

Mouv'eat !

bouger plus, manger mieux

la Semaine des collectivités locales pour la nutrition



Opération soutenue par la Direction Générale de la Santé





Chers Collègues,

La première édition de Mouvéat est riche d'enseignements : les communes ont répondu nombreuses à la semaine, les actions sont d'une étonnante diversité, tous les publics et toutes les politiques locales sont impliqués dans ce mouvement.

Vous venez d'apporter la preuve que les communes sont mobilisées et efficaces sur les politiques publiques locales de santé. Nous soulignons ainsi, par nos actions, que les questions liées à la nutrition sont bien une articulation des politiques de développement local durable.

Nos partenaires ont fait un travail formidable et c'est ensemble, avec les associations d'élus : Association des Petites Villes de France (APVF), Fédération des Maires des Villes Moyennes (FMVM), Association des Maires de Grandes Villes de France (AMGVF), Association Nationale des Elus en charge du Sport (ANDES) et celle de leurs collaborateurs, Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale, que nous formons aujourd'hui un réseau politique et méthodologique important. L'année prochaine, nous proposerons à d'autres associations de communes de nous rejoindre car la force de notre action dépend de sa démultiplication.

Je souhaite remercier tous nos partenaires pour leur mobilisation et leur efficacité : l'Association Française de Pédiatrie Ambulatoire (AFPA), le Comité National Olympique et Sportif Français (CNOSF), l'Association Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV), Défi Santé Nutrition (DSN), Le Groupement des Mousquetaires, l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP), l'Association Nationale des Interprofessions Bio Régionales (BRIO), la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France (FNAB).

Entre la première et la deuxième édition (en novembre 2008) de Mouvéat, nous resterons actifs et je vous invite à nous tenir régulièrement au courant de vos actions, de vos suggestions et de vos propositions. Le Comité Pain continuera à se réunir car nous devons trouver de nouvelles formes d'action qui soutiennent les communes et qui aident la filière dans la réponse sur le pain à forte valeur nutritionnelle.

Le thème de "cause commune" 2008 est en débat, je vous propose quelques pistes :

- Public défavorisé (consommation de fruits et légumes, banque alimentaire, insertion par la production maraîchère, etc.)
- L'eau (l'eau pour boire, activités sportives nautiques, solidarité nord-sud, protection de la ressource, etc.)
- La nutrition dans les marchés publics (introduction quotidienne du bio, locaux, équitable, etc.).

Sur le site internet de Mouvéat, vous pourrez voter pour une des options et nous choisirons en juin le thème qui aura recueilli le plus de suffrages.

Le comité de pilotage va donner naissance à un Comité des Villes, si vous souhaitez y participer, n'hésitez pas à nous en informer*.

A très bientôt !

Dominique Jourdain,
Président de l'Association Les Eco Maires,
Maire de Château-Thierry



Sommaire

3	Avant propos : comment utiliser ce guide ?
4	Faire connaître les bienfaits d'une alimentation équilibrée et de la pratique d'une activité physique régulière
4	Informer sur une activité physique et une alimentation adaptée...
5	Promouvoir l'activité physique et une alimentation équilibrée...
7	Créer des événements autour de la nutrition et de l'activité physique
9	Créer des ateliers thématiques pour la population
10	Changer les pratiques
10	Améliorer la qualité nutritionnelle de la restauration scolaire
11	Expérimenter l'importance d'une bonne nutrition en milieu scolaire
13	Expérimenter les bienfaits d'une activité physique quotidienne
13	Prévenir l'obésité en adoptant de nouvelles habitudes
14	Eveiller au goût et à la diversité alimentaire
14	Eveiller au goût en milieu scolaire
15	Découvrir des produits
15	Goûter avec les cinq sens
16	Eveil au savoir-faire culinaire
17	Donner envie : l'alimentation et l'activité physique, moments de convivialité
17	L'alimentation, moment de convivialité et de partage
18	L'activité physique comme moment de convivialité et de partage
19	Tous acteurs du PNNS
19	Des formations pour intégrer une nutrition équilibrée et une activité physique...
20	Inviter le tissu économique à être acteur d'une meilleure nutrition
20	Tous les acteurs locaux au service de l'activité physique
21	Zoom sur les outils
21	Les vecteurs de l'information
22	Les vecteurs du changement
23	Relier la nutrition et le sport
23	Promouvoir la nutrition lors d'événements festifs, culturels...
23	Une action quartier par quartier
23	La démocratie participative
24	Intégrer la nutrition dans les marchés publics
24	Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche lance une enquête en ligne
25	Découvre un fruit de saison avec les Mousquetaires
26	Pour aller plus loin : la charte de l'ANDRM
28	Bilan : le pain T80
29	Contacts - Villes participantes
32	Adresses des partenaires
34	Adresses des DRASS



Avant propos : comment utiliser ce guide ?

Du 12 au 18 novembre 2007 a eu lieu la "Semaine des collectivités locales pour la nutrition" : Mouv'Eat. Cette semaine a permis de fédérer et de rendre lisible au niveau national l'action des communes et des intercommunalités qui, au quotidien, sont engagées dans une politique de nutrition.

Le but du présent guide est de répertorier les différentes actions mises en place par les communes et de proposer à celles qui veulent promouvoir la nutrition sur leur territoire des exemples de réalisations. Ce guide fonctionne autant comme un répertoire d'exemples que comme une boîte à outils :

- pour chaque action sont référencées les communes qui l'ont mise en place (avec le contact des personnes en charge du dossier dans chaque commune en fin d'ouvrage) et les déclinaisons de cette action (avec différents publics, différents partenaires, etc.),
- pour chaque thème, une commune est mise en valeur et son action est expliquée,
- vous pouvez trouver pour chaque action des communes proches de chez vous qui peuvent vous parrainer pour les réaliser.

Les actions répertoriées illustrent à la fois la diversité des leviers d'action à la disposition des collectivités et la transversalité des politiques de nutrition qui ne peuvent se faire que dans le sens d'un changement de nos modes de production et de consommation pour un développement durable.

Ce guide s'articule autour de **cinq axes** de présentation des expériences des communes :

1. Faire connaître **les bienfaits** d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique régulière,
2. Changer **les pratiques**,
3. Eveiller au **goût** et à la **diversité**,
4. Donner envie : l'alimentation et l'activité physique comme un **moment de convivialité**,
5. **Tous acteurs du PNNS**.

Il se termine par un zoom sur des outils, leviers d'action et d'information, qui peuvent être utilisés dans chacun des axes.

Dans chacun de ces axes sont déclinées les actions des collectivités, qu'elles concernent la sensibilisation ou les pratiques, qu'elles soient ponctuelles ou annuelles. Les partenaires des communes (CCAS, associations locales, Education Nationale, professionnels de la santé, de la nutrition et du sport...) y sont présents, ainsi que les acteurs locaux économiques et associatifs dont l'association à une politique de nutrition s'avère souvent fructueuse.

Espace notes :



Faire connaître les bienfaits d'une alimentation équilibrée et de la pratique d'une activité physique régulière

Pour que les citoyens puissent s'approprier les bonnes pratiques en termes de nutrition promues par les politiques communales et intercommunales, il importe d'abord de les sensibiliser et les informer sur cette problématique. Adapter cette information aux particularités et besoins de chaque public (enfants, personnes âgées, personnes handicapées, enfants en surpoids, etc.) permet une meilleure intégration des recommandations et une sensibilisation plus aiguë.

Le rôle des professionnels de la nutrition, de l'alimentation et du sport est ici important et leur présence dans ces actions d'information et de sensibilisation permet d'asseoir scientifiquement les politiques locales et de créer un réseau de professionnels impliqués.

Informez sur une activité physique et une alimentation adaptée aux besoins de chacun

Promotion d'une activité physique adaptée pour les personnes âgées : Mouans-Sartoux

Dans le cadre de sa "Journée Mouv'eat des seniors", la ville de Mouans-Sartoux a organisé une marche à pied dans le village à la recherche des traces du patrimoine avec l'association du foyer amical mouanssois. Au cours de cette journée était proposé un atelier avec une diététicienne sur les besoins spécifiques des seniors.

Education nutritionnelle chez les personnes handicapées : Ajaccio

Une diététicienne est intervenue au sein du Service d'Accompagnement Médico-social pour Adultes Handicapés, favorisant l'approche participative, la prise de parole et de responsabilité. L'objectif était d'apporter les connaissances nécessaires à une alimentation équilibrée, adaptée aux besoins et aux possibilités de ce public et d'inciter ce dernier à pratiquer une activité physique régulière.

Nutrition et motricité de la petite enfance : Antibes Juan-les-Pins

Une matinée petite enfance a eu lieu à la crèche, avec la prise d'un petit déjeuner équilibré pour les enfants et leurs parents, des lectures autour de l'alimentation, un spectacle, une conférence sur le goût et des discussions entre parents et enfants.

Alimentation et activité physique des enfants et adolescents : Brive-la-Gaillarde

Dans le cadre de l'engagement de la ville en matière de nutrition à la cantine scolaire, le maire a informé tous les parents inscrivant leur enfant à la cantine du travail réalisé dans le domaine. Cette action de sensibilisation et d'information a été appuyée par la distribution d'un guide "Nutrition des enfants et ados pour les parents".

Proposer et intégrer des actions sur la nutrition
dans les politiques et services municipaux habituels



Voir aussi

Saint-Juéry :
projection pour les
parents des enfants à la
crèche du film "Mon
enfant à la crèche" sur
l'alimentation et la
psychomotricité des
tout petits

Loos-en-Gohelle :
Atelier de découverte
du goût pour les tout
petits et lecture
d'albums sur la
thématique



Labruguière :
10 affiches créées par
les enfants du centre de
loisirs sur les thèmes de
la santé, du sport et de
l'alimentation placardées
dans l'espace urbain

CC du Carmausin :
article "Alimentation et
santé" dans le journal
intercommunal

Grasse :
page santé dans le
mensuel municipal

Mouans-Sartoux :
stand spécifique à la
médiathèque, avec des
recettes à emporter, et
projection du film "We
feed the world"

Antibes Juan-les-Pins :
documentation à la
disposition des agents
municipaux

Ajaccio :
exposition itinérante
dans les crèches

Saint-Juéry :
expositions au centre
socio-culturel et au
centre de loisirs

Harfleur :
exposition sur l'équilibre
alimentaire et l'activité
physique avec animateurs

Promouvoir l'activité physique et une alimentation équilibrée : les canaux de l'information

Affichage dans l'espace urbain : Mouans-Sartoux

Pour l'information du grand public, les slogans du PNNS ont été affichés sur les aribus de la ville durant la semaine Mouv'eat. Parallèlement, les enfants du centre de loisirs ont créé dix affiches qui ont été mises en place dans le mobilier urbain à partir du 5 novembre.

Rubrique santé/nutrition dans le bulletin d'information municipal : Communauté de Communes du Pays Guerchais

Les internautes de la communauté de communes peuvent découvrir chaque mois sur le site internet de celle-ci des informations et des conseils en nutrition. Cette rubrique est aussi présente dans le journal communautaire "Ici et Là".

Campagnes d'information dans les locaux municipaux

• Dans les bibliothèques et médiathèques : Labruguière

Pendant la semaine Mouv'eat et le reste du mois de novembre, la médiathèque de Labruguière a proposé un fond documentaire (livres, CD, revues, etc.) sur la diététique, le sport, la santé, des livres de recettes... Les enfants accueillis à la médiathèque durant cette période ont été orientés vers des documents et une exposition sur la nutrition et le plaisir culinaire.

• Dans les locaux de la mairie : Saint-Dié-des-Vosges

Exposition dans le hall du restaurant inter entreprises : pendant la semaine Mouv'eat, la ville a mis en place un stand de documentation sur les bienfaits d'une alimentation équilibrée et les sets de tables proposaient des quiz sur l'alimentation.

• En scolaire, péri et extra scolaire : Dunkerque

Une exposition pédagogique a été mise en place successivement dans les écoles sur les recommandations du PNNS.

• Dans les salles communales : Labruguière

Diverses expositions ont été organisées pendant la semaine Mouv'eat sur l'alimentation et l'ostéoporose à la salle communale.

*Aider les enfants à s'approprier les conseils du PNNS
par une activité créative*

*Aborder la nutrition sous un angle culturel
par la lecture, l'audiovisuel, etc.*

**Bagnolet :**

un kit pédagogique sur les groupes d'aliments

Bougenais : intervention d'une diététicienne dans les classes, ateliers pour les parents

CC Laugarais - Montagne Noire : une diététicienne pour faire connaître les groupes d'aliments, confection de recettes

Montreuil :

"chasse au goûter" : une chasse au trésor, autour de l'alimentation, en présence d'une diététicienne, séances régulières et adaptées à chacun en présence d'une diététicienne

Saint-Juéry : exposition "Mon corps et l'eau" : une alternative aux boissons sucrées pour les enfants de maternelle

Sainte-Ménéhould : "A vos assiettes" : dans les classes de primaire, le parcours des aliments, la construction d'un potager, les groupes d'aliments, l'équilibre alimentaire et la publicité

Animations en milieu scolaire : Morangis

Une diététicienne est présente chaque semaine dans deux écoles de la ville pour apprendre aux enfants le goût, l'équilibre alimentaire, avec des zooms sur certains aliments (pain, laitages, etc.).

Campagnes d'informations thématiques : Ajaccio

"Promotion de l'hygiène bucco-dentaire" : pour favoriser le brossage des dents dès le plus jeune âge et la prise de fluor, la ville a organisé pour les personnels des crèches et des écoles ainsi que pour le grand public des animations (visionnage de diaporamas et de vidéos) sur l'hygiène bucco-dentaire. Des débats avec le public sont organisés, ainsi qu'un questionnaire d'évaluation et une distribution de plaquettes, de "caloritests" et de kits dentaires.

Promouvoir des consommations bonnes pour la santé par la distribution : Troyes

Dans le cadre d'une action "Je bouge, tu bouges, nous bougeons", du pain T80 a été distribué à la sortie de la piscine.

Voir aussi

CC de Ruffec : distribution de pain T80 et de fruits à la sortie de la piscine.

Hayange : distribution de pain et de fruits dans les rues de la ville par les lycéens

Guide à destination du grand public : Montreuil

Les diététiciennes des Centres Municipaux de Santé et la structure pilote du plan de lutte contre l'obésité ont créé un livre de recettes et de conseils diététiques basés sur la cuisine familiale, destiné à un public maîtrisant mal la lecture. Ce guide est intitulé MIAM (Manuel Interculturel d'Alimentation à la Maison).

*Des outils accessibles à tous :
guide gratuit, guide pour les personnes maîtrisant
mal la lecture ou la langue française...*



Antibes Juan-les-Pins :
"Semaine nutrition santé"
des tous petits dans les
crèches

Bouguenais :
animation autour des
fruits et légumes dans
les marchés

Grasse :
"Cap Santé", animations
et informations

Harfleur :
fête du pain avec
distribution de pain et
visites de fournils

Mouans-Sartoux :
"Journée Mouv'eat des
enfants et des jeunes"
avec activités sportives,
animation autour du pain
et buffet de fruits et
légumes

Saint-Denis :
semaine sur le goût pour
les enfants des écoles :
ateliers ludiques pour
découvrir les saveurs



Créer des événements autour de la nutrition et de l'activité physique

Journées nutrition santé pour le grand public : Dunkerque

"Cap sur la Santé 2007" : la semaine Mouv'eat a été ponctuée par trois jours au Palais des Congrès de Dunkerque, pour accueillir jusqu'à 15 000 visiteurs. Un stand Mouv'eat a proposé des animations et des dégustations de pain à farine T80.

Conférences – débats

• Envers des publics particuliers : Fos-sur-Mer

"L'alimentation des enfants" : La ville a organisé cette conférence à destination des enfants et de leurs parents, avec une présentation des groupes d'aliments et les recommandations du PNNS.

Voir aussi

Harfleur : conférence sur la nutrition de l'enfant, de l'adulte et de la personne âgée, présentation des maladies sur lesquelles l'alimentation a un rôle, distribution d'un livret PNNS

Loos-en-Gohelle : conférence au foyer-logement avec une diététicienne des personnes âgées : "Manger, bouger pour rester en bonne santé et se faire plaisir"

• Alimentation, santé et pathologies : Brest

"Bien manger pour bien vieillir" : La ville a organisé cette conférence sur la nutrition à destination de 1000 personnes, avec des professionnels de l'Université de Bretagne Occidentale.

Voir aussi

Labruguière : conférence-débat "Assurez-vous contre les dégâts des os" avec une diététicienne et exposition sur le rôle de l'alimentation dans l'ostéoporose

Saint-Juéry : conférence "Les clés essentielles en matière de santé préventive" avec des praticiens

Des journées particulières pour "marquer le coup"
Relier nutrition et prévention des maladies



Harfleur :
conférence sur la filière
bio et le pain bio,
distribution d'un livret
PNNS

Sainte-Ménéhould :
réunion animée par des
professionnels sur
l'alimentation et la
nutrition

Antibes Juan-les-Pins :
conférences sur les
repères du PNNS à
caractère festif

**CC Laugarais - Montagne
Noire :** soirée débat
citoyen "La nutrition et
l'activité physique" en
présence de
professionnels de santé

- **Information sur la production et les produits alimentaires : Labruguière**

Conférence sur les dangers des produits hyper-phosphatés : la ville a invité une pédiatre à présenter les dangers des phosphates dans l'alimentation des enfants. Cette conférence a été suivie d'une dégustation de soupes de légumes méconnus.

- **Conférence débat-atelier : Mouans-Sartoux**

Cette conférence-atelier a eu pour but de sensibiliser les parents d'élèves aux repères du PNNS. Ils ont participé à des ateliers sur la construction de repas équilibrés, le décodage des étiquettes et le repérage des sucres et graisses cachés dans les produits achetés.

- **Conférences générales sur la nutrition : Labruguière**

"Table ronde santé" : cette conférence-débat ouverte au grand public et animée par des professionnels de la santé portait sur les bienfaits et les recommandations d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique régulière.



*Des ateliers pour pratiquer et mieux intégrer les
recommandations en matière de nutrition*

*Associer les professionnels de la santé et de la nutrition
pour un plus grand retentissement
sur les actions déjà engagées*



Saint-Denis :
animations "Comment
améliorer son mode
d'alimentation"

Dunkerque :
"Le bien-être en couleur"
sensibilisation sur les
fruits et légumes,
exposition animée par les
habitanes à destination
des écoles élémentaires
du quartier avec
l'infirmière scolaire

Montreuil :
ateliers "Faire les
courses avec ses
enfants" et "L'équilibre
alimentaire : n'en faites
pas tout un plat"
plusieurs soirs dans
l'année



Créer des ateliers thématiques pour la population

Groupes de travail sur les comportements alimentaires : Grande-Synthe

"Bien dans sa tête, bien dans son assiette, en parler..." : sept séances sur l'année sont organisées au centre de santé avec des professionnels pour un groupe de quinze femmes de la ville. Ces femmes sont accompagnées pour travailler sur leurs comportements alimentaires, dans le but de consommer plus de fruits et légumes et d'apprendre à mieux se connaître pour tenter de changer.

Atelier pour les publics précaires : Dunkerque

Atelier "Alimentation et petit budget" pour sensibiliser aux recommandations du PNNS sans stigmatiser les publics précaires à l'Association des Jeunes Stagiaires.

Voir aussi

Florange : atelier de recettes simples et rapides mettant en valeur les fruits et légumes pour le public précaire fréquentant l'épicerie sociale

Saint-Juéry : "atelier d'éducation nutritionnelle" : valorisation des fruits et légumes, réunion hebdomadaire sur l'équilibre alimentaire, réalisation de menus équilibrés et atelier repas pour les usagers du centre social, les bénéficiaires des Restos du cœur et le grand public

Ateliers pour les jeunes et les enfants : Mouans-Sartoux

Dans le cadre de la semaine Mouv'eat, la ville a organisé divers ateliers "composer un repas équilibré", "repérer les sucres et graisses cachés", "pratique d'une activité physique régulière", qui ont été suivis par des repas festifs autour des fruits et légumes pour les 900 enfants des restaurants scolaires.

Voir aussi

Antibes Juan-les-Pins : promotion PNNS avec documentation, jeux et conseils de professionnels au bureau information jeunesse.

Loos-en-Gohelle : après un travail avec une diététicienne autour de la nutrition et de l'alcool, les collégiens ont créé une exposition "Les ados face à leur assiette"

Un suivi à long terme, qui associe nutrition,
psychologie et travail sur les comportements alimentaires
et physiques quotidiens

Changer les pratiques

Sainte-Tulle :
pains spéciaux à la
cantine deux fois par
semaine

Florange, CC de Ruffec :
dégustation de pains
spéciaux et T80 pendant
la semaine Mouv'eat

Ajaccio, Château-
Thierry, Troyes, Brest :
distribution de pain T80
dans les cantines pendant
la semaine Mouv'eat

Aucamville :
distribution de fruits au
lieu de biscuits pour la
collation en centre de
loisirs

Antibes Juan-les-Pins :
dans le cadre du
programme annuel
"Portez-vous bien", choix
entre dégustation de
fruits ou suppression de
la collation

Château-Thierry :
collation matinale
supprimée dans les
écoles, sauf dans
quelques maternelles qui
distribuent des fruits et
du lait

Labruguière :
collation matinale
supprimée depuis 2005

Montreuil :
collation matinale
supprimée après une
campagne d'information

Les communes et intercommunalités peuvent utiliser les leviers à leur disposition pour changer les pratiques nutritionnelles. La restauration scolaire, en tant que compétence des communes, est un canal privilégié de l'action. Mais il importe aussi de faire expérimenter de nouvelles pratiques, d'aider les citoyens à se rendre compte qu'un changement est possible et de faciliter la prise de nouvelles habitudes alimentaires et physiques en les accompagnant pour faire le premier pas.

Améliorer la qualité nutritionnelle de la restauration scolaire

Introduction du pain T80 en restauration scolaire : Bougenais

A partir du 1^e octobre 2007, la ville a introduit le pain T80 Bio à la restauration collective.

Adaptation ou suppression de la collation matinale : Argonnay

Pour les collations matinales, la ville propose aux enfants des fruits et fromages bio ou locaux, en cohérence avec les menus de la cantine ; elle applique le même principe pour les goûters en centre de loisirs et accueil périscolaire.



Le pain à forte valeur nutritionnelle : voir p. 28



Antibes Juan-les-Pins :
goûters et collation de
produits locaux ou bio

Calais :
sensibilisation des
animateurs des centres
de loisirs au pique nique
équilibré et au pain T80

Fécamp :
commission de
restauration municipale
avec le délégataire, le
Conseil d'enfants et les
parents d'élèves

Antibes Juan-les-Pins :
commission de menus qui
respecte les GEMRCN
pour la restauration
scolaire, péri et
extrascolaire, diffusion
en ligne et dans le
quotidien local.

Labruguière :
commission locale des
menus avec les élus
municipaux, les
animateurs, les parents
d'élèves et les directeurs
d'école

Saint-Denis :
élaboration des menus
par une diététicienne
selon les conseils du
PNNS, un repas avec
yaourt bio et pain T80
par mois

Saint-Lunaire :
intégration dans les
menus de produits
respectueux des saisons
et de l'environnement

Augmenter l'équilibre alimentaire dans la restauration scolaire : Villers-Cotterêts

La ville mène un partenariat avec le fournisseur de produits alimentaires et une diététicienne pour que les repas servis aux restaurants scolaires, administratifs et aux personnes âgées à domicile respectent les principes du PNNS.

Créer un partenariat durable des acteurs locaux de la restauration scolaire : Brest

Un partenariat a été engagé entre la ville, une société fermière et des producteurs pour mener à l'échelon local une expérimentation cohérente privilégiant les circuits courts. Le contrat de Délégation de Service Public impose une certification bio ou commerce équitable des produits ; et un outil intégrant trois cibles HQE a été mis à la disposition du fermier. L'action est appuyée par un programme d'animations conduites sur les temps scolaires et périscolaires. Les repas respectent la saisonnalité et valorisent les qualités gustatives des denrées.

Expérimenter l'importance d'une bonne nutrition en milieu scolaire

Animations autour du petit déjeuner en classe : Labruguière

"L'apprentissage du petit déjeuner" : les enfants ont partagé pendant trois jours un petit déjeuner en classe. Ce temps a été mis à profit pour expliquer les bienfaits de ce repas, avec l'intervention d'une diététicienne présentant les éléments indispensables à un bon petit déjeuner.

Voir aussi

Château-Thierry : opérations "petit déjeuner" sur le long terme dans diverses écoles de la ville

Landernau : "le petit déjeuner, starter de la journée" : partage d'un petit déjeuner en classe avec des professionnels

Loos-en-Gohelle : travail en classe sur le petit déjeuner, avec restitution par une exposition

Montreuil : atelier sur la réalisation d'un petit déjeuner équilibré

Saint-Dié-des-Vosges : petit déjeuner sous forme de self service avec codes couleurs pour les groupes d'aliments et animation autour du petit déjeuner

Sainte-Ménéhould : petit déjeuner en classe

utiliser le cadre pédagogique pour donner plus d'importance à un geste quotidien



Brest :

animations autour des fruits et légumes en restauration scolaire

Dunkerque :

animations en restaurant scolaire autour de l'alimentation équilibrée

Hayange :

semaine "Bien manger, mieux manger, manger pas cher", avec repas spéciaux et animations

Labruguière :

menus spéciaux au restaurant scolaire avec animations autour du goût

Saint-Denis :

repas avec yaourt bio et fruit de saison et goûter avec du pain T80

Villers-Cotterêts :

menu spécial avec deux légumes, fruits exotiques, pain T80, en présence d'une diététicienne, et activités physiques à la pause méridienne

Expérimenter des repas équilibrés : Brive-la-Gaillarde

Pendant la semaine Mouv'eat, des menus particuliers ont été servis dans les écoles de la ville, respectant les contraintes de la restauration scolaire et de budget, mais aussi celles du PNNS.

La ville de Brive-la-Gaillarde s'est engagée sur la qualité nutritionnelle, gustative mais aussi environnementale (filières courtes pour la viande) et sociale (seule cuisine centrale en France disposant de son atelier de transformation) de la restauration scolaire.

A l'occasion de Mouv'eat, des repas spéciaux ont été servis dans les cantines et la ville a invité les 14 communes de son intercommunalité à signer la Charte "Villes actives du PNNS".

Une commune entraîne son intercommunalité

Ateliers ludiques avec les aliments : Troyes

"Pain(s) peint(s) et Cie" : les enfants ont réalisé sur plusieurs jours des travaux à partir de différents pains, qui ont été exposés au restaurant scolaire lors de la semaine Mouv'eat.

Voir aussi

Bagnolet : "Cultiver et consommer des fruits et légumes" : dans le cadre de cet atelier un goûter de fruits a été mis en place avec des animations et le kit Aprifel

Saint-Juéry : "Bonhomme de saison" : montage et assemblage de fruits et légumes pour réaliser la tête d'un bonhomme (décoration) et des portraits à partir de fruits et légumes



Proposer fruits et légumes sous des formes ludiques



CC du Carmausin :
"Opération 1000 pattes"
les enfants du Conseil de
jeunes et les enfants en
surpoids ont porté un
podomètre. Travail sur
cette thématique avec
toutes les écoles

Montreuil :
Marches en groupe,
suivies d'une table ronde
sur les bienfaits de
l'activité physique et le
lien avec le diabète. Les
participants ont partagé
une collation et ont reçu
divers documents sur
l'alimentation et le
diabète

Grande-Synthe :
"Alimentation et sport au
collège" : la ville prend en
charge des élèves en
surcharge pondérale.

Château-Thierry :
"Sport et santé dès la
6ème" : pour dépister les
enfants en surpoids et
les intégrer à des clubs
sportifs locaux

Montreuil :
des diététiciennes
consultent dans les
centres de santé
municipaux, enfants et
adultes en surpoids,
femmes enceintes et
sevrage tabagique

Expérimenter les bienfaits d'une activité physique quotidienne

Déplacements quotidiens : Communauté de communes de Ruffec

"Marchons vers l'école" : un circuit à pied a été organisé sur le trajet domicile-école, animé par un professionnel du code de la route et encadré par le personnel de la communauté de communes et les parents. Cette première expérience sert de base à la mise en place d'un plan de déplacements à pieds vers les établissements scolaires.

Activité physique quotidienne : Brive-la-Gaillarde

La Caisse des Ecoles de la ville a mis en place des moyens permettant aux enfants de bénéficier d'activités encadrées après les repas. Les enfants des écoles de la ZEP qui ne déjeunent pas à la cantine ont la possibilité de rejoindre leur établissement pendant une heure pour participer gratuitement à ces activités.

Activité physique douce pour le grand public : Château-Thierry

Pour favoriser l'activité physique des personnes diabétiques mais aussi du grand public, la ville a créé un "Parcours santé" dans les sentes, ruelles et rues de la ville, avec une signalétique appropriée. L'action a été relayée par une journée de découvertes des sentes, patrimoine important de la ville.

Prévenir l'obésité en adoptant de nouvelles habitudes

CC du Carmausin :

"A crocs de la forme" : pour aider les enfants en surpoids à adopter des comportements favorables à la perte de poids sur les plans de la diététique, des habitudes de vie et de la pratique d'une activité physique, le programme leur propose deux séances hebdomadaires d'activités physiques animées par des éducateurs sportifs, huit séances annuelles d'éducation nutritionnelle avec une diététicienne, une prise en charge psychologique si nécessaire et un suivi médical.

*Changer d'habitudes
sans changer d'environnement*

*Le patrimoine urbain et sa dimension
culturelle pour favoriser les déplacements actifs*

*Accompagnement et travail sur le mode de vie
pour prévenir l'obésité*

Intégration de diététiciennes à l'équipe municipale



Eveiller au goût et à la diversité alimentaire

Hayange :
goûter européen et
divers repas dans les
écoles : "tartines",
"végétarien", "bio",
"sucré-salé"

Antibes Juan-les-Pins :
repas à base de légumes
d'autrefois

Labruguière :
une fois par trimestre,
"Semaine du goût" autour
des fruits et légumes

Aucamville :
présentation d'un fruit
de saison une fois par
trimestre

CC Laugarais - Montagne
Noire : Distribution de
fruits dans les écoles et
lors de la fête
intercommunale

CC du Centre Argonne :
"Découvrons les fruits et
légumes" : autour des
fruits et légumes
exotiques

Montreuil :
"Les petits loup du goût"
et "Election de Miss
Pomme 2007" :
dégustation de
différentes variétés

Saint-Dié-des-Vosges :
"Raconte-moi les fruits"

Sainte-Ménéhould :
distribution de fruits
tous les vendredis à
l'école primaire

L'alimentation n'est pas seulement un enjeu pour la santé, elle l'est aussi pour la connaissance de son environnement et de son corps. En travaillant sur le plaisir de goûter, il s'agit de casser la peur que l'on peut avoir de la nouveauté, de faire des expériences qui enrichissent notre répertoire alimentaire, de découvrir l'acuité de ses sens et l'infinie diversité des goûts. Ces expériences nous amènent à prendre du plaisir à manger et à faire des choix alimentaires plus avertis, mais éveillent aussi des questions sur la provenance des aliments, leur préparation, le pourquoi du comment de leur goût...

Eveiller au goût en milieu scolaire

Test de nouvelles recettes par un groupe d'enfants : Sainte-Tulle

Une fois par mois, un groupe d'enfants testeurs-goûteurs essaie une nouvelle recette puis en discute avec une animatrice. La recette est modifiée puis validée avant d'être servie à la cantine.

Menus insolites : Aucamville

Un jour par mois, un menu "Cuisine du monde" est servi aux enfants avec une animation sur la région du monde d'où il provient.

Aussi : "Menus de couleur" : chaque menu de la semaine axé sur une couleur

Découverte des légumes d'hiver : Castres

Pendant la semaine Mouv'eat, les enfants ont pu goûter à la cantine des plats faisant découvrir des légumes d'hiver.

"Les fruits au fil des mois" : Château-Thierry

Sur le temps du midi, les enfants découvrent un fruit par mois, avec des animations proposées par les animateurs de la pause méridienne et les enseignants.

Comprendre la confection des plats, veiller aux choix des menus,
accompagner les enfants pour découvrir de nouveaux goûts
une dimension culturelle, instructive et ludique

"Découvre un fruit de saison avec les Mousquetaires" : p. 25



Aucamville :
découverte de pains à base
de farines différentes une
fois par trimestre

Hayange :
"L'histoire du pain" dans
une école par un
professionnel du syndicat
des patrons boulangers et
pâtisseries

Saint-Juéry :
promenade et jeux à la
découverte d'un primeur

Argonny :
sensibilisation au bio et
différences entre
agriculture bio et
conventionnelle

CC Laugarais - Montagne
Noire : initiation au bio par
un goûter et des
animations pédagogiques

Harfleur :
présentation de
l'agriculture bio et des
produits bio proposés au
restaurant scolaire

Labruguière :
jardin aromatique dans la
cour du Château de
Cardaillac avec document
expliquant les différentes
plantes aromatiques
présentes

"La ronde des pains" : La Guerche-de-Bretagne

Pendant la semaine Mouv'eat, les enfants ont pu découvrir des pains différents, faits à base de farine T80, de farine de maïs et autre, en présence de boulangers qui ont animé la découverte.

Découvrir des produits

Jardin potager : Antibes Juan-les-Pins

La ville a mis en place un jardin pédagogique ouvert aux scolaires, péri et extrascolaires permettant aux enfants de découvrir des fruits et légumes méconnus en terre.

Découverte de la filière bio : Fécamp

Deux fois par trimestre, les restaurants scolaires servent un "repas bio du terroir", qui permet de sensibiliser à une consommation responsable, de valoriser des productions locales respectueuses de l'environnement et de sensibiliser les responsables et animateurs de restaurants scolaires aux produits locaux de saison.

Collations avec des fruits méconnus : Savines-le-Lac

Pendant la semaine Mouv'eat, les collations matinales ont été préparées à partir de fruits méconnus des enfants.

Goûter avec les cinq sens

"Parcours sensoriel" : Puteaux

Dans un esprit de coopération, chaque équipe d'enfants doit réussir des épreuves faisant appel aux cinq sens pour récolter des vignettes les symbolisant. Une table par sens regroupe des jeux collectifs ou individuels.

Jardin aromatique : Sainte-Ménéhould

Pour créer un rapprochement entre les élèves de la ville et les jardiniers du quartier des Vertes Voyes, la ville et l'association gérant le jardin ouvrier du quartier ont organisé une rencontre conviviale et ouverte à tous autour de la plantation d'un tilleul. Les jardiniers et les enfants ont mis en terre le tilleul pendant que des poèmes étaient lus. La plantation a été suivie d'une dégustation d'infusions de tilleul, de fruits frais et de tartelettes de fruits. Des plaquettes sur les bienfaits de la consommation de fruits et légumes étaient mises à la disposition du public.

*Manger des choses que l'on a fait pousser, faire le lien
entre les légumes et la terre, apprécier le cycle des saisons*



Saint-Juéry :
"Salades de fruits de saison" avec un vocabulaire spécifique pour élèves de maternelle

Harfleur :
atelier autour du goût et de la nutrition et confection de menus

Bouguenais :
atelier de fabrication de pain au centre de loisirs

Calais :
fabrication de pains à l'école, en centre de loisirs et au centre socio-culturel

Loos-en-Gohelle :
fabrication de pain avec un groupe d'enfants d'un quartier en difficulté



Eveil au savoir-faire culinaire

Atelier cuisine : Labruguière

Un atelier a été proposé en centre de loisirs pour découvrir l'activité culinaire en apprenant à utiliser différents ingrédients, à mélanger, cuire et gérer le temps pour que tout soit prêt au moment voulu.

Atelier "menus" : Nogent-sur-Seine

Un concours de menus originaux et équilibrés a été organisé, avec un jury composé du gestionnaire du restaurant scolaire, d'un nutritionniste et du cuisinier. Le gagnant devait venir en cuisine aider à la préparation du repas.

Atelier "fabrication de pain" : Saint-Juéry

Un atelier de fabrication de pain avec des farines T80 et T110 a été organisé pour le grand public au centre socio-culturel. Il a été appuyé par un apport théorique sur l'intérêt des céréales complètes dans la nutrition et par un outil pédagogique (fiche recette de levain et de pain).

Atelier "soupe" : Hayange

Un atelier autour des légumes a été organisé dans le but de savoir faire des soupes et de promouvoir la consommation de légumes en soupe.



*Eveiller à la responsabilité de son alimentation,
apprendre un savoir-faire praticable au quotidien*



Donner envie : l'alimentation et l'activité physique, moments de convivialité

Saint-Juéry :
création d'un set de table,
création d'affiches sur les
différents groupes
d'aliments pour le
restaurant scolaire

Il s'agit de "donner l'appétit", de faire des repas et des activités physiques des moments conviviaux, de partage et de découverte avec les autres, pour donner l'envie sans laquelle ces actions ne peuvent être fructueuses.

L'alimentation, moment de convivialité et de partage

Aménagement des locaux de restauration : Nogent-sur-Seine

Pendant la semaine Mouv'eat, le restaurant scolaire a été décoré sur le thème des fruits et légumes durant la pause méridienne par les enfants encadrés d'animateurs. Les enfants ont réalisé des affiches, des sets de tables...

Mouans-Sartoux :
ateliers pour manger mieux
avec un petit budget à la
maison de l'emploi et la
mission locale

Education nutritionnelle dans la convivialité à destination du public précaire : Landernau

Dans le cadre de l'épicerie sociale Ar Starlig, deux ateliers par mois proposent la confection d'un menu avec les produits de l'épicerie sociale et notamment les fruits et légumes, et un travail sur l'équilibre nutritionnel de ce repas. Au cours de l'atelier, chacun peut proposer des recettes, qui sont ensuite compilées en un livre.

Saint-Juéry :
ateliers "Cuisine du monde"
à la médiathèque pour
partager des recettes et
les savoir-faire de chacun

Concours de cuisine : CC Laugarais - Montagne Noire

Concours de soupes du monde : échange ludique de recettes de soupe, surtout de recettes étrangères, dégustation et distribution des prix lors de la fête intercommunale.

CC du Carmausin :
apéritifs "équilibre et
santé" sans alcool

Apéritifs équilibrés et sans alcool : Labrugière

Dans le cadre du développement du volet "santé" du CUCS, les apéritifs à l'Hôtel de ville et dans les associations sont désormais sans alcool.

Mouans-Sartoux :
apéritifs sans alcool à
l'Hôtel de Ville, qui
permettent de baisser le
coût pour les communes

Après-midi familiaux : Antibes Juan-les-Pins

Des après-midi famille sont proposés au centre de loisirs avec partage et réalisation de recettes et organisation de jeux éducatifs pour parents et enfants.

Faire de l'endroit où l'on mange un lieu
où l'on aime passer du temps

Le public défavorisé est souvent le plus démuné
sur le plan nutritionnel

Dissocier l'alcool de la convivialité,
y associer les fruits et légumes



Bouguenais :
rallye pédestre familial et
goûter à base de pain T80

CC Laugarais - Montagne
Noire : marche
intergénérationnelle le jour
de la fête communale

Morangis :
rallye dans la ville et quiz

Saint-Juéry :
"Mille et un pas" :
promenade familiale avec
une association locale de
randonnée

Antibes Juan-les-Pins :
jeux de plein air au centre
de loisirs

Labruguière :
"Découvertes sportives" en
partenariat avec l'Institut
médico-éducatif pour faire
vivre la mixité et oublier le
handicap

Labruguière :
cross inter-écoles puis
atelier sur la préparation
d'un goûter pour l'avant et
l'après effort sportif ;
"Trophées de l'avenir" :
pour les enfants de six ans
"triathlon" parcours de
motricité

Semaine festive autour de la nutrition : CC Laugarais - Montagne Noire

Pour donner un plus grand impact à la semaine Mouv'eat, celle-ci s'est ponctuée par la fête intercommunale. Durant la semaine, divers conférences et débats citoyens ont été proposés ainsi que plusieurs animations autour du pain et des fruits et légumes. A la fête intercommunale, une diététicienne était présente, la Ligue contre le cancer avait également un stand, et une distribution de fruits a été organisée.

L'activité physique comme moment de convivialité et de partage

Randonnées familiales : Labruguière

"Relais nocturne" pour les familles avec un circuit balisé et dégustation de soupes, "Sentier de Saint-Hilaire" avec découverte du paysage et du patrimoine du hameau, randonnées familiales sur un circuit praticable pour les poussettes avec goûter Mouv'eat.

Organisation de rencontres sportives inter-écoles : Harfleur

Un relais-course à pieds a été organisé avec toutes les classes et les écoles de la ville.



*Une activité physique douce, accessible à toute la famille,
devient moment de convivialité*

Associer tous les publics, notamment handicapés



Tous acteurs du PNNS

Dunkerque :
formation régulière pour
les agents volontaires des
23 restaurants scolaires et
des encadrants éducatifs,
avec une mallette
pédagogique

Il s'agit ici de faire en sorte que tous les acteurs des collectivités deviennent acteurs du PNNS, qu'ils soient publics, privés ou associatifs. Le rôle des élus et des services municipaux est de les entraîner et de les inciter à réaliser des actions en faveur de la nutrition, mais aussi de travailler avec eux en amont pour répondre aux appréhensions induites par les changements des modes d'alimentation. Le personnel communal est lui aussi un acteur important, à sensibiliser et à former sur ces problématiques.

Labruguière :
formation "Le repas à
l'école" pour les personnels
animateurs de la pause
méridienne

Des formations pour intégrer une nutrition équilibrée et une activité physique bonne pour la santé

Formation du personnel communal en milieu scolaire : La Roche-sur-Yon

"Mes copains les légumes et mes amis les fruits" : des réunions de sensibilisation sont organisées depuis 2006 pour le personnel des restaurants scolaires et les enseignants, avec des idées de jeux et d'activités pour les enfants autour des fruits et légumes. Dans le cadre de ces ateliers, une table de découverte est préparée pour chaque saison dans les restaurants scolaires.

Formation des personnels travaillant avec les personnes âgées : Labruguière

Les aides à domicile ont bénéficié d'une formation sur "la prévention nutritionnelle des personnes âgées" avec une diététicienne, formation valorisant leur rôle et leur offrant des réponses adaptées aux situations. Parallèlement, une formation sur "l'alimentation des personnes âgées en milieu gériatrique" avec une diététicienne a été proposée pour le personnel de la maison de retraite, avec la découverte des notions de base sur la nutrition des personnes âgées et un travail autour des réponses pratiques au quotidien.

Antibes Juan-les-Pins :
formation pour les
professionnels de
l'animation et de la petite
enfance

Formation des personnels de la petite enfance : Nogent-sur-Seine

Les assistantes maternelles de la ville ont été réunies dans un groupe de travail ayant pour but de rédiger en commun un guide regroupant les informations de base pour la nutrition des jeunes enfants, des idées menus et des repères de consommation.

CC du Carmausin :
coordination des acteurs
de l'aide alimentaire pour
l'interconnaissance et la
mutualisation

Formation des personnels travaillant avec le public précaire : Calais

Les personnes relais et les acteurs associatifs de la ville de Calais ont bénéficié d'une formation en plusieurs temps dispensée par l'Institut Pasteur de Lille sur le thème "Alimentation, activité physique et petit budget".

Montreuil :
séances sur l'équilibre
alimentaire aux personnes
relais travaillant avec les
parents et les enfants

*Intégrer la nutrition dans les compétences de base
pour les services aux particuliers*



La Guerche-de-Bretagne :
les boulangers ont été
invités à fabriquer des
pains à base de farine
T80 et autres farines
(maïs, etc.),

Mouans-Sartoux :
promotion du pain T80
dans trois boulangeries

Labruguière :
travail en classe sur le
thème du pain, puis visite
d'une boulangerie

Ajaccio :
une diététicienne dans
une grande surface
dégustations

La Guerche-de-Bretagne :
solicitation des
commerçants locaux pour
dégustations de fruits et
légumes sur le marché,
diététicienne dans une
grande surface de la ville

Hayange :
dégustation de légumes
crus et de fruits dans
une grande surface

Formation des bénévoles d'une association : Montreuil

L'association LEA, constituée par un groupe d'habitants pour travailler sur les problématiques de la toxicomanie, a bénéficié à sa demande d'une formation autour de l'alimentation et l'activité physique, assurée par les diététiciennes des Centres Municipaux de Santé.

Inviter le tissu économique à être acteur d'une meilleure nutrition

Action avec la filière du pain : Saint-Lunaire

Une sortie découverte a été organisée pour les enfants de primaire, avec un parcours à vélo pour visiter une boulangerie-pâtisserie d'une commune voisine.

Actions avec les commerces et producteurs de fruits et légumes : Grasse

Les commerces de fruits et légumes de Grasse ont fait, pendant la semaine Mouv'eat, la promotion d'un fruit et d'un légume de saison (endive et pomme) pour encourager leur consommation. Des fiches recettes ont été mises à disposition chez les commerçants et cette action a été relayée dans la presse locale.

Tous les acteurs locaux au service de l'activité physique

Actions avec les pompiers : CC Laugarais - Montagne Noire

"Je me bouge comme les pompiers pour être en bonne santé" : les pompiers sont venus dans les huit écoles du territoire pour organiser un mini parcours sportif ponctué par une remise de diplôme en uniforme.

Rencontre avec des acteurs sportifs : Labruguière

"Rugby : la ville transforme l'essai" : le Castres Olympique est allé à la rencontre des élèves de l'école de rugby de la ville, pour échanger conseils sportifs et nutritionnels dans une ambiance conviviale.



Inciter à la consommation de fruits et légumes de saison
pour réduire le coût de l'alimentation



Zoom sur les outils

Labruguière :
les élèves du lycée hôtelier
sont intervenus pour
donner un cours de cuisine
aux élèves de primaire

Saint-Juéry :
l'association des personnes
âgées et des retraités a
participé à un échange de
recettes et de savoir-faire
de soupes "maison" à la
salle communale

Saint-Lunaire :
échange convivial de
conseils et d'informations
entre cuisiniers,
professionnels de
l'alimentation et élèves

Antibes Juan-les-Pins :
des menus équilibrés et
une documentation
spécifique au personnel
municipal

Brest :
mise en valeur du pain T80,
des fruits et des légumes

La Guerche-de-Bretagne :
repas autour des fruits et
légumes pendant la
semaine Mouv'eat.

Labruguière : "Repas
personnel communal" à
base de fruits et légumes
et de pains faits maison.

Nogent-sur-Seine :
rencontre sportive suivie
d'un apéritif Mouv'eat

Au fil des expériences présentées, nous avons pu voir les différents outils à la disposition des communes pour promouvoir une alimentation équilibrée et une activité physique. Il s'agit ici de regarder de plus près certaines expériences utilisant des canaux intéressants et/ou novateurs pour sensibiliser ou changer les pratiques. Chacun de ces outils peut être utilisé au service de toutes les actions.

Les vecteurs de l'information

L'intergénérationnel et la transmission des savoirs

- Fécamp : les personnes âgées de la Résidence et les élus du Conseil Municipal des enfants se sont rencontrés pour échanger autour de la nutrition.
- Troyes : "mémoire active" : les aînés de la ville sont intervenus dans les classes de CE1 pour proposer une collation et des animations avec des supports musicaux et visuels autour de l'alimentation.

Faire un lien entre l'école et la famille

- Dunkerque : pour sensibiliser les parents d'élèves du Réseau d'Education Prioritaire, un feuillet "alimentation et activité physique" a été ajouté au carnet de liaison des élèves.
- Harfleur : la distribution de fruits à l'école primaire s'est accompagnée d'une animation et chaque élève a reçu une boîte à fruits à ramener chez lui.

Actions avec le personnel communal

- Grasse : un feuillet santé donnant des conseils sur l'activité physique et la nutrition est ajouté à la fiche de paie du personnel du CCAS.
- Mouans-Sartoux : pendant la semaine Mouv'eat, le personnel de la commune s'est vu proposer des activités physiques à la pause méridienne et a été invité à partager un repas Mouv'eat.



La famille, les anciens, le personnel communal
comme relais de l'information



CC Laugarais - Montagne Noire : la transformation du blé jusqu'au pain par un boulanger et des meuniers

Montreuil : les enfants de petite section de maternelle, de CE1 et CM1 sont pesés et mesurés, avec confidentialité des données

Le relais de la presse locale : Grasse

Pour relayer l'action de promotion de fruits et légumes de saison, la presse locale a publié une recette chaque jour de la semaine.

L'enseignement : Saint-Juéry

Education à la santé à travers l'enseignement des sciences et de l'éducation physique et sportive.

Les vecteurs du changement

La nutrition dans les marchés publics : Aucamville

Pour sensibiliser le personnel communal à la préférence qualitative dans le cadre des marchés publics, la mairie a dispensé une formation en six séances sur le choix des produits en fonction de leur qualité gustative et alimentaire, avec une sensibilisation à la priorité des produits frais et labellisés.

Mieux connaître les contraintes de la restauration : Harfleur

Les parents et les élus de la commune ont pu visiter la cuisine centrale, afin de mieux connaître les contraintes et possibilités qu'elle offre quant à la problématique de la restauration scolaire. Les élus ont, par ailleurs, pu visiter un fournil bio.

Mieux connaître la filière de l'alimentation : Labruguière

Visite du "salon de la qualité alimentaire" : uniquement pour jeune public, découverte de la "ferme" et du "parcours des sens", découverte des conditions d'élevage d'animaux et fabrication de plusieurs produits.

Mieux connaître la situation nutritionnelle de ses concitoyens : Château-Thierry

Au cours de l'année 2007, trois questionnaires sur les comportements alimentaires ont été élaborés, à destination des parents, des enseignants et des personnes âgées. Les données recueillies permettent de mieux connaître l'état nutritionnel de ces publics et ainsi d'ajuster la politique municipale en matière de nutrition.

Critères environnementaux dans les marchés publics de restauration collective : voir p. 24



Harfleur :
dégustation jus de fruits
et information sur les
fruits et légumes le jour
du relais-course à pied,
livret d'info nutrition,
consultation gratuite de
diététiciens

Antibes Juan-les-Pins :
intégration dans les stages
multi-sports de conseils en
nutrition

Villers-Cotterêts :
"Plaisinement santé" :
chaque animation du centre
de jeunesse a intégré des
actions relatives à la
nutrition et promotion de
l'activité physique

Antibes Juan-les-Pins :
la nutrition dans le cadre
du développement durable,
(par exemple lors de la
Journée de l'eau)



Relier la nutrition et le sport

Stands nutrition lors de manifestations sportives

- Antibes Juan-les-Pins : stand de documentation, information et jeux lors d'un tournoi au stade municipal
- Calais : stand d'animation et d'information, présence de diététiciennes pour la prévention nutritionnelle des sportifs lors du cross de la jeunesse.

Projet "sport et santé" : Grande-Synthe

Afin d'améliorer le suivi et l'état de santé des sportifs en consultations de médecine sportive au Centre de Santé, des consultations supplémentaires en podologie et diététique sont proposées lors de la visite médicale d'aptitude à la pratique sportive, ainsi que des séances d'information thématiques pour les entraîneurs, notamment sur l'alimentation, la podologie, le dopage et la psychologie du sport.

Promouvoir la nutrition lors d'événements festifs, culturels...

Stands nutrition lors de manifestations sportives

- CC du Centre Argonne : stand d'informations et d'animations sur la santé en famille à la fête intercommunale
- CC Laugarais - Montagne Noire : sensibilisation aux bienfaits d'une alimentation équilibrée et d'une pratique régulière du sport avec stands et animations.

Une action quartier par quartier

Saint-Denis

L'angle choisi ici est celui de la territorialité, par une intervention globale sur trois niveaux (maternelle, primaire et collège) afin de toucher tous les habitants d'un quartier (Saussaie / Floréal / La Courtille). Le but est de prévenir le surpoids et de favoriser l'équilibre alimentaire et la pratique d'une activité physique en fédérant enfants, parents et acteurs du quartier, en valorisant les actions déjà accomplies autour de l'alimentation. La première action, un goûter autour des fruits, a permis de regrouper 600 élèves et leurs parents autour de la thématique d'une alimentation équilibrée.

La démocratie participative

"Le droit des enfants à l'alimentation" : Mouans-Sartoux

Dans le cadre de l'anniversaire de la convention des Droits de l'Enfant célébrée chaque année par la ville, les représentants du Conseil de ville des enfants se sont réunis autour du thème : "un enfant meurt de faim ou de soif toutes les 6 secondes : quelles actions de solidarité mettre en place ?"

Sport, culture et solidarité : des outils efficaces



Intégrer la nutrition dans les marchés publics

Intégration de critères environnementaux dans les achats publics : la restauration collective

Source: ANAVIO, A.D.A.N.C. ONISELEC AS « guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective », 2007.
 Compilés pour la rubrique « LOCAL » par les premières rédactrices de l'étude de la P.M.A.B. sous l'égide de la M.A.N.A.S. et de M.A.N.A.S. de l'INRA.
 L'illustration sur la mise en place d'un critère de proximité dans les marchés publics de produits bio. Les résultats de cette étude documentaire ont été publiés dans le cahier de charges type et d'acte structure.

Type de processus	EQUITABLE	BIO	LOCAL
Définition de la demande		Privilégier l'introduction régulière de quelques produits	
Procédure du marché	Privilégier des marchés < 40 000 € en adaptant la publicité aux caractéristiques du marché		
	Grand lot de marchés < 4 000 €, surtout au démarrage (aucune exigence particulière autre qu'un besoin spécifique)		
	En cas de marché Abons de commande, possibilité de faire appel à un autre fournisseur dans la limite de 10 000 € et 15% du marché		
Type de marché :	Lot spécifique ou marché spécifique allots (par familles de produits) avec autorisation de variantes		
-Option			Option, avec « externalité environnementale » sur le transport des denrées
Conditions d'exécution	Demander des produits respectant les critères internationaux de commerce équitable définis par FLO (Fairtrade Labelling Organization), IFTAT (The International Fair Trade Association) ou équivalent ¹	Demander des produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent ² , en conformité avec le règlement 2092/91/CEE, modifié concernant le mode de production biologique ³	
-Spécifications techniques	Exiger des caractéristiques qui répondent à nos besoins (par exemple entiers, sans ajout de sel, gras, dépourvus d'additifs, acides ou humectants, etc.)		Demander que les produits présentent des caractéristiques équivalentes à celle des produits locaux ⁴ ; soit : respect des produits de saison
-Spécifications annexes	Doit être lié à la nature de l'objet (une spécification environnementale peut convenir pour un produit issu de l'agriculture biologique...)		
	Exiger une quantité adaptée, des emballages recyclables, un délai de commande		
	Exiger une quantité en vrac, une livraison en dehors des heures de pointe, la reprise (et recyclage ou réutilisation) des emballages, un mode de transport respectueux de l'environnement, un délai de livraison de la prestation court (fiabilité)		
Règlement de consultation	Afficher clairement le type de produits demandés dans la formulation de l'objet, en lien avec la forme du marché (ex : bio, équitable...)		
-Justification	Expliquer pourquoi la collectivité demande ces produits (Ex : demande en lien avec un objectif de développement durable, participation à MOUV'eat)		
Savoir faire des candidats	demander la filière ou agriculture biologique ou l'attestation de conformité		

¹ Possibilité de développer des critères tels que : absence de pesticides de synthèse, de produits chimiques, de produits génétiquement modifiés, de produits issus de la culture intensive pour chaque produit.
² Il est souhaitable d'insister sur la conformité à ces critères (certification ou autre) pour les produits et fournisseurs. Pour les produits et fournisseurs qui ne sont pas certifiés, il est souhaitable de préciser les critères de conformité à ces critères (certification ou autre) pour les produits et fournisseurs.
³ Les produits doivent être issus de la production agricole biologique, c'est-à-dire de la production agricole qui respecte les principes de l'agriculture biologique (absence d'engrais et de produits phytosanitaires de synthèse, utilisation de produits naturels, etc.).
⁴ Il est souhaitable de préciser les critères de conformité à ces critères (certification ou autre) pour les produits et fournisseurs.
⁵ Il est souhaitable de préciser les critères de conformité à ces critères (certification ou autre) pour les produits et fournisseurs.

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche lance une enquête en ligne auprès des communes déjà engagées dans la distribution de fruits en milieu scolaire

Merci de partager vos expériences en vous connectant sur le site suivant :

http://www.sphinxonline.net/Fruits/Distribution_fruits/index.htm



"Découvre un fruit de saison avec les Mousquetaires"

Le partenariat entre Les Eco Maires et les Mousquetaires, dont l'objectif est d'inciter à la consommation de fruits, s'est traduit par des actions dans les Intermarché et Ecomarché, et les écoles des villes où ces enseignes sont présentes.

Pendant la semaine Mouv'eat, près de 1800 Intermarché et Ecomarché ont distribué plus de 75 tonnes de pommes aux enfants venus accompagner leurs parents. Chaque fruit était accompagné d'un livret, et l'action a été relayée par un encart informatif dans un prospectus (tiré à 13 millions d'exemplaires) et des messages publicitaires sur les radios nationales.

Parallèlement, les classes de CP, CE1 et CE2 de 12 villes participant à l'opération Mouv'eat ont été invitées à découvrir un fruit de saison, autour d'une leçon et d'une dégustation. 5230 élèves ont donc pu découvrir plusieurs variétés de pommes. Un livret pédagogique a permis aux enseignants de ces classes de développer et d'illustrer les thèmes suivants :

- Les bénéfices associés à la consommation de fruits
- Les différentes variétés de pommes
- Les qualités nutritives de la pomme
- L'histoire de la pomme
- La végétation des pommiers
- Les différentes façons de manger les pommes
- Quelques histoires sur les expressions associées à la pomme
- Un glossaire des termes employés

Ce livret était accompagné de 4 fiches d'exercices ludiques.

Après cette partie pédagogique, les enfants ont dégusté différentes variétés de pommes, afin de percevoir les différences de goûts, de couleurs et de texture.

*Les Mousquetaires proposent cette animation
aux écoles primaires à chaque saison,
avec un fruit différent : la pomme en automne,
la clémentine en hiver, la banane au printemps
et l'abricot en été.*



pour aller plus loin : la charte de l'ANDRM

Une charte municipale pour une restauration citoyenne, moderne, de proximité et de qualité

L'Association Nationale des Directeurs de Restauration Municipale est un partenaire logique des Eco Maires pour les politiques locales de santé et de nutrition. Depuis plusieurs années cette association invite les collectivités territoriales à signer une charte pour s'engager auprès des usagers consommateurs, des professionnels et des élus, afin de rendre le meilleur service public au meilleur coût. Cette charte se définit en 7 modules :

La cuisine de village

1. Concevoir, réaliser, et exploiter des systèmes de restauration qui respectent les meilleures conditions d'hygiène, offrent des prestations de bonne qualité organoleptique et gustative, dans le cadre d'une production économique.
2. Faire connaître, apprécier et promouvoir le patrimoine culinaire en favorisant par tous les moyens l'utilisation de produits et de recettes régionales, la diversité des prestations, les fabrications "maison".

La gestion des ressources humaines

- Recrutement et/ou formation du directeur responsable de la restauration
- Utilisation des Fiches Métiers de la Nomenclature des métiers de la Fonction Publique Territoriale pour la GRH
- Plan de formation continue adapté aux agents de la collectivité.
- Recrutement de personnels qualifiés et en nombre suffisant. (A.M du 29/09 /1997).

Une sélection rigoureuse des denrées pour une véritable densité nutritionnelle

- Une densité nutritionnelle de qualité par la sélection des produits utilisés
- Sélection de produits du terroir, biologiques, fermiers ou avec label, afin de favoriser le rapprochement avec l'agriculture locale et la traçabilité
- Affichage volontaire des origines et des appellations des denrées sélectionnées.

Hygiène, sécurité alimentaire et traçabilité

- L'application des réglementations nationales et européennes en vigueur, notamment en matière de traçabilité et de sécurité du Consommateur
- La Formation continue des personnels à l'hygiène et à la méthode HACCP
- La mise en place et la participation à des collectifs régionaux HACCP, travaillant sur l'actualisation des procédures, des documents d'enregistrement et des plans de surveillance
- La Budgétisation de moyens matériels et humains pour la mise en place du plan HACCP.

Engagement: "Un bon outil est un outil adapté aux attentes. Il doit satisfaire l'obligation de résultats pour lequel il a été conçu"

Engagement: " Un bon ouvrier a de bons outils et possède une maîtrise voire une expertise dans son domaine. La Qualité c'est aussi et surtout celle des Hommes"

Engagement: " Assurer une prestation alimentaire d'une très bonne qualité gustative et de densité nutritionnelle, adaptée aux besoins des convives"

Circulaire du 29 juin 2001 relative à la Composition des repas en restauration scolaire et Sécurité des aliments

Engagement: " Assurer une prestation alimentaire qui garantissent la sécurité alimentaire des convives"



Engagement: " Assurer une prestation de restauration qui offre le meilleur Service Public au Meilleur Coût"

La gestion

- Maîtrise et Equilibre des 3 postes : coût alimentaire, coût de production des repas livrés, avec les amortissements, coût de distribution des repas, service, surveillance et animation calculés,
- Mise en place d'une gestion analytique et d'une informatisation opérationnelle tendant vers la maîtrise des centres de coûts et du seuil de rentabilité,
- Mise en place d'un Plan alimentaire qui définit les fréquences, la qualité, le coût prévisionnel global, et la variété de la prestation minimale,
- Rédaction d'un bilan analytique de l'activité annuelle, à partir de ratios objectifs permettant une comparaison pluriannuelle interne et avec les autres membres (Benchmarking).

Engagement: "Un bon outil est un outil adapté aux attentes. Il doit satisfaire l'obligation de résultats pour lequel il a été conçu"

Le restaurant : lieu de vie et d'éducation

Respect de la Norme de Service NF X50-220 "Service de la Restauration Scolaire"

- Concevoir, réaliser et exploiter des restaurants qui respectent et participent au bien-être des convives :
 - respect de la réglementation sur l'acoustique, la sécurité, les surfaces, la conception des bâtiments
 - mise en place des moyens matériels et humains
 - décoration florale, mobilier, vaisselle et nappage, personnels formés et en nombre suffisant
 - atteindre un indice de satisfaction permanent
 - respect des recommandations nutritionnelles*
 - Gérer et animer des restaurants qui participent à l'éducation nutritionnelle et citoyenne des convives
- Favoriser des "projets de vie" autour :
- de la connaissance des cultures culinaires régionales et des animations festives
 - de l'éducation nutritionnelle, facteur de santé
 - de la socialisation, facteur d'intégration

Engagement: "Respecter et appliquer les principes du Service Public de défendus tout au long de la Charte pour une Restauration Municipale Moderne, de Proximité et de Qualité au service du plus grand nombre y compris dans le cadre d'une délégation de service"

Module service public

Le prestataire : application des six modules de la Charte qui défendent le principe de Qualité Globale.

Le déléguant : recrutement d'un agent territorial compétent en matière de restauration, chargé de l'élaboration, du suivi et du contrôle du cahier des charges de la délégation du service public.

*(GPEM/DA, Circulaire du 29 juin 2001 relative à la Composition des repas en restauration scolaire et Sécurité des aliments, PNNS, Recommandations de l'ONU de 1956...)

Bilan : le pain T80

Pour l'édition 2007 de la "semaine des collectivités locales pour la nutrition" a été choisie une cause commune : la consommation de pain à forte valeur nutritionnelle, recommandée par le PNNS. **Une enquête** des Eco Maires **auprès des collectivités participant** à l'opération permet d'identifier les expériences pilotes, les freins, les leviers et surtout les potentialités de changement pour augmenter la consommation de pain à plus forte valeur nutritionnelle.

Le levier privilégié des communes est la **restauration collective**, mais cette action se mène aussi par l'**information** du grand public et un travail avec les acteurs de la filière.

Les premiers résultats de l'enquête, sur 23 communes et intercommunalités ayant répondu, indique que la plupart d'entre elles sont sensibilisées à l'intérêt d'un pain riche en fibres ("type 80" ou plus). La qualité majeure de ce pain, reconnue par les collectivités ayant répondu au questionnaire, est une plus grande densité nutritionnelle qui, par rapport à une même quantité de pain courant, apporte davantage de fibres et de minéraux (principalement du magnésium).

Dans les objections rencontrées par les collectivités à l'introduction du pain 80 dans la restauration scolaire, son surcoût par rapport au pain courant vient en premier. Certaines communes ont pourtant trouvé des éléments de réponse à ce problème. D'une part, les **qualités de conservation** de ce pain autorisent la resserve, ce qui annule une partie du surcoût. D'autre part, si cette action est engagée dans le cadre d'une réflexion sur les filières courtes, comme dans certaines collectivités, le surcoût devient plus relatif dans un calcul global intégrant le soutien à l'économie locale.

Les questions de l'appréhension des enfants, du goût et de la couleur méconnus de ce pain se révèlent comme des freins au début, cependant les expériences démontrent que cette peur de la nouveauté s'évanouit très rapidement et que les enfants apprécient largement ce pain. De plus, l'introduction du pain 80 ou de pains à base de farines inhabituelles est souvent **accompagnée d'animations** de découvertes et de dégustations, qui favorisent leur appropriation.

Les difficultés à introduire le pain 80 en restauration collective sont aussi liées à la faiblesse de la production et de la consommation de ce pain. Le manque de demande (par méconnaissance de ce type de pain) fait que le coût en est souvent plus élevé. Effet ou cause, il est donc difficile de trouver des boulangers volontaires pour fournir du pain 80. Cette difficulté vient tout d'abord du fait que les artisans boulangers n'ont pas toujours l'information, le savoir-faire ou les systèmes de traçabilité nécessaire ; mais aussi d'une crainte que la vente de pain baisse si les consommateurs apprécient moins ce pain (ce que les expériences infirment largement).

La question du coût du pain 80 introduit donc celle de la capacité de la filière à le fournir. Ce constat nous incite à continuer l'action de cause commune sur le pain à forte valeur nutritionnelle, en utilisant le levier de la restauration collective pour augmenter la demande et arriver à une régulation des coûts.



Contact - villes participantes

CC du Centre Argonne :

Aubreville
 Brabant en Argonne
 Clermont en Argonne
 Jubécourt et Parois
 Dombasle en Argonne
 Froidos
 Futeau
 Jouy en Argonne
 Lachalade
 Le Claon
 Le Neufour
 Les Islettes
 Neuville en Argonne
 Rarécourt
 Récicourt

CC du Pays Guerchais :

Drouges
 La Guerche-de-Bretagne
 Moulins
 Moussé
 Moutiers
 La Selle Guerchaise
 Visseiche
 Availles sur Seiche

CC du Carmausin :

Carmaux
 Saint-Benoît
 Blaye les Minesz

AJACCIO

Isabelle NANNINI
 Infirmière
 Tél. : 04 95 51 78 50
 hygiene.ajaccio@wanadoo.fr

ANTIBES

Dominique ARCUCCI
 Responsable du service Promotion de la santé
 Tél. : 04 92 90 53 94
 dominique.arcucci@ville-antibes.fr

ARGONNAY

Laetitia SANCHEZ
 Directrice Adjointe
 Tél. : 04 50 27 16 82
 laetitia.sanchez@mairie-argonay.fr

AUCAMVILLE

Yannick RONDEAU
 Responsable Restauration scolaire
 Tél. : 05 61 70 71 96
 cuisines.centrales@ville-aucamville31.fr

BAGNOLET

Fatima OULHADJ
 Diététicienne
 Tél. : 01 49 93 60 00
 fatima.oulhadj@ville-bagnolet.fr

BOUGUENAI

Gérard GUIBAN
 Responsable service Santé
 Tél. : 02 40 32 06 05
 gerardguiban@ville-bouguenais.fr

BREST

Marc SAWICKI
 Adjoint au Maire délégué à la Santé
 Tél. : 02 98 80 86 60
 ronan.le-reun@wanadoo.fr

BRIVE-LA-GAILLARDE

Marc BRANDY
 Directeur adjoint de la Caisse des Ecoles
 Tél. : 05 55 18 17 25
 marc.brandy@brive.fr

CALAIS

Sabine FONTAINE
 IDE Cadre Santé
 Tél. : 03 21 46 20 17
 enfance-vaccinations@mairie-calais.fr

CASTRES

Philippe BOUSQUET
 Responsable Restauration
 Tél. : 05 63 71 34 80
 philippe.bousquet@ville-castres.fr

CC DU CARMAUSIN

Eve JAUMES
 Coordinatrice de l'Atelier Santé Ville
 Tél. : 05 63 80 52 94 / 05 63 80 20 50
 asv3c@cc-carmausin.net

CC DU CENTRE ARGONNE

Ludvine BEVILACQUA
 Agent de Développement social
 Tél. : 03 29 87 40 12
 bevillacqua.centre.argonne @wanadoo.fr

CC LAURAGAIS-MONTAGNE NOIRE

Stéphane LINO
 Agent de Développement local
 Tél. : 04 68 94 98 36
 stephane.cdclm@orange.fr

CC DU PAYS GUERCHAIS

Jean-Marie SCARABIN
 Vice-Président
 Tél. : 02 99 96 15 06 j
 m.scarabin@wanadoo.fr

CC DE RUFFEC

Elisabeth SCHOM
 Animatrice Nutrition
 Tél. : 05 45 31 07 14
 nutrition-cdc-ruffec@wanadoo.fr

CHÂTEAU-THIERRY

Jean-Marie NOVAK
 Directeur Général Adjoint
 Tél. : 03 23 84 86 86
 jean-marie.novak@ville-chateau-thierry.fr



Contact - villes participantes

CC Laugarais Montagne

Noire :

Saint Papoul

Issel

Villespy

Labécède-Laugarais

Cenne-Monestiés

Carlipa

Verdun-en-Laugarais

Villemagne

CC de Ruffec

Les Adjots

Taizé Aizie

Bioussac

Condac

Barro

La Faye

Bernac

Ruffec

CA de Brive

Allassac

Cublac

La Chapelle aux Brocs

Cosnac

Dampriat

Mansac

Malemort

Noailles

Saint Viance

Sainte Féréole

Turenne

Ussac

Varetz

Venarsac

DUNKERQUE

Josseran FLOCH

Coordinateur

Tél. : 03 28 66 34 73

floch.aps@wanadoo.fr

FECAMP

François-Marie MICHAX

Adjoint au Maire

Tél. : 02 35 10 60 00

francois-marie.michaux@cr-haute-normandie.fr

FLORANGE

Patrisse MONTI

Maire Adjoint aux Affaires sociales

Tél. : 03 82 59 52 30

ccas@ville-florange.fr

FOS-SUR-MER

Marie Claude DHO-FIANDINO

Chargée de mission développement durable

Tél. : 04 42 11 28 36

mcdhofiandino@ouestprovence.fr

FUVEAU

Marie-Hélène HURTIG

Chef de service - Responsable restauration

Tél. : 04 42 65 65 25 ou 06 13 98 04 11

mh.hurtig@wanadoo.fr

GRANDE SYNTHE

Jean-Jacques ROLOUX

Diététicien

Tél. : 03 28 27 97 34 / 03 28 27 97 34

GRASSE

Elisabeth BRUNO

Coordinatrice Atelier Santé Ville

Tél. : 04 97 05 56 82

elisabethbruno.ccasgrasse@wanadoo.fr

GUERCHE DE BRETAGNE

Jean-Michel ROUSSEAU

Adjoint au Maire

Tél. : 02 99 96 15 06 / 02 99 96 15 06

HARFLEUR

Christophe HEBERT

Directeur de la Restauration municipale

Tél. : 02 35 47 05 57

chebert@harfleur.fr

HAYANGE

Denis PARCAROLI

Directeur du CCAS

Tél. : 03 82 82 49 00

denis.parcaroli@ville-hayange.fr

LABRUGUIERE

Elodie MAGNAVAL

Chargée de la communication / Directrice de l'Office Municipal de Tourisme

Tél. : 05 63 73 50 63

communication@ville-labruguiere.com

LANDERNEAU

Sarah LE QUINQUIS

Directrice de la Vie Sociale et du CCAS

Tél. : 02 98 85 68 94

sarah.lequinquis@mairie-landerneau.fr

LA ROCHE SUR YON

Marie-Claire MERCIER

Directrice Adjointe Enseignement

Tél. : 02 51 47 47 16

merciermc@ville-larochesur yon

LOOS-EN-GOHELLE

Christine DEGRUGILLIER

Adjointe au Maire chargée de la Jeunesse

Tél. : 03 21 69 88 77

degrugillier.christine@wanadoo.fr

MONTREUIL

Nathalie JEGOU

Animatrice de l'Atelier Santé Ville

Tél. : 01 48 70 60 00

nathalie.jegou@mairie-montreuil93.fr



Contact - villes participantes

Villes Fondatrices :

Ajaccio

Brest

Brive-la-Gaillarde

Château-Thierry

Dunkerque

Fos-sur-Mer

Labruguière

Mouans-Sartoux

Pantin

Saint-Denis

Troyes

MORANGIS

Michel RIEGERT
Adjoint au Maire au Sport
Tél. : 01 64 54 28 28
m.riegert@morangis91.com

MOUANS-SARTOUX

Gilles PEROLE
Adjoint délégué à l'Enfance et à l'Education
Tél. : 04 92 92 43 96 / 06 32 60 15 05
gilles.perole@wanadoo.fr

NOGENT-SUR-SEINE

Agnès LAVANCIER
Responsable des Affaires sociales
Tél. : 03 25 39 42 00
ccas@ville-nogent-sur-seine.fr

OIGNIES

Corinne PROIX
Directrice du cabinet du Maire
Tél. : 03 21 74 80 50
cabinet@oignies.fr

PANTIN

Jean-Jacques BRIENT
Adjoint en charge de l'Education
Tél. : 01 49 15 40 00
jjbrient@ville-pantin.fr

PUTEAUX

Caroline JEULIN
Diététicienne
Tél. : 01 46 92 92 92
cjeulin@mairie-puteaux.fr

Saint-Lunaire

Samuel MARTINEAU
Coordinateur Animation Jeunesse
Tél. : 02 99 46 07 11
serviceanimation.mairie@saint-lunaire.fr

SAINT-DENIS

Yannick MIQUEL
Chargée de mission Environnement
Tél. : 01 49 33 66 66
yannick.miquel@ville-saintdenis.fr

SAINT-DIE-DES-VOSGES

Lyla BOUTELDJA
Chargée d'information en Education à la Santé
Tél. : 03 39 25 66 36
lbouteldja@ville-saintdie.fr

SAINT-JUÉRY

Laure MALLEVIALE
Directrice du Centre Social municipal
Tél. : 05 63 49 79 56
centre.social@ville-saint-juery.fr

SAINTE MENEHOULD

Sandrine NOLLEVALLE
Coordinatrice du CUCS
Tél. : 03 26 60 59 92
les-vertes-voyes@ste-menehould.fr

SAINTE-TULLE

Karine MOSZKOWICZ
Assistante secrétaire
Tél. : 04 92 78 34 57
Regies@mairies-saintetulle.fr

SAVINES-LE-LAC

Pierre TEISSIER
Maire
Tél. : 04 92 44 20 03
mairie.savines@wanadoo.fr

TROYES

Christianne PRADEL
Tél. : 03 25 42 33 33
c.pradel@ville-troyes.fr

VILLERS COTTERET

Brigitte NUNS
DGS
Tél. : 03 23 96 55 11
dgs@mairie-villerscotterets.fr



Adresses des partenaires

Associations nationales d'élus :

Association Nationale des Elus en charge du Sport (ANDES)

Cyril CLOUP, Directeur administratif
ANDES - 6 Bld Miredames - 81100 CASTRES
Tél. : 05 63 71 01 44 - Fax 05 63 71 66 14
Email : cyril.cloup@andes.fr
www.andes.fr

Association des Petites Villes de France (APVF)

Thomas LAFONT, Chargé de mission
APVF - 42 Bld Raspail - 75007 PARIS
Tél. : 01 45 44 00 83 - Fax 01 45 48 02 56
Email : mdenis@apvf.asso.fr
www.apvf.asso.fr

Fédération des Maires des Villes Moyennes (FMVM)

Nicole GIBOURDEL, Déléguée Générale
FMVM - 5 rue Jean Bart - 75006 PARIS
Tél. : 01 45 44 99 61 - Fax : 01 45 44 24 50
Email : nicole.gibourdel@villesmoyennes.fr
www.villesmoyennes.asso.fr

Association des Maires de Grandes Villes de France (AMGVF)

Christian LALU, Délégué Général
AMGVF - 42 Rue Notre-Dame des Champs - 75006 PARIS
Tel : 01 44 39 34 56 - Fax : 01 45 48 98 54
www.grandesvilles.org

Association des maires pour l'environnement et le développement durable (Les Eco Maires)

Christelle NTWITE, Chargée de mission
Les Eco Maires - 241 Bld St Germain - 75007 PARIS
Tél. : 01 53 59 58 00 - Fax : 01 53 59 58 04
Email : c.ntwite@ecomaires.com
www.ecomaires.com

Contact PNNS :

Michel CHAULIAC
Chef de projet nutrition
Ministère de la Santé, de la Jeunesse et des Sports
Direction Générale de la Santé
14 Avenue Duquesne - 75007 Paris
Tél. : 01 40 56 41 24
michel.chauliac@sante.gouv.fr

Réseaux et experts :

Association Française de Pédiatrie Ambulatoire (AFPA)

Alain BOCQUET, Président
AFPA - 1 Rue Auguste Rodin - 25000 BESANÇON
Tél. : 03 81 51 97 00 - Fax : 03 81 51 97 07
Email : Bocquet.A@wanadoo.fr
www.afpa.org

Comité National Olympique et Sportifs Français (CNOSF)

Patrick MAGALOFF,
Directeur de la mission "Médical et sport santé"
CNOSF - Maison du Sport Français
1 avenue Pierre de Coubertin - 75640 PARIS cedex 13
Tél. : 01 40 78 28 00 - Fax : 01 40 78 28 34
Email : PatrickMagaloff@cnosf.org
www.franceolympique.com

Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV)

Thierry SANIEZ, Délégué Général
CLCV - 17, rue Monsieur - 75007 PARIS
Tél.: 01 56 54 32 81 - Fax : 01 43 20 72 02
Email : t.saniez@clcv.org
www.clcv.org

Défi Santé Nutrition (DSN)

Ronan LE REUN, Président
Défi Santé Nutrition - 17 Rue de Lyon - 29200 BREST
Tél. : 02 98 44 67 45 - Email : ronan.le-reun@wanadoo.fr
www.defisantenutrition.fr

Entreprises et syndicats professionnels :

Les Mousquetaires, ITM ENTREPRISES

Pascal ROGER, Direction de la Communication
3, allée des Mousquetaires - Parc de Tréville
91078 BONDOUFLE cedex
Tél. : 01 69 64 18 45 - Email : proger@mousquetaires.com
www.mousquetaires.com

Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP)

représentant la Confédération Nationale de la
Boulangerie pâtisserie Française (CNBF)
Gérard BROCHOIRE, Directeur
INBP - 150 Bd de l'Europe - BP 1032 - 76171 ROUEN cedex
Tél. : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86
Email : gb@inbp.com
www.inbp.com

Association Nationale des Interprofessions Bio Régionales (BRIO)

Mathilde SARAZIN - Coordination BRIO
c/ BIO CENTRE - Cité de l'Agriculture
13, avenue des droits de l'Homme - 45921 ORLEANS cedex 9
Tél. : 02 38 71 90 40 - Email : contact.brio@yahoo.fr

Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France (FNAB)

Eric GRUNEWALD, Chargée de mission Restauration Collective
FNAB - 40 Rue de Malte - 75011 PARIS
Tél. : 01 43 38 38 69 - Fax : 01 43 38 39 70
Email : egrunewald@fnab.org

Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale

Christophe HEBERT, Directeur
ANDRM - 62, avenue de France - 74001 ANNECY Cedex
Tél. : 02 35 47 05 57 - Fax : 04 50 09 51 65
Email : chebert@harfleur.fr

Sites Internet :

www.mouveat.com

www.sante.gouv.fr

www.inpes.sante.fr

www.mangerbouger.fr

DRASS d'ALSACE

Michel PELTIER
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 03 88 76 76 81 - Fax : 03 88 76 77 05
Cité Administrative - 14, rue du Maréchal Juin
67084 STRASBOURG Cedex

DRASS D'AQUITAINE

Raymonde TAILLEUR
Directrice régionale des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 05 56 24 80 80
Cité Administrative - 2, rue Jules Ferry - B.P. 962
33063 BORDEAUX Cedex
Chargée de communication : Viviane LUFFLADE

DRASS d'Auvergne

Alain VANEL p.i.
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 04 73 60 90 00 - Fax : 04 73 90 16 05
Cité Administrative d'Assas - Bât. P - Rue Péliissier
63034 CLERMONT-FERRAND Cedex 01
Chargée de communication : Françoise GIBERT

DRASS de Bourgogne

Jean-François BÉNÉVISE
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 03 80 44 30 00 - Fax : 03 80 44 30 09
11, rue de l'hôpital - BP 1535 - 21035 DIJON Cedex
Chargée de communication : Jacqueline PERWEZ

DRASS de Bretagne

Elie GUÉGUEN
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 02 99 35 29 00
Les 3 soleils - 20, rue d'isly - 35042 RENNES Cedex
Chargés de communication : Sylvie PRIOL - Thierry PARPETTE

DRASS du Centre

Christian SCHOCH
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 02 38 77 47 00 - Fax : 02 38 54 46 03
Immeuble Le Magellan - 25, boulevard Jean-Jaurès
45044 ORLEANS Cedex 1
Chargée de communication : Francisca GUTURRIEZ-VALLEIN

DRASS de Champagne-Ardenne

Monsieur René BONHOMME
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales par intérim
Tél. : 03 26 66 78 78 - Fax : 03 26 65 57 46
7, boulevard Kennedy - quartier Verbeau
51037 CHALONS EN CHAMPAGNE Cedex
Chargée de communication : Muriel BROSSE

DRASS de Corse

Roland CECCHI TENERINI
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 04 95 50 91 11
1, rue Colomba - BP 821 - 20192 AJACCIO Cedex 4
Chargé de communication : Jean HOUBEAUT

DRASS de Franche-Comté

Jack ALZON
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 03 81 47 88 00
16, rue des villas - BP 219 - 25015 BESANCON Cedex
Chargée de communication : Elisabeth DEPASSE

DRASS d'Île-de-France

Eric SCHMIEDER
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 01 44 84 22 22 - Fax : 01 42 06 81 10
58-62, rue de Mouzaïa - 75935 PARIS Cedex 19
Chargée de communication : Brigitte WINTREBERT

DRASS du Languedoc-Roussillon

Pierrette MIENVILLE
Directrice régionale des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 04 67 22 89 00
615, boulevard d'Antigone - angle avenue Jean-Mermoz
34064 MONTPELLIER Cedex
Chargée de communication : Christine JOUVE

DRASS du Limousin

Jean-Pierre RIGAUX
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 05 55 45 80 80 - Fax : 05 55 45 80 50
24, rue Donzelot - 87037 LIMOGES Cedex
Chargés de communication : Jean-Paul DENARDOU -
Marie-Christine BARON

DRASS de LORRAINE

Jean-Louis BONNET
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 03 83 39 29 29 - Fax : 03 83 39 29 44
Immeuble "Les Thiers" - 4, rue Piroux
54036 NANCY Cedex
Chargée de communication : Nathalie SPATZ

DRASS de MIDI-PYRENEES

Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 05 61 29 30 00 - Fax : 5 61 29 30 03
71 bis, allée Jean-Jaurès - 31050 TOULOUSE Cedex
Chargé de communication : Bernard BRUHAT

DRASS du NORD-PAS-DE-CALAIS

Pierre TISSERAND
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 03 20 62 66 00
143, rue Jacquemars-giélée - BP 2039 - 59014 LILLE Cedex
Chargée de communication : Martine DENEU

DRASS de BASSE-NORMANDIE

Mireille WILLAUME
Directrice régionale des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 02 31 46 54 54
La folie couvrechef - 27, rue des compagnons - 14050 CAEN
Chargé de communication : Dominique ACHILLE

DRASS de HAUTE-NORMANDIE

Pierre-Marie DETOUR
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 02 32 18 32 18 - Fax : 02 35 62 53 18
Immeuble "Le Mail" - 31, rue Malouet - BP 2061
76040 Rouen Cedex
Chargée de communication : Maud HINFRAY-LEFEBVRE

DRASS des PAYS-DE-LA-LOIRE

Jean-Pierre TRONCHE p.i.
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 02 40 12 80 00
Maison de l'administration nouvelle - 7, rue Viviani,
Ile Beaulieu - 44062 NANTES Cedex
Chargé de communication : Denis COLIN

DRASS de PICARDIE

Maryse LEPEE
Directrice régionale des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 03 22 82 30 00 - Fax : 03 22 82 30 01
52, rue Daire - 80037 AMIENS Cedex
Chargée de communication : Christine JAAFARI

DRASS de POITOU-CHARENTES

François GALARD
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 05 49 42 30 00
28, rue Gay Lussac - 86020 POITIERS Cedex
Chargé de communication : Jean-François SAUMONNEAU

DRASS de PROVENCE-ALPES-COTE-D'AZUR

Jean COETMEUR
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 04 91 29 99 99
23-25, rue Borde - 13285 MARSEILLE Cedex
Chargée de communication : Armelle CHAUVILLE

DRASS de RHONE-ALPES

Stéphane PAUL
Directeur régional des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 04 72 34 31 32 - Fax : 04 78 62 85 41
107, rue Servient - 69418 LYON Cedex 03
Chargé de communication : Francis FEUVRIER

DIRS d' ANTILLES-GUYANE

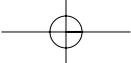
Huguette LOUSTAUD
Directrice régionale des affaires sanitaires et sociales
Tél. : 05 96 59 01 41 - Fax : 05 96 60 97 96 Centre Delarès -
Hauts de Dillion - BP 656 - 97263 FORT DE FRANCE Cedex
Chargée de communication : Claude BIDOUX

DRASS - DDSS de LA REUNION

Jean-Pierre ASSIE
Tél. : 0 262 48 60 60
2 bis, av. Georges Brassens - BP 9 - 97408 SAINT DENIS
MESSAG Cedex 9
Chargée de communication : Catherine CHAUSSADE

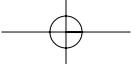
DIRECTION DE LA SOLIDARITE ET DE LA SANTE DE CORSE ET DE LA CORSE-DU-SUD

NB : anciennement DRASS de la Corse et DDASS de la Corse du Sud (2A)
Jean-Claude CARGNELUTTI
Tél. : 04 95 50 91 11 ou 04 95 51 40 40
Fax : 04 95 51 29 89 ou 04 95 21 16 45
BP 413 - 20305 AJACCIO Cedex 1
Chargées de communication : Jeanne-Marie GRABARSKY - Marie-Thérèse ARNAUD



Notes

Lined writing area with a vertical orange margin line on the left side.





www.mouveat.com



Opération soutenue par la Direction Générale de la Santé
dans le cadre du PNNS