

Rapport d'activité 2017



DU DEVELOPPEMENT A LA CONSOLIDATION...



Sommaire

Pages

I/ Rapport moral.....	2
II/ Une association qui change d'image.....	3
III/ Des projets pour une santé durable.....	4-10
IV/ Des ateliers pour tous.....	11-15
V/ Des formations pour les professionnels.....	16

I/ Rapport moral

L'année 2017 aura été marquée par la **reconnaissance de la qualité de nos actions** :

Notamment par le soutien des financeurs :

L'Agence Régionale de Santé Auvergne-Rhône-Alpes.

L'équilibre financier reste néanmoins fragile et nous devons faire preuve de vigilance dans la gestion de l'association.

Cette année, le nouveau Plan Régional de Santé 2018-2023 sera mis en place par l'ARS Auvergne Rhône-Alpes.

Les missions de notre association s'inscrivent parfaitement dans les objectifs définis :

- » Prendre en compte les principaux enjeux de notre système de santé et apporter des réponses.
- » Réduire les inégalités sociales et territoriales de santé.
- » Répondre aux besoins des personnes par une approche décloisonnée.
- » Associer les professionnels et les usagers à l'élaboration et au suivi des actions.
- » Gérer de manière efficiente les ressources mises à disposition.

Par la confiance accordée par nos partenaires :

En témoigne le prix reçu par la Fondation Nestlé France : Sens et Savoirs a eu la joie d'être lauréat des Nids d'Or 2017. Il s'agissait de récompenser les actions de terrain et les initiatives contribuant à la transmission de la culture alimentaire.

Un grand merci :

- » Aux administrateurs, pour les moments de phosphorescence partagés en 2017, toujours avec plaisir, enthousiasme, disponibilité et convivialité ;
- » Aux partenaires opérationnels et financiers qui permettent la mise en œuvre de nos actions auprès des populations : tout-petits, enfants, adolescents, adultes, parents, seniors... ;
- » Aux intervenants extérieurs et aux salariées, qui, ensemble, partagent cette passion d'aller vers... et de permettre au plus grand nombre d'être acteur de leur santé ;
- » A notre bénévole indispensable : Brigitte Leprince pour la tenue rigoureuse de la comptabilité.

Valérie Miraillet

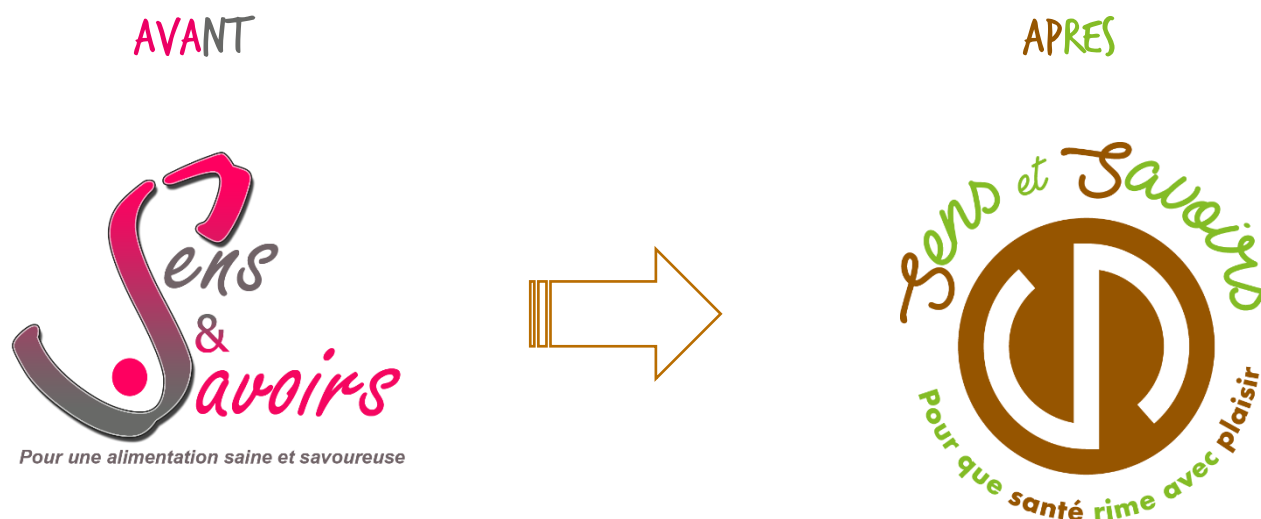
Présidente.

II/ Une association qui change d'image

En 2017, avec l'aide d'un graphiste-illustrateur (<https://www.facebook.com/idgraphicart/>), nous avons procédé à une refonte de notre logo et de notre accroche afin de signifier notre volonté d'impulser une nouvelle dynamique.

L'objectif était de moderniser la charte graphique de l'association afin qu'elle soit en accord avec les tendances actuelles et avec la place qu'elle occupe sur le territoire. Nous n'avons pas cherché à changer complètement mais à faire évoluer notre image !

Notre logo devait refléter la progression et le positionnement de l'association. Voici le résultat :



III/ Des projets pour une santé durable

L'association s'appuie sur une méthodologie de projets en santé publique pour concevoir des actions pertinentes et adaptées aux besoins des bénéficiaires.

A travers nos projets, nous cherchons à :

- **renforcer** l'action communautaire,
- **développer** les aptitudes individuelles,
- **favoriser** l'accès à une vie saine et productive,
- **accompagner** l'évolution des comportements et des pratiques, auprès des professionnels comme des particuliers.



En 2017, nous avons obtenu le soutien financier de
l'Agence Régionale de Santé Auvergne Rhône-Alpes ;
la fondation Nestlé France et avons développé deux projets.



1^{er} projet : **Mangez-Bougez, faites le plein de vitalité** ! est un projet qui a pour thèmes l'alimentation et l'activité physique.



Il répond aux différents besoins de l'enfant de 8-11 ans : physiques, intellectuels, affectifs et sociaux.

Comment ? Au travers d'ateliers théoriques et pratiques qui se veulent *actifs, interactifs et collectifs*, sur les thèmes de l'alimentation et de l'activité physique.

Pour quoi ?

- * Œuvrer pour l'éducation alimentaire de la jeunesse et la promotion de l'activité physique afin de réduire les risques de maladies chroniques ;
- * Permettre à chacun d'être acteur de sa santé et à l'écoute des besoins de son corps ;
- * Créer des liens entre les enfants, leur famille, l'école élémentaire Louis Armand et le centre social Charpennes-Tonkin.

La phase qui précède l'adolescence est une phase d'apprentissage intense.

Cette étape où se fixent des repères qui resteront à l'âge adulte est le bon moment pour inculquer à l'enfant le plaisir de manger au quotidien et lui donner goût à l'activité physique. Lutter contre une mauvaise alimentation et la sédentarité permet de réduire à terme les risques de maladies chroniques.

Objectifs

Objectifs spécifiques	Objectifs opérationnels
Enfants	
Acquérir des compétences sociales et civiques (respect des autres, de soi-même, savoir-devenir).	<u>Ateliers pédagogiques et jeux de rôle :</u> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Apprendre à respecter les autres et la planète. ❖ Construire et affirmer sa personnalité.
Développer l'estime de soi et gagner en assurance.	<u>Ateliers ludo-éducatifs et interactifs, expériences sensorielles :</u> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Favoriser l'esprit d'initiative et développer l'autonomie. ❖ Mieux appréhender les besoins de son corps.
Enfants et leur famille	
Promouvoir les bienfaits pour la santé d'une alimentation saine, savoureuse et équilibrée.	<u>Ateliers pédagogiques et créatifs, temps d'échanges</u> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Développer le goût et l'appétence pour les légumes et les fruits. ❖ Apprendre à goûter de nouveaux aliments et à limiter la consommation de produits sucrés. ❖ Apprendre à poser des limites en matière d'alimentation.
Sensibiliser aux notions de plaisir, de partage et de convivialité au cours des repas.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Se faire plaisir, varier son alimentation et découvrir de nouvelles saveurs autour de repas pris en famille. ❖ Cuisiner en famille des recettes simples et savoureuses.
Faire évoluer durablement les pratiques et comportements alimentaires (gestion des achats et des restes).	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Décrypter les étiquettes, aiguïser l'esprit critique. ❖ Maîtriser l'art d'accommoder les restes.
Promouvoir les bienfaits pour la santé de la pratique d'une activité physique régulière.	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Inciter à pratiquer une activité physique régulière et à mettre en place des automatismes simples : escaliers, vélo... ❖ Diminuer le nombre d'heures passées devant les écrans.
Préserver l'environnement en adoptant des gestes éco-citoyens (trier, recycler, composter).	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Préserver l'environnement en économisant les ressources et en réduisant les déchets.
Assurer la pérennité du projet au niveau du territoire	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Accompagner la mise en place d'actions grâce à la transmission de fiches techniques aux professionnels des structures d'accueil. ❖ Faire perdurer la pratique d'une activité physique régulière en maintenant la présence de l'Office du Sport Villeurbanne. ❖ Collaborer avec la mairie de Villeurbanne : projets sportifs locaux "A vous de jouer" et "Pass'sport santé".

Pédagogie

Le projet s'est composé d'ateliers théoriques et pratiques qui se voulaient *actifs, interactifs et collectifs*, sur les thèmes de l'alimentation, de l'activité physique et de l'environnement. Il s'est déroulé d'octobre 2016 à juillet 2017 (9 mois) sur la commune de Villeurbanne.

Le plaisir, le partage, la convivialité étaient au cœur des ateliers pour permettre à chaque enfant de s'investir, de s'épanouir et de grandir progressivement. Les enfants ont participé à des séances ludopédagogiques qui avaient pour thèmes l'environnement ; l'équilibre alimentaire ; l'activité physique ; les impacts des publicités alimentaires sur les habitudes de consommation...

Les ateliers ont été conçus pour développer leur créativité et l'esprit d'équipe, favoriser la prise de conscience des bienfaits d'une bonne hygiène de vie : création de sets de table ; fabrication de lombricomposteurs ; activité physique en groupe...

Un temps festif organisé au sein de l'école Louis Armand est venu clore le projet : les enfants et leur famille ont participé, à tour de rôle, à différents ateliers : atelier de cuisine collaboratif ; découverte de sports émergents ; exposition de matériels de cuisine porteurs de messages sur l'alimentation, l'activité physique et l'environnement ; fabrication de pâte à modeler ; dégustations en aveugle...

Afin de pérenniser le projet, les bénéficiaires (enseignants, enfants, famille) ont été impliqués à chaque étape du projet et les ateliers s'articulaient entre eux afin de créer une dynamique et assurer une montée en compétences des enfants comme des parents en matière d'alimentation et de rythmes de vie.

Publics

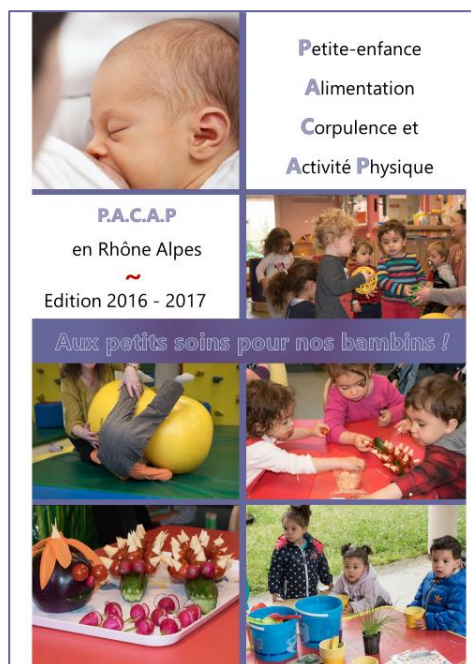
Public-cible direct

- * **75** enfants de **8 à 11** ans au sein de l'école Louis Armand (quartier du Tonkin), rattachée au réseau d'éducation prioritaire, à Villeurbanne, et leurs parents.
- * **1** directrice et 3 enseignants.
- * **1** directeur de centre social et **1** animateur.

Public-cible indirect

- * Les enfants et parents (**296**) qui ont participé au temps festif de clôture.
- * Les enfants et leurs parents qui bénéficieront des actions de prévention mises en place par les professionnels les années suivantes.

2^e projet : **Aux petits soins pour nos bambins !** est un projet qui a pour thème "Petite enfance - Alimentation Corpulence - Activité Physique".



Il vise à :

- **favoriser** l'estime de soi chez le jeune enfant,
- **valoriser** l'identité de l'enfant et de son entourage familial jusqu'à la découverte de l'autre, du plaisir et de son environnement naturel,
- **soutenir** la construction harmonieuse des liens familiaux,
- **renforcer** la confiance en soi des parents.

Il s'est déroulé de janvier à décembre 2017 et comportait **deux axes** :

Un axe **Accompagnement et Méthodologie** destiné aux professionnels de la petite enfance du territoire de Pierre-Bénite, dans la continuité du projet animé en 2016 auprès de crèches et d'écoles maternelles de la commune.

Lors des sessions de formation, trois thèmes ont été abordés : l'alimentation ; les impacts des publicités alimentaires ; l'éducation aux médias et aux usages numériques.



Objectifs

- * Accroître les compétences et connaissances des professionnels de la petite enfance.
- * Favoriser la mise en place de nouvelles actions en proposant des outils et une méthodologie adaptés.
- * Optimiser les actions existantes.
- * Renforcer l'action communautaire.
- * Développer les aptitudes individuelles.

Pédagogie

Capitalisation de l'expérience des participants et de l'énergie du groupe pour construire de nouveaux savoirs, favoriser l'ancrage des connaissances et susciter les échanges.

Publics

- * 39 assistantes maternelles.
- * 13 animateurs périscolaires référents.

Contenus

Alimentation	Impacts des publicités	Education aux médias et aux usages numériques
<p style="text-align: center;"><i>Cap vers la santé !</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques. • Echanges sur les rythmes de vie. • Mise en pratique. 		<p style="text-align: center;"><i>Tous des connectés !</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Temps d'échanges. • Transmission d'outils de production, de valorisation et de communication. • Analyse de la pratique.
<ul style="list-style-type: none"> • Transmettre des connaissances sur l'équilibre alimentaire et les besoins du jeune enfant. • Evoquer les notions de plaisir et de partage autour des repas. • Travailler sur les idées reçues en matière d'alimentation. • Mieux connaître les produits alimentaires consommés régulièrement. • Décrypter les étiquettes (composition), date limite de consommation. • Permettre aux professionnels de prendre leur place en termes d'éducation nutritionnelle auprès des enfants et de leurs parents. 	<ul style="list-style-type: none"> • Co-définir ce qu'est la publicité, ce qu'est un emballage et leurs fonctions. • Déterminer le sens caché des publicités. • Décortiquer des étiquettes alimentaires pour en comprendre les codes. • Définir les mots et les ateliers à proposer pour informer les parents sur les mécanismes de la publicité et les aider à décrypter les emballages. • Favoriser la prise de conscience : quels sont les impacts des publicités sur notre alimentation ? 	<p>Les thèmes suivants seront abordés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspects sanitaires des écrans et des ondes. • Encadrement des usages personnels. • Rôle des parents. • Modes de collaboration avec les parents. • Types d'usages numériques en fonction des âges et des matériels. • Risques liés aux pratiques numériques : incidences sur le sommeil, la concentration ; l'addiction.

Un axe **Ateliers pédagogiques et Formation** développé sur le territoire d'Oullins, au sein de deux crèches et de deux écoles.



Objectifs

Objectifs spécifiques	Objectifs opérationnels
Enfants - Familles	
Favoriser une alimentation équilibrée et savoureuse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Introduire la diversification alimentaire chez les bébés. ➤ Inciter les enfants à déguster de nouveaux aliments. ➤ Eveiller le goût à travers un atelier sur les 5 sens. ➤ Promouvoir la consommation de légumes et de fruits locaux et a fortiori de saison. ➤ Développer l'offre locale en nous appuyant sur une action "Marché de producteurs locaux" déjà mise en place par la mairie.
Pratiquer une activité physique régulière et adaptée aux besoins des enfants et à leur contexte environnemental	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Développer la motricité des enfants par des activités ludiques. ➤ Créer un environnement favorable à la pratique d'une activité physique au sein des structures et du quartier.
Promouvoir les impacts positifs d'un sommeil réparateur sur les comportements alimentaires et les rythmes de vie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Temps d'échanges sur l'importance de la durée et de la qualité du sommeil (environnement sonore et lumineux).
Apporter un soutien à la parentalité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valoriser les parents dans leur pratique. ➤ Comprendre l'importance et les bienfaits de poser des limites à son enfant.
Faire évoluer durablement les pratiques en matière d'alimentation et d'activité physique	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concevoir un livret pédagogique destiné aux familles : idées recettes et sorties, présentation des activités sportives sur le territoire, producteurs locaux, etc.
Professionnels	
Assurer la pérennité du projet au niveau du territoire	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Former les acteurs de terrain sur les thèmes de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique. ➤ Créer une dynamique territoriale en mobilisant la communauté socio-éducative et de santé du territoire. ➤ Développer des liens entre santé scolaire, restauration collective, acteurs éducatifs (nouveaux rythmes scolaires), enseignants, parents.

Pédagogie

Cet axe alternait des ateliers pédagogiques sur les thèmes de l'alimentation (animés par des diététiciennes-nutritionnistes) et de l'activité physique (animés par des psychomotriciens), auprès d'enfants de 0 à 6 ans et de leur famille.

Des séances de sensibilisation sur ces deux thèmes, destinés aux professionnels de la petite enfance, ont complété les ateliers afin de faciliter la mise en place d'actions à l'issue du programme.

Publics

- * 30 enfants de 0 à 3 ans répartis entre deux crèches, et leurs parents
- * 175 enfants de 4 à 6 ans répartis entre deux écoles maternelles, et leurs parents
- * 17 professionnels (Educateurs de la petite enfance ; Professeurs des écoles ; Agents Territoriaux Spécialisés d'Ecole Maternelle).

Du matériel pédagogique (Culinaire : blender chauffant, planche à découper.... Psychomotricité : tapis de sol, balle d'activités..) a été remis à chaque structure afin de permettre aux professionnels de la petite enfance de pérenniser le projet en mettant en place des ateliers.

Un livret pédagogique, conçu par Sens et Savoirs, et une balle d'activités ont été offerts à chaque famille dont l'enfant a participé au projet.

IV/ Des ateliers pour tous

Au cours des ateliers que nous animons, nous avons à cœur d'accompagner les publics afin de favoriser l'évolution de leurs comportements et de leurs pratiques pour un mieux-être au quotidien.

Nos ateliers peuvent varier tant par leur forme (forums ; ateliers de cuisine, de jardinage ou de bien-être ; stands ; cafés-causette...) que par leur contenu.

Les thèmes que nous abordons sont en lien avec l'alimentation et les modes de vie :

- Activité physique,
- Idées reçues sur l'alimentation,
- Equilibre alimentaire et plaisir de manger,
- Diversification alimentaire menée par l'enfant,
- Hygiène et sécurité,
- Maladies chroniques,
- Milieu environnemental,
- Publicités et habitudes de consommation,
- Parentalité,
- Sommeil...

	Equilibre alimentaire Consommation de légumes et de fruits	Soirée prévention
Structure(s)	Anciela > Lyon	Association SEELO > Oullins
Public(s)	Enfants - Parents	Enfants - Parents
Thème(s)	Equilibre alimentaire - Parentalité Consommation de légumes et de fruits de saison	
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges - Atelier cuisine - Dégustation	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Favoriser une alimentation équilibrée et savoureuse. › Echanger sur l'équilibre alimentaire. › Aborder la teneur en sucres ajoutés des produits. › Allier équilibre alimentaire au quotidien et plaisir. › Valoriser les savoir-faire. 	<ul style="list-style-type: none"> › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. › Doter les participants des connaissances nécessaires pour faire des choix éclairés en matière d'alimentation. › Valoriser les savoir-faire. › Favoriser la consommation de légumes et de fruits de saison. › Découvrir de nouvelles recettes, simples et savoureuses.

	Entre plaisir et équilibre alimentaire
Structure(s)	Centre social > Vaulx-en-Velin
Public(s)	Parents - enfants
Thème(s)	Equilibre alimentaire
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges - Atelier de cuisine
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. › Valoriser les savoir-faire. › Favoriser la consommation de légumes et de fruits de saison. › Découvrir de nouvelles recettes, simples et savoureuses.

	Estime de soi
Structure(s)	Lycée hôtelier Jeanne de France Lyon
Public(s)	Lycéens
Thème(s)	Estime de soi - Impacts des publicités alimentaires
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges - Dégustation
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Définir l'estime de soi. › Mieux comprendre les critères de beauté de notre société. › Echanger sur ces critères de beauté : avons-nous tous les mêmes représentations ? › Mesurer les impacts des critères de beauté sur nos comportements alimentaires (anorexie, boulimie...). › Aiguiser l'esprit critique face à la non transparence des médias sur l'usage intensif de Photoshop.

	Alimentation et activité physique
	AS Sport > Misérieux
	Enfants
	L'alimentation dans le cadre de la pratique d'une activité physique
	Temps d'échanges - Jeux
	<ul style="list-style-type: none"> › Découvrir le fonctionnement des papilles gustatives. › Eveiller les 5 sens. › Sensibiliser aux impacts des publicités alimentaires. › Mieux appréhender les besoins du corps.
	Goûter équilibré
	ASV > Décines
	Enfants - Adolescents - Parents
	Equilibre alimentaire Goûter équilibré
	Jeux - Atelier de cuisine - Dégustation
	<ul style="list-style-type: none"> › Favoriser la consommation d'un goûter équilibré, savoureux et adapté aux besoins de chacun. › Transmettre des informations sur l'équilibre alimentaire afin que les participants fassent des choix éclairés. › Questions-Réponses sur l'alimentation et l'offre alimentaire actuelle.

	Impacts de la publicité alimentaire sur nos modes de consommation
Structure(s)	Collège Elsa Triolet > Vénissieux
Public(s)	Collégiens
Thème(s)	Equilibre alimentaire - Impacts des publicités alimentaires sur les modes de consommation
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges - Dégustation
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Aiguiser l'esprit critique en faisant prendre conscience des impacts des publicités alimentaires sur les habitudes de consommation. › Aborder la composition en sucres ajoutés des produits que les jeunes consomment régulièrement. › Allier équilibre alimentaire au quotidien et plaisir.
	Tous au jardin !
Structure(s)	Atelier Santé Ville > Rillieux-la-Pape
Public(s)	Familles
Thème(s)	Consommation légumes et fruits de saison - Goûter équilibré
Modalité(s) pédagogique(s)	Jeux - Atelier de cuisine
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Sensibiliser les enfants aux bienfaits pour leur santé de manger équilibré et de pratiquer régulièrement une activité physique. › Aiguiser leur esprit critique en leur faisant prendre conscience des impacts des publicités alimentaires sur leurs habitudes de consommation. › Favoriser la consommation de légumes et de fruits de saison. › Valoriser leurs savoir-faire.

Le diabète, parlons-en !
Mairie > Villeurbanne
Tout public
Le diabète et ses impacts sur notre quotidien
Temps d'échanges
<ul style="list-style-type: none"> › Acquérir de nouvelles connaissances afin de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. › Développer la capacité de chacun à agir sur sa santé. › Informer sur la prévention du diabète. › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée.
Prévention séniors
Mutuelle Mieux-être > Lyon
Séniors
Consommation de légumes et de fruits de saison - Impacts des publicités alimentaires
Stand - Temps d'échanges
<ul style="list-style-type: none"> › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. › Questions-Réponses sur les thèmes de l'alimentation, de l'équilibre alimentaire au quotidien, des idées reçues en matière d'alimentation.

	Mangez, bougez c'est facile !	Prévention nutrition
Structure(s)	Mutualité Française Rhône-Alpes > Lyon	
Public(s)	Salariés	Etudiants
Thème(s)	Equilibre alimentaire - Impacts des publicités alimentaires sur les modes de consommation - Sommeil et activité physique	
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Promouvoir l'activité physique et une alimentation équilibrée auprès des salariés. › Echanger sur les motivations à bouger davantage et à manger équilibré. › Orienter vers les dispositifs proposant une activité physique et des conseils en alimentation. 	<ul style="list-style-type: none"> › Acquérir de nouvelles connaissances afin de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. › Développer la capacité de chacun à agir sur sa santé. › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée.
		Diabète de type 2
Structure(s)	Mutualité Française Rhône-Alpes > Lyon	
Public(s)	Adultes - Séniors	
Thème(s)	Dépistage et prévention du diabète de type 2	Dépistage et prévention du diabète de type 2 et cholestérol
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges individuels	
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> › Acquérir de nouvelles connaissances afin de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. › Développer la capacité de chacun à agir sur sa santé. › Informer sur la prévention du diabète. › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. › Dépister le diabète. 	<ul style="list-style-type: none"> › Acquérir de nouvelles connaissances afin de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. › Développer la capacité de chacun à agir sur sa santé. › Informer sur la prévention du diabète et des maladies cardiovasculaires. › Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée. › Dépister le diabète et le cholestérol.

Pass'sport santé	
Structure(s)	Mairie > Villeurbanne
Public(s)	Enfants (8-10 ans) et leurs parents
Thème(s)	Prévention et prise en charge de l'obésité infantile
Modalité(s) pédagogique(s)	Temps d'échanges et entretien motivationnel
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> » Développer la capacité de chacun à agir sur sa santé. » Donner les connaissances nécessaires afin de permettre aux bénéficiaires de faire des choix éclairés en matière d'alimentation. » Informer sur le goûter équilibré, l'influence de l'industrie agro-alimentaire et des publicités. » Parentalité : apprendre à poser des limites. » Sensibiliser aux bienfaits d'une alimentation équilibrée.

Goûter d'anniversaire à domicile : 8 ateliers ont été animés en 2017.

Objectifs :

- * Valoriser les savoir-faire des enfants.
- * Réaliser un goûter d'anniversaire équilibré, savoureux et original.
- * Eveiller les 5 sens : On chatouille les narines ; On soigne la présentation ; On stimule le toucher ; On régale les papilles ; On prend le temps d'écouter.
- * Vivre un moment convivial et privilégié afin que chacun en garde un beau souvenir.
- * Inciter les enfants à développer leur créativité culinaire.

Modalités :

A domicile, les enfants préparent le goûter d'anniversaire à base de muffins, smoothies, pop cakes... puis vient le moment de la dégustation tous ensemble.

A l'issue de l'atelier, un livret de recettes sur le thème du goûter équilibré est remis à chaque enfant.

V/ Des formations pour les professionnels

Nous proposons des sessions accessibles à tous. Nos formations sont un espace de réflexion et d'échanges. Elles se veulent interactives et alternent théorie et pratique (état des lieux, mises en situation, ateliers pédagogiques, études de cas, jeux de rôle...).

Nous élaborons un dispositif qui réponde aux besoins et attentes des publics et qui soit en mesure d'atteindre les objectifs fixés, nous prenons en compte les spécificités culturelles de chacun, nos modalités pédagogiques sont efficaces et motivantes, nous nous appuyons sur un réseau d'experts pour enrichir nos contenus, nous évaluons nos interventions en vue de les optimiser.

Nous animons nos formations avec la volonté de :

- Actualiser les connaissances des publics.
- Favoriser l'acquisition de nouvelles capacités et aptitudes.
- Transmettre des techniques et outils pour accompagner la mise en place d'actions.
- Inciter chacun à percevoir la santé comme une ressource de la vie quotidienne.
- Mettre en perspective des procédés différents et nouveaux.

Voici les formations que nous animées en 2017 :

Structure(s)	Mairie > Crèche Bron
Public(s)	20 professionnels de la petite enfance
Thème(s)	Sensibilisation des professionnels
Modalité(s) pédagogique(s)	Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">› Aborder la diversification alimentaire.› Être en capacité de constituer un repas et un goûter équilibrés.› Gérer les quantités nécessaires (recommandations).› Maîtriser les modes de conservation et la durée (réfrigérateur, congélateur).› En finir avec les idées reçues en matière d'alimentation.› Mettre en place une relation éducative positive et bienveillante.› Communiquer efficacement avec les enfants et les parents.

Structure(s)	Atelier Santé Ville > Saint-Priest
Public(s)	12 référents de 6 structures
Thème(s)	Mise en place d'ateliers de cuisine à base de recettes équilibrées et savoureuses
Modalité(s) pédagogique(s)	Alternance entre théorie et pratique : apports de connaissances, temps d'échanges, études de cas, analyse de la pratique, co-animation, retour d'expérience.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">› Acquérir des connaissances sur l'équilibre alimentaire.› Apprendre à animer un atelier cuisine santé : posture à adopter durant l'atelier, valorisation des savoir-faire et des savoir-être...› Comment choisir les recettes : budget, saisonnalité...› Transmettre des idées recettes aux participants.

Rapport d'activité 2017



256, rue Francis de Pressensé - 69100 Villeurbanne

info@sensetsavoirs.com \ www.sensetsavoirs.com

Suivez-nous

