



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



Janvier 2026

QUI SOMMES NOUS ?



1995

Création de la Maison du diabète par le Pr LEUTENEGGER
« *Faire de l'éducation de masse et de proximité, là où l'offre de service était inexistante* »

2010

Pr Éric BERTIN
Président

2013

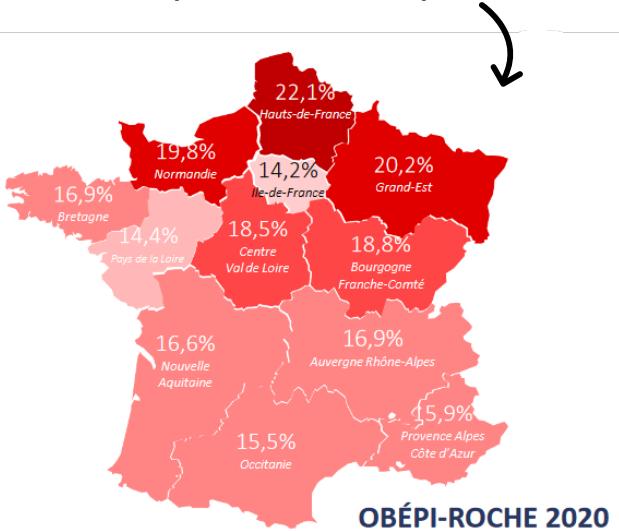
Maison de la Nutrition

2024

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

MISSION

Grand Est : prévalence de l'obésité au-delà de la moyenne nationale (20,2% vs 17%)



Transversalité (approche holistique)

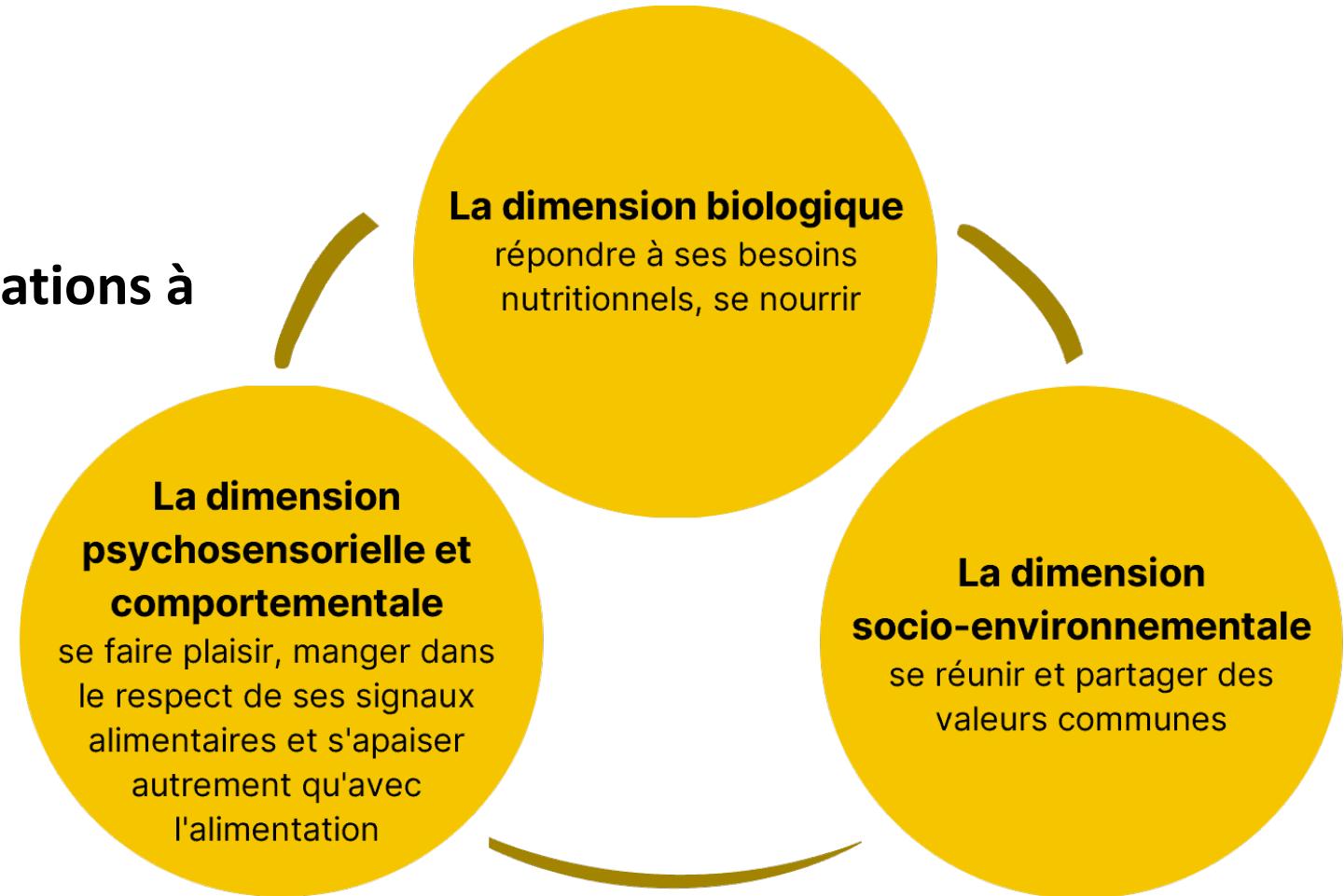
Articuler et mettre en œuvre les priorités :

- du ministère de la Santé (PNNS)
 - du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire – MASA (PNA)
- de la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC)

Ü Prévenir l'excès de poids en veillant à réduire les inégalités sociales et territoriales en santé.

APPROCHE

Chaque action intègre la **tridimensionnalité des éducations à l'alimentation**



→ Lire l'article

E. BERTIN, *Pour une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation*, Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2020.

Actions de la MANGE

Formation de professionnels

- Programme Nut&S
- Parcours « Éducation au Goût »
- Formations sur mesure

Expertise alimentation santé

Participation aux groupes de travail des CLS, PAT

Activités animées par des bénévoles

- Accompagnement de stagiaire (diététique, santé publique...)
- Permanences conseils individuelles



Outils du site Internet

- Taille des portions
- Diagnostic du comportement alimentaire
- Passerelle CLS/PAT

Ateliers (divers publics)

- Ateliers « cuisine »
- Rendez-vous des parents

Centre documentaire

- Prêt d'outil pédagogique
- Mise à disposition de brochures et d'affiches
- Newsletter

Les types de publics : professionnels de l'enfance (0-11 ans), professionnels de santé, du médico-social, éducateurs au goût, enfants, adolescents, personnes en situation de précarité, seniors, ...

Les types de structures : crèche, relai petite enfance, école, cantine, institut médico-éducatif, centre social, mission locale, établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, ...



PRÉSENTATION DU PROGRAMME

NUT&S • NUTRITION & SENSORIALITÉ



Objectif du programme

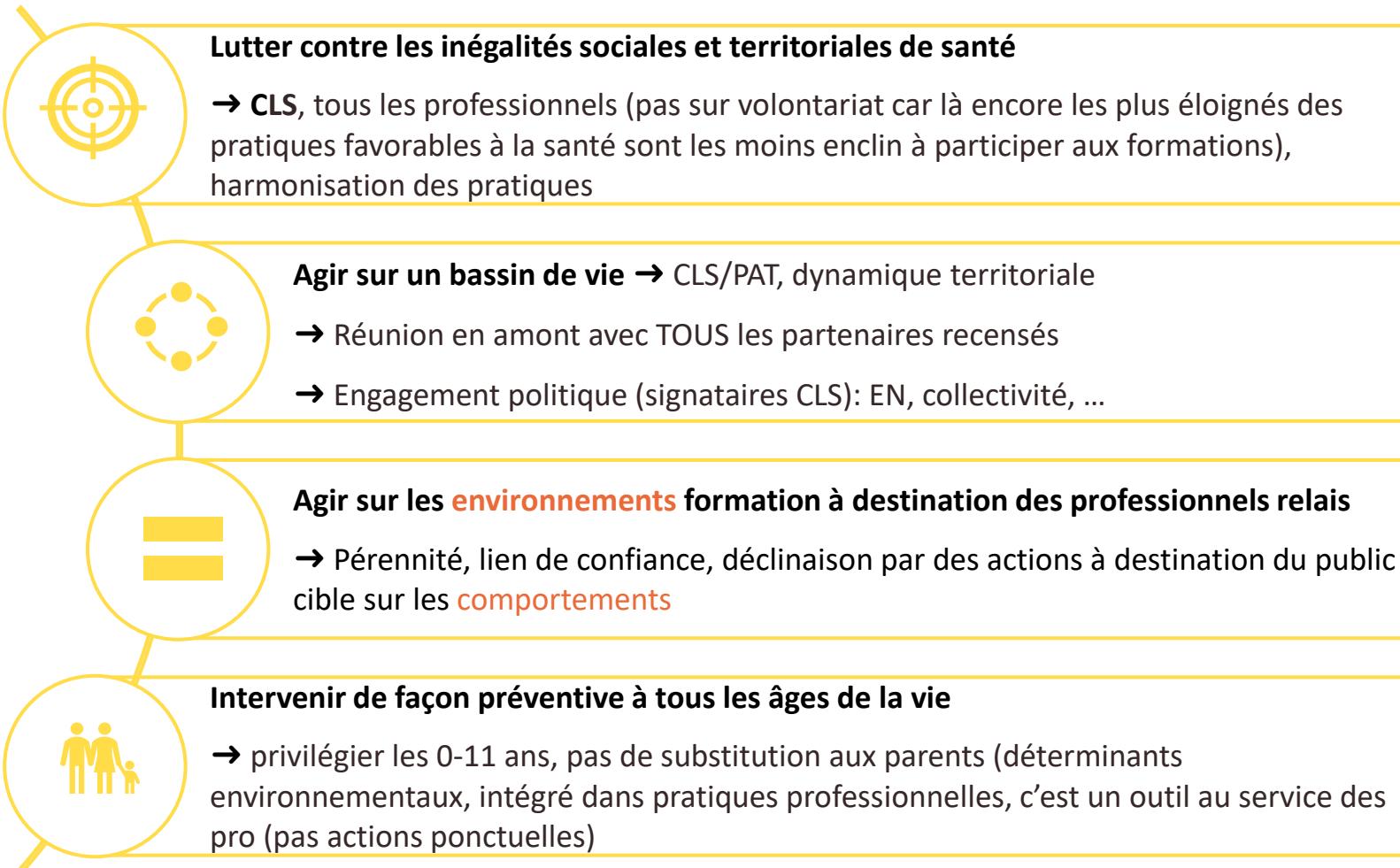
Intégrer l'éducation au goût en complémentarité des autres éducations à l'alimentation dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants.



Vademecum Éduscol

- Susciter l'envie de goûter de nouveaux aliments
- Augmenter la curiosité de l'enfant
- Diversité alimentaire
- Équilibre alimentaire
- Prévention de l'excès de poids

PRIORITÉS DU PROGRAMME

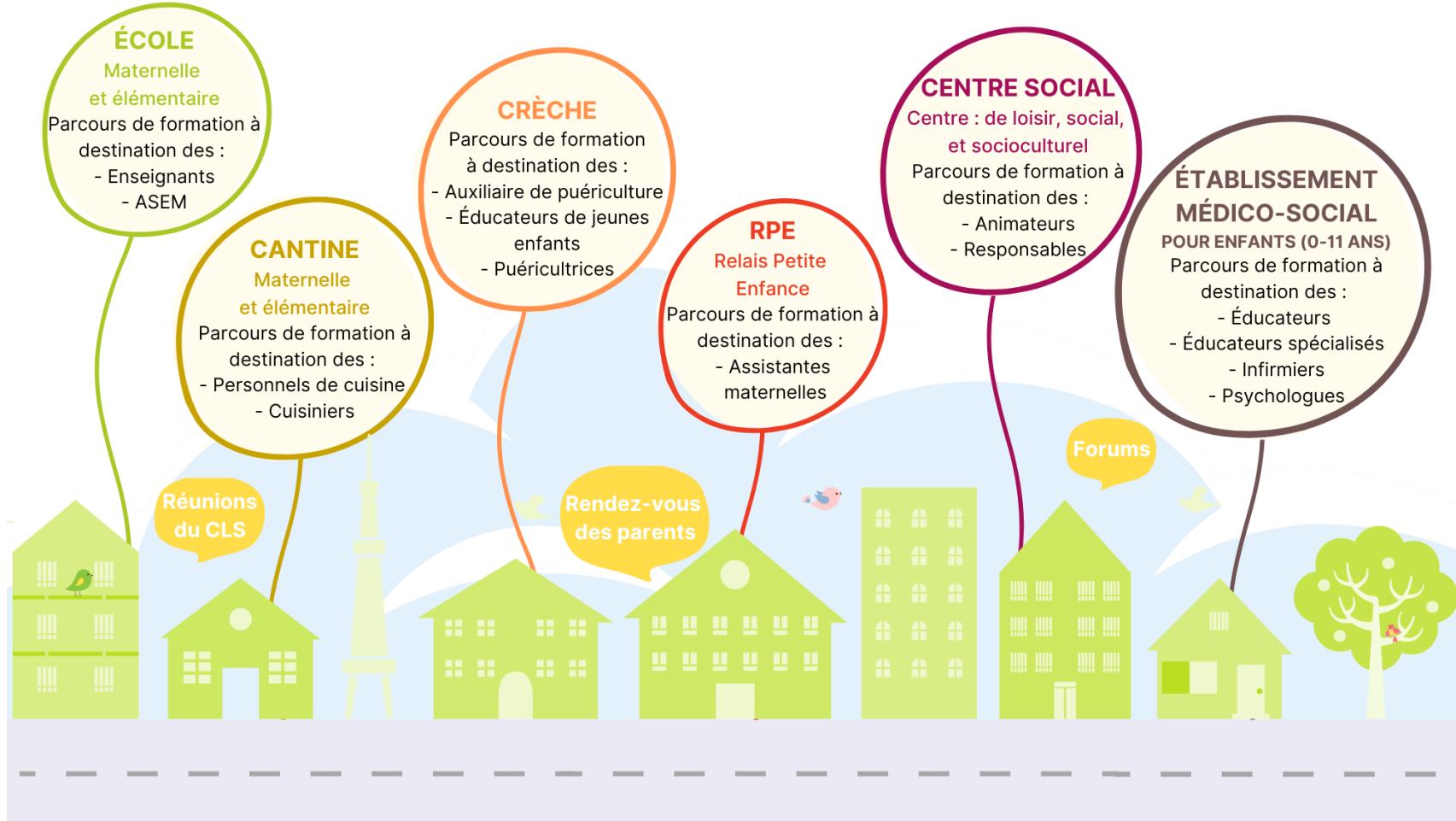




MANGE

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

Programme **Nut&S**



<h3>ÉCOLE</h3> <p>Séances</p> <ol style="list-style-type: none"> Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - <i>3 heures</i> Illustration par une animation du diététicien en classe - <i>45 minutes</i> Application par une animation de l'enseignant en classe - <i>45 minutes</i> <p>Public en école maternelle et élémentaire Enseignants, ATSEM (en école maternelle)</p>	<h3>CANTINE</h3> <p>Séances</p> <ol style="list-style-type: none"> Analyse de l'environnement en amont - 1 heure Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - <i>3 heures</i> Analyse de l'environnement en aval - 1 heure Partage d'expérience - <i>3 heures</i> <p>Public Agents de cantine, cuisiniers, animateurs ATSEM</p>	<h3>CRÈCHE</h3> <p>Séances</p> <ol style="list-style-type: none"> Analyse de l'environnement en amont Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - <i>3 heures</i> Illustration par une animation du diététicien - 1 heure 30 minutes Partage d'expérience - <i>3 heures</i> <p>Public Auxiliaires de puériculture, EJE, puéricultrices</p>
<h3>RPE</h3> <p>Séances</p> <ol style="list-style-type: none"> Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - <i>3 heures</i> Illustration par une animation du diététicien - 1 heure 30 minutes Partage d'expériences - <i>3 heures</i> <p>Public Assistantes maternelles</p>	<h3>CENTRE SOCIAL</h3> <p>Séances</p> <ol style="list-style-type: none"> Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - <i>6 heures</i> Illustration par une animation du diététicien - 1 heure 30 minutes Partage d'expériences - <i>3 heures</i> <p>Public en centre social, de loisir et socioculturel Animateurs, responsables de service</p>	<h3>ÉTABLISSEMENT MÉDICO-SOCIAL</h3> <p>Séances</p> <ol style="list-style-type: none"> Analyse de l'environnement en amont Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - <i>6 heures</i> Illustration par une animation du diététicien - 1 heure 30 minutes Partage d'expériences - <i>3 heures</i> <p>Public en établissement médico-social pour enfant Éducateurs, éducateurs spécialisés, infirmiers, psychologues</p>

Rendez-vous des parents

Place des parents → « aller vers » car chaque animation ne touche que le public déjà enclin → Inégalités Sociales et Territoriales de Santé

Objectifs

Informier les parents de la formation des encadrants de leurs enfants. Répondre à leurs questions. Ce sont des réunions d'échanges sur l'alimentation des enfants entre parents. Le diététicien anime et modèle les échanges en fonction des besoins du public.





ÉVALUATION DU PROGRAMME

NUT&S • NUTRITION & SENSORIALITÉ



MANGE
Maison de l'Alimentation
et de la Nutrition
en Grand Est
Programme **Nut&S**

790  
professionnels
formés

147 en école
520 en cantine
103 en petite enfance
20 en médico-social enfant

13
CLS*

*CLS : Contrats Locaux de Santé

**Satisfaction quant
à la formation** n=737



Formation complète avec beaucoup de conseils pratiques simples à mettre en place sur le terrain (Cantine)

Beaucoup de pistes à mettre en situation dans nos classes (Ecole)

“

Mise en pratique de la formation '99

Cantine, petite enfance et médico-social

Séance de partage d'expérience - 333 professionnels

- Proposer par petites quantités pour que l'enfant puisse goûter s'il le veut (Petite enfance)
- Échange avec les enfants sur la couleur des aliments, goût, texture, visuel (Cantine)

École - Animation de l'enseignant - 59 enseignants

97% des séances ont été construites et utilisent un outil en lien avec un ou plusieurs enseignements du niveau de la classe : Banane en 3 textures, le cycle de la pomme...

93%

des professionnels ont mis en pratique les acquis de la formation *n=317*



97%

des enseignants utilisent les notions vues en formation lors de leurs animations
n=56

Acquisition de connaissances

ÉVOLUTION DU NIVEAU DE CONNAISSANCES SUITE À LA FORMATION

ÉDUCATION AU GOÛT + 46%

COMPORTEMENT ALIMENTAIRE + 52%

ALIMENTS + 25%

Impact

"Au-delà de ses objectifs initiaux, le programme Nut&S a eu un impact particulièrement positif sur le quotidien de nos cantines scolaires.

Sans que cela ne constitue sa cible première, il a permis de mettre en lumière le rôle essentiel des agents, de renforcer leur place dans la prise en charge des élèves et de valoriser leurs compétences professionnelles.

Grâce à une meilleure compréhension des enjeux nutritionnels et éducatifs, les agents ont pu faire évoluer leurs pratiques, gagner en confiance et donner davantage de sens à leurs missions quotidiennes auprès des enfants.

Le programme Nut&S s'est ainsi révélé être un véritable levier de reconnaissance et d'amélioration du service rendu, au bénéfice des élèves comme des équipes."

Katia BEAUJARD
2^e vice-présidente en charge des affaires scolaires et de la petite enfance de la communauté urbaine du Grand Reims





PROGRAMME NUT&S

ÉvalNut&S

Évaluation externe financée par l'ARS Grand Est (2023)

Par KPMG secteur public (Paris)

L'efficacité du projet : l'analyse des résultats au regard des objectifs définis/niveau d'atteinte des objectifs

Les points positifs mis en avant par les professionnels dans le cadre de l'évaluation concernant l'adaptation du programme :

- Des interactions constructives avec les formateurs, qui apportent des réponses concrètes aux questions des professionnels
- Une formation agréable et des outils et supports interactifs, ludiques et intéressants
- Une formation adaptée aux contextes institutionnels, grâce à une phase d'observation permettant d'aborder le sujet des pratiques liées à l'alimentation de manière concrète et non-jugeante, en partant de situations ou problématiques rencontrées par l'équipe.



PROGRAMME NUT&S

ÉvalNut&S

Évaluation externe financée par l'ARS Grand Est (2023)

Par KPMG secteur public (Paris)

L'impact du projet, approché de manière indirecte, en qualifiant les effets du programme sur les pratiques professionnelles, dont découlent les impacts attendus sur les enfants, bénéficiaires finaux cible.

- Ü Un programme qui atteint des professionnels directement au contact des bénéficiaires finaux
- Ü Des enseignements intégrés par les professionnels à leur pratique quotidienne

La cohérence externe du programme, soit le degré d'intégration et d'adaptation du projet dans l'écosystème local.

- Ü Des partenaires globalement satisfaits des modalités d'échanges avec la Maison de la Nutrition
- Ü Un programme qui se déploie systématiquement dans le cadre de CLS
- Ü Une articulation étroite avec les «Classes du goût»



PROGRAMME NUT&S

ÉvalNut&S

Évaluation externe financée par l'ARS Grand Est (2023)

Par KPMG secteur public (Paris)

L'efficience du projet, soit les relations entre les ressources allouées et utilisées pour le programme, et les résultats obtenus ;

- Ü Une organisation d'équipe au bénéfice de l'organisation et de la qualité de la formation
- Ü Des outils d'évaluation complets
- Ü Une bonne représentativité des répondants
- Ü Des coordonnateurs CLS satisfaits



PROGRAMME NUT&S

ÉvalNut&S

Évaluation externe financée par l'ARS Grand Est (2023)

Par KPMG secteur public (Paris)

Le potentiel de transférabilité et la reproductibilité du programme dans une perspective de poursuite ou d'extension à d'autres territoires, en analysant les points forts/points faibles du projet.

Une bonne satisfaction globale des parties-prenantes, professionnels formés comme partenaires, concernant le programme NUT&S :

- Une qualité de l'intervention et d'expertise des formateurs permettant des acquisitions de connaissances et un impact sur les pratiques des professionnels formés.
- Une bonne capacité d'adaptation et de flexibilité du contenu et des outils du programme, qui s'adapte aux différents profils de professionnels, aux différents environnements de travail et aux contextes institutionnels. L'équipe est également en mesure de s'adapter à un territoire en termes d'organisation dans le déploiement du programme
- Une équipe qui mise sur la formation de ses formateurs et l'amélioration continue de son programme, en se mobilisant pour l'adapter aux différents contextes et organisations.



Retrouvez nos actualités sur
www.maison-nutrition.fr

MANGE

03 26 48 00 00

contact@maison-nutrition.fr

7 place Toulouse Lautrec - 51100 REIMS

Ouvert du lundi au vendredi

Justine PIERRARD

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

direction@maison-nutrition.fr

07 66 94 56 72