement dans le cadre du travail, en lien avec les activités professionnelles réelles. L'objectif est d'apprendre "en faisant" et d'intégrer des compétences spécifiques dans des situations concrètes de travail. L'AFEST repose sur l'idée que l'apprentissage est plus efficace lorsqu'il est directement connecté aux missions et tâches quotidiennes des employés (Enlart, 2022).

L'acculturation des professionnels à l'approche globale de l'alimentation

Le développement d'une approche globale de l'alimentation chez les professionnels constitue un levier important pour renforcer l'efficacité et l'appropriation du programme. Cette démarche concerne les professionnels cibles du programme, mais également les professionnels internes de la MANGE. **Elle représente un processus long et complexe**, la plupart des diététiciens étant initialement formés à se

concentrer sur des aspects nutritionnels et diététiques de l'alimentation, ce qui les rend parfois réticents à adopter une perspective plus globale. Cette approche va au-delà de la simple « prise en charge de l'assiette » et nécessite de sortir des schémas traditionnels de traitement de l'alimentation et du comportement alimentaire. Ceci est lié aux formations et aux profils spécifiques des diététiciens, mais également plus largement des autres professionnels de santé. Cette démarche, bien que nécessitant du temps, permet ainsi aux professionnels, y compris les diététiciens salariés de la MANGE, **de diversifier leurs compétences et d'enrichir leur pratique en tenant compte des dimensions comportementales, mais aussi sociales de l'alimentation.**

Des limites de financement

Le manque de financement constitue un obstacle pour la mise en œuvre efficace du programme, **la question de la mobilisation des ressources étant d'autant plus importante qu'elle doit s'ajuster aux contraintes de temporalité des financements** par contrats pluriannuels d'objectifs et de moyens, ce qui peut limiter la réactivité face à de nouvelles demandes ou priorités.



« Parfois, nous avons vraiment des attentes identifiées, et nous ne pouvons pas forcément y répondre, faute de financements. »

Justine Pierrard, Directrice, MANGE

Par ailleurs, la capacité d'adaptation constante du programme génère également certaines difficultés, notamment en matière d'évaluation. Chaque modification entraîne une révision des indicateurs et des outils d'évaluation, compliquant ainsi l'analyse des résultats à l'échelle d'un cycle de planification ou d'un contrat pluriannuel d'objectifs et de moyens.

Des contraintes organisationnelles et de disponibilité des professionnels formés

La mise en œuvre de la formation, fortement recommandée pour tous au sein des structures concernées, est parfois **limitée par des contraintes organisationnelles et des niveaux d'engagement variables des partenaires**. Certains agents ne peuvent pas toujours y participer, en raison de la disponibilité des équipes, du roulement du personnel ou d'autres priorités opérationnelles. Les porteurs du programme soulignent l'importance de former l'ensemble des professionnels sur les territoires, et pas seulement certains groupes.



« On ne veut pas que ce soit basé sur le volontariat car ça augmente les inégalités. En effet, ce sont toujours les mêmes professionnels qui participent. »

Justine Pierrard, Directrice, MANGE

« Il peut y avoir un biais lié au volontariat, celui que les personnes qui viennent soient déjà sensibilisées. »

Thomas D'Amico, Coordinateur diététicien, MANGE.

La gestion des ressources humaines et l'engagement des partenaires constituent ainsi des obstacles majeurs au déploiement stratégique du programme et à la réussite de la formation.

Axes d'amélioration et perspectives : la MANGE œuvre à sensibiliser les élus, les directions des structures et l'Éducation nationale pour diffuser plus largement la formation À cette fin, divers outils ont été développés, tels qu'un livret d'accueil, des ressources pédagogiques et une vidéo de présentation, visant à encourager l'engagement. Ce travail est soutenu par un suivi rigoureux, intégrant des relances régulières et des ajustements constants pour répondre aux contraintes organisationnelles spécifiques de chaque structure. Bien que certains professionnels manifestent parfois une réticence initiale, les responsables du programme observent généralement une adhésion progressive, facilitée par une approche centrée sur l'éducation au goût, qui se distingue des approches strictement nutritionnelles et quantitatives.

Des freins liés aux conditions structurelles des environnements

Des freins à la mise en pratique des enseignements se manifestent, souvent indépendamment du programme : équipes non formées dans leur intégralité, disponibilité de certains aliments ou composition des menus offerts en restauration scolaire, manque de temps lors des repas... Ces freins soulignent **l'importance des conditions structurelles des environnements visés par le programme, qui ne se limitent pas à la seule question de la formation des professionnels**. La MANGE met en place des actions pour contrevenir certains de ces freins (sensibilisation des partenaires pour rendre obligatoire la formation de l'ensemble des professionnels, travail sur les appels d'offre concernant les prestataires de restauration scolaire...) (KPMG, 2024).

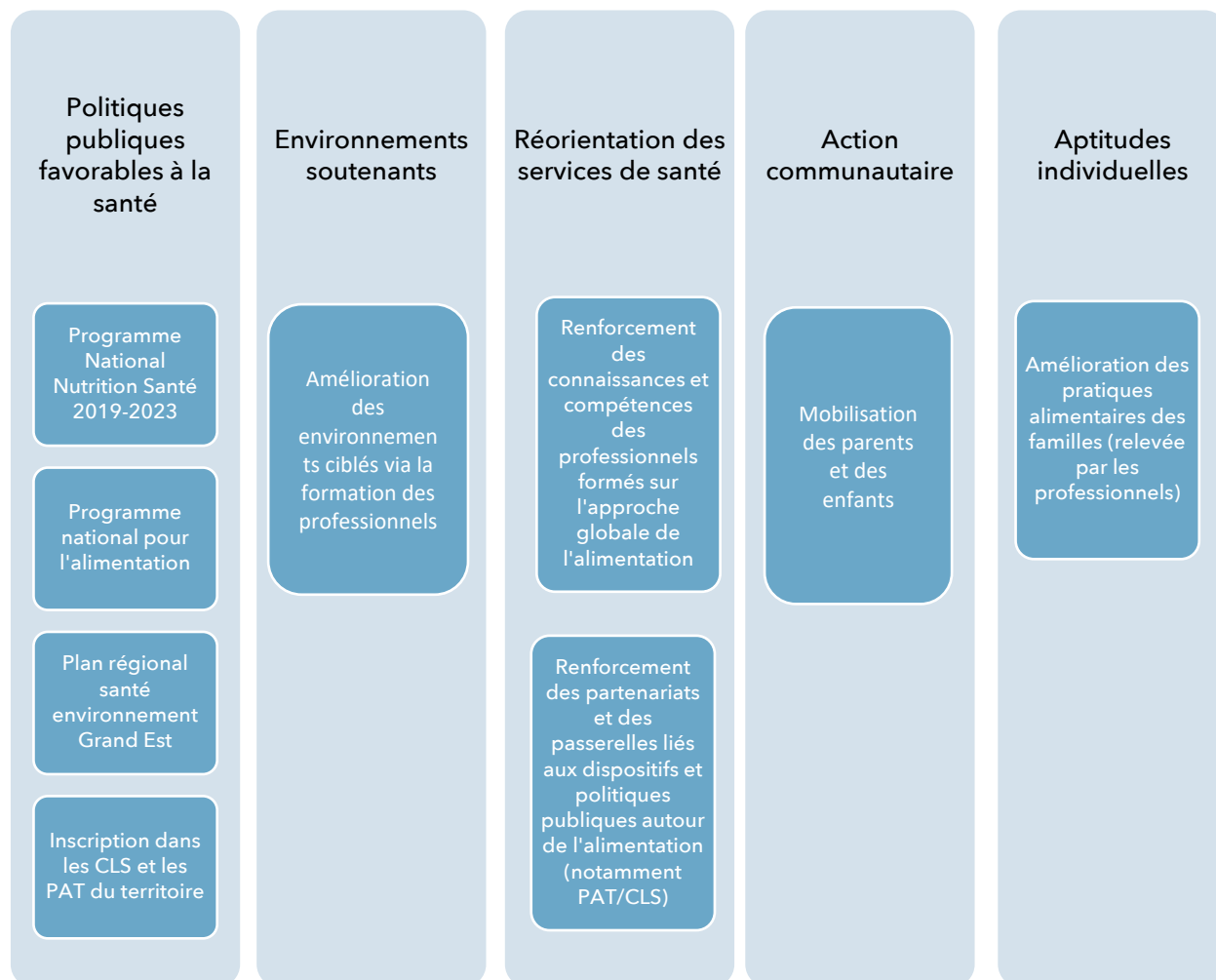
Une gouvernance complexe

La gouvernance du programme peut être complexe, en raison de la diversité des parties prenantes et des contextes locaux. Dans les territoires ruraux, la fragmentation administrative des communautés de communes, parfois composées de dizaines de communes, complique la coordination des actions, comme celles liées aux cantines scolaires. Cette dispersion rend difficile l'action collective et l'alignement des priorités locales. Ces difficultés mettent en lumière le rôle central des échanges entre acteurs locaux pour mieux répondre aux enjeux du territoire.

Une recommandation du programme : l'adapter en permanence aux évolutions scientifiques, législatives et sociétales

La nature du programme nécessite une adaptation constante aux évolutions scientifiques, législatives et sociétales. Cette flexibilité répond aux priorités des politiques publiques, mais aussi aux attentes des bénéficiaires, notamment sur des sujets émergents comme l'alimentation végétarienne, qui obligent la MANGE à adapter le contenu du programme et à garantir la compétence homogène des formateurs. Un travail d'harmonisation interne est ainsi essentiel pour maintenir la cohérence et l'impact du programme.

Quels liens avec la promotion de la santé ?



Pour aller plus loin

- Bertin, E. (2020). Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 55(3), 119–126. <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.03.002>
- De Saint Pol, T. (2017). Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales. *L'Année sociologique*, 67(1), 11–22. <https://doi.org/10.3917/anso.171.0011>
- Enlart, S. (2022). Action de formation en situation de travail (AFEST). Dans A. Jorro (Dir.), *Dictionnaire des concepts de la professionnalisation* (pp. 27–31). De Boeck Supérieur. <https://doi.org/10.3917/dbu.jorro.2022.01.0027>
- KPMG. (2024). *Évaluation du programme Nutrition et sensorialité NUT&S* (52 p.). KPMG.
- Observatoire des inégalités. (2022). *L'obésité touche de manière inégale les milieux sociaux*. <https://inegalites.fr/L-obesite-touche-de-maniere-inegale-les-milieux-sociaux>
- Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports. (2023). *Éducation à l'alimentation et au goût : Vademecum* (38 p.). <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/vademecum-education-a-l-alimentation-et-au-gout-a3671.html>



Capitalisation
des expériences
en promotion
de la santé

Retrouvez plus d'informations sur la capitalisation des
expériences en promotion de la santé sur le portail
CAPS : www.capitalisationsante.fr