

### numéro 7

## SOMMAIRE

Éducation nutritionnelle

### EDITORIAL

L'éducation nutritionnelle inscrite dans la promotion de la santé : Un projet pour la restauration scolaire

Se libérer du poids

PNNS : une déclinaison à la 35



p. 1

p. 2

p. 3

p. 4

### REGARDS SUR PAROLES SANTÉ

Education pour la santé en milieu pénitentiaire : Illustration d'un questionnaire éducatif

**POLÉMIQUE** Education pour la santé et politique : une rencontre essentielle et nécessaire !

### ACTUALITÉS

### PAGES ET IMAGES

p. 6

p. 7

p. 7

p. 8

## EDITORIAL

La nécessité de décliner régionalement le Plan National Nutrition Santé s'est trouvée confortée en Bretagne par les indices épidémiologiques : l'obésité a augmenté dans la région de 39,1% de 1997 à 2003 et la première cause de mortalité prématurée en Bretagne est le cancer (dont on estime que 30 à 40% chez l'homme et 60% chez la femme seraient liés à la nutrition).

Afin d'évaluer et de prendre en charge la situation nutritionnelle de la population et de relayer au plan régional les grands axes du Programme National Nutrition Santé, le comité technique régional créé le 11 septembre 2003 a constitué des groupes de travail sur l'observation, l'information, l'éducation, la prévention et la prise en charge dans le système de soins, la restauration collective et la recherche.

Des axes stratégiques d'actions sont déjà retenus en particulier en matière d'éducation pour la santé et d'éducation thérapeutique :

- en direction des jeunes en milieu scolaire, actions d'éducation nutritionnelle programmées au cours du cursus, mise en place de commissions menus, promotion de la consommation des fruits et légumes, mise à disposition favorisée d'eau de boisson tout au long de la journée (après suppression des distributeurs de boissons), développement de l'activité physique ;
- diffusion de productions PNNS (outils de repérage

des surpoids, guides de recommandations) vers les professionnels de santé ;

- information et formation des professionnels de santé et des personnels de la restauration collective ;
- information par CD-Rom ou DVD de l'encadrement scolaire (enseignants, personnels médicaux, paramédicaux...);
- actions de prévention de la dénutrition des personnes âgées.

Cette déclinaison régionale du PNNS sera inscrite dans le plan régional de santé publique de Bretagne. Ce plan, découlant de la loi du 9 août 2004 sera la référence partagée de tous les acteurs de santé publique de la région.

Par ailleurs, l'organisation de pôles de compétences en nutrition, en matière de prévention et de prise en charge des enfants en surpoids ou obèses, est souhaitable.

D'ores et déjà, comme les années précédentes, l'action en matière de promotion de l'équilibre nutritionnel constitue un des axes privilégiés de l'appel à projets de promotion de la santé de l'Assurance Maladie et de l'Etat pour 2005; appel à projets qui sera accessible sur les sites de l'URCAM et de la DRASS ([www.santebretagne.com](http://www.santebretagne.com) et [www.bretagne.sante.gouv.fr](http://www.bretagne.sante.gouv.fr)) de mi décembre à fin janvier 2005.

**DR DOMINIQUE DEUGNIER**

RESPONSABLE DE LA MISSION POLITIQUES DE SANTÉ PUBLIQUE, DRASS BRETAGNE

L'alimentation, un des facteurs conditionnant l'état de santé de la population, se trouve au cœur des préoccupations de l'éducation pour la santé. Une éducation nutritionnelle réussie implique la mise en place d'une action simultanée sur l'environnement susceptible d'influencer les choix des personnes. Ainsi, pour agir en amont des problèmes liés à l'alimentation, de nombreux acteurs s'investissent dans un travail de proximité avec l'entourage qui contribue à modeler les attitudes alimentaires de l'enfant. La restauration scolaire devient, de ce fait, une interlocutrice privilégiée.

Comment cette approche se traduit-elle en pratique ? Comment peut-on intégrer la restauration scolaire dans nos programmes à vocation nutritionnelle ? Marie Annick Morvan, diététicienne, coordinatrice du projet « Restauration scolaire dans 8 communes du Finistère » au sein du CODES 29<sup>1</sup>, nous fait part de son expérience.

Le travail avec la restauration scolaire constitue une activité pérenne du CODES du Finistère. Le comité met en place des formations à destination des cuisiniers et des gestionnaires ; assure le suivi des menus annuels à la demande des municipalités. En 2002, en réponse à l'appel à projets du FNPEIS, le CODES n'hésite pas à relever un nouveau défi. D'autant plus que la parution de la circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité alimentaire<sup>2</sup> présente une opportunité d'élaborer un programme fondé sur un texte de référence.

« Le projet « Restauration scolaire dans 8 communes du Finistère » s'inscrit également dans les objectifs du PNNS<sup>3</sup>. Il développe notamment le premier axe du programme national : informer, orienter, éduquer les jeunes et créer un environnement favorable à une consommation alimentaire et un état nutritionnel satisfaisants », explique Marie Annick Morvan.

Les résultats d'une enquête départementale fin 2002 ont permis de repérer que seuls 13 % des personnes interrogées avaient connaissance de la circulaire.

Suite à cet état des lieux et une étude des menus proposés dans les huit communes, le CODES a mis en place le premier axe du projet - la formation des professionnels à une application optimale de la circulaire. « Mes collègues et moi-même, nous avons trouvé la circulaire assez compliquée et ardue, avoue la diététicienne. La question était alors de la rendre plus accessible. De là, est née l'idée de créer un outil de soutien à la rédaction des menus ».

Le plan de cet outil a été élaboré avec les personnels de la restauration scolaire au cours de la formation. Une réflexion commune a ensuite alimenté

le travail des diététiciennes du CODES 29 qui ont rédigé le contenu du guide. Une année plus tard, le comité a invité les personnels de la restauration scolaire à échanger sur leurs pratiques, notamment sur les réalités de la mise en œuvre des préconisations de la circulaire. Les témoignages des professionnels ont mis en évidence la nécessité d'avoir recours à un dispositif qui permette un accompagnement du personnel dans l'application de ce texte officiel au quotidien. L'outil de soutien à la rédaction des menus étant déjà finalisé, c'était l'occasion de le soumettre à des utilisateurs potentiels en vue de son évaluation. Les résultats de ce test permettront de mesurer l'efficacité du dispositif de soutien.

« Toute action autour de l'équilibre alimentaire demande l'engagement de tous les acteurs qui, de par leur profession, sont concernés par cette question... »

Parallèlement aux interventions menées auprès du personnel de la restauration, ont été mises en place des actions en direction des personnes chargées d'encadrer les enfants durant les repas. Les rencontres avec les animateurs du temps du repas étaient consacrées au problème de la gestion des situations difficiles. Elles avaient pour but d'aider les animateurs à assurer les conditions de convivialité à table.

« Toute action autour de l'équilibre alimentaire demande l'engagement de tous les acteurs qui, de par leur profession, sont concernés par cette question », affirme Marie Annick Morvan, tant les personnels de cuisine que les animateurs du temps du repas ».

A quoi bon, en effet, servir des repas équilibrés si l'ambiance à table empêche de les apprécier ? La prise en

compte de la dimension du plaisir est une des conditions de réussite de tout projet qui vise l'orientation des habitudes alimentaires. « La qualité de l'accueil, la présentation des repas, le temps d'attente, la disposition des tables - tout concourt à modeler les attitudes alimentaires de l'enfant, remarque Marie Annick Morvan. L'importance est d'en tenir toujours compte, et de ne pas l'oublier quand on applique un texte officiel préconisant 30 g. de ceci, 30 g. de cela... ».

La multitude de facteurs qui déterminent les comportements de l'individu suppose de faire appel à la globalité de son entourage. Plus l'environnement est interpellé, plus nous avons de chances de réussir dans notre démarche. Ainsi, le CODES du Finistère n'a pas manqué d'intégrer dans son programme des parents d'élèves. Les résultats d'un questionnaire diffusé dans plusieurs écoles du département détermineront les modalités de travail avec ce public. Parmi les partenaires du projet sont également mobilisés des enseignants. Ces derniers, en collaboration avec le personnel des restaurants scolaires, organisent en classe des animations autour du goût. Car le public le plus concerné, les élèves, n'est pas oublié. Invités à créer des menus pour leur cantine, ils sont les partenaires à part entière du projet. ■

MAGDALENA SOURIMANT

<sup>1</sup> Comité d'Education pour la Santé du Finistère

<sup>2</sup> Circulaire n° 2001-11 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité alimentaire

<sup>3</sup> Programme National Nutrition Santé

Contact :

Marie-Annick Morvan, diététicienne  
chargée de projet au CODES 29,  
tél : 02 98 90 05 15

## Se libérer du poids



Selon le rapport de L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa), rendu public le 14 octobre, 11,3% de la population française, (soit 5,39 millions de personnes) sont obèses et 30,3% de la population (soit 14,45 millions de personnes) ont un surpoids. On observe une augmentation inexorable de l'obésité infantile. En 1980, 5% des enfants présentaient un excès pondéral, surpoids ou obésité, ils étaient 12% en 1996, 16% en 2000. Même si le terme est scientifiquement impropre – il ne s'agit pas à proprement parler de contagion – les experts n'hésitent pas à parler d'épidémie. Les pouvoirs publics veulent lutter contre sa propagation. Le surpoids en effet est l'un des facteurs de risque de toutes sortes de pathologies graves. Il rentre dans l'étiologie des diabètes de type 2, du cholestérol, des maladies cardio-vasculaires, et de certains cancers.

Pour le combattre encore faut-il bien connaître son origine. On estime que les facteurs héréditaires jouent dans 25 à 45% des cas. Pour le reste, sont incriminées une alimentation déséquilibrée trop riche en énergie et la sédentarité. Très justement, les pouvoirs publics tentent d'agir. Le Plan National de Nutrition et de Santé (PNNS) a pour ambition d'augmenter la consommation de fruits et légumes, de réduire les apports lipidiques et la consommation de glucides ajoutés dans les aliments industriels (boissons gazeuses, biscuits, desserts lactés...). D'autre part le plan prône une activité physique régulière et quotidienne d'un équivalent d'une demi-heure de marche rapide par jour, au moins. Il est clair que les efforts doivent porter sur ces deux dimensions : une alimentation et un exercice physique appropriés au mode de vie. Du côté de l'offre : suppression des distributeurs de produits manufacturés riches en sucres et/ou en graisses et/ou sel dans les collèges et lycées pour les remplacer par une place plus large à la distribution de fruits et légumes ; installation de fontaines à eau dans les écoles. Les pouvoirs publics se retournent une fois de plus vers l'école pour demander aux maîtres de renforcer l'éducation nutritionnelle des enfants.

Ce discours de l'équilibre alimentaire et de l'exercice physique est connu et légitime. Lorsqu'il échoue, et que le surpoids s'installe, c'est le recours à la médecine qui propose ses régimes. Or dans les faits, on observe qu'au bout de 5 ans, toutes méthodes d'amaigrissement confondues, les prescriptions médicales sont vouées à l'échec dans 95% des cas<sup>1</sup>. Au mieux les personnes reprennent leur poids initial, au pire, comme c'est souvent le cas, elles héritent de kilos supplémentaires. Comment alors lutter contre ce fléau dénoncé par la médecine et stigmatisé par l'esthétique contemporaine ? On ne peut se contenter d'agir sur ces causalités du premier cercle : alimentation et exercice physique, dont l'efficacité est relative. Pouvons-nous tenter de comprendre le surpoids comme une construction étape par étape avec ses fondations, ses murs d'angle, ses défenses, ses circulations symboliques, sorte de forteresse qui enferme le sujet et le protège à la fois.

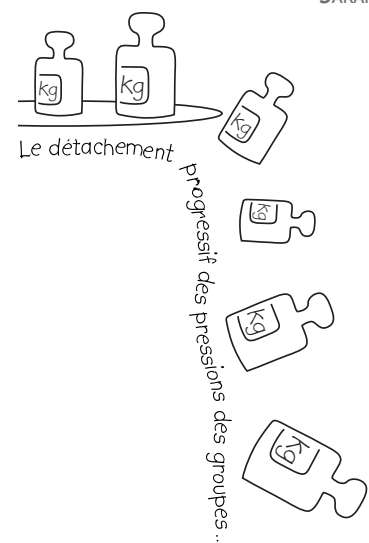
Les manières de manger prennent leur origine dans l'enfance, les repas témoignent de la chaleur des liens familiaux, leur souvenir reste comme une nostalgie, le signe d'appartenance à un clan. Plus tard la vie sociale va proposer des rythmes de vie, déplacements, conditions des repas, plats préparés, boissons sucrées, barres chocolatées pour tenir, conditions de travail stressantes. L'industrie agro-alimentaire déploie tous ses fastes pour enjoliver et rendre désirables les objets de sa production. L'aliment n'est plus un nutriment nécessaire au déploiement de l'énergie, mais un objet symbolique apte à combler toutes sortes de manques.

Il nous faut explorer ainsi au-delà des deux premiers cercles de causalité si facilement détectables, ceux plus enfouis qui tiennent à l'appartenance à la famille, aux groupes d'amis, aux groupes sociaux – l'obésité est statistiquement liée à la pauvreté – et aux habitudes alimentaires qui les lient. Changer ses habitudes de manger ne serait-ce pas trahir sa famille, ses amis, son groupe d'appartenance ? Aussi, il est nécessaire d'analyser l'offre alimentaire et les mécanismes de

pression mis en place par les publicitaires qui veulent persuader que l'énergie est fournie par des céréales fourrées au chocolat, ou qu'une petite barre au lait et chocolat est l'équivalent d'un verre de lait.

La personne en surpoids ne peut sortir de sa forteresse sans aide. Mais les injonctions comportementales n'y suffiront pas. Comment l'aider à se retrouver parmi les normes et les valeurs de son milieu et lui ouvrir le chemin de la liberté qui soit le sien ? Raymond Boudon, parle de « bonnes raisons »<sup>2</sup>, selon lui nous avons tous de bonnes raisons d'agir de telle ou telle manière. Les personnes en surpoids ont donc de « bonnes raisons » de manger ainsi et dans un premier temps il est nécessaire de les reconnaître avec respect. C'est ensuite qu'il conviendrait de questionner cet environnement qui les contraint. L'information sur les produits, leur teneur en graisses, en sucre tient alors la place d'un instrument scientifique de mesure qui lui permet de démasquer les mensonges publicitaires et font de lui un expert en ruses de la communication qui tentent de nous faire prendre des vessies pour des lanternes. Le détachement progressif des aspirations de l'enfance et des pressions des groupes, la compétence pour démasquer la roublardise des commerçants, voilà des pistes à ouvrir pour une rencontre éducative qui libérerait du poids. ■

SARAH LECORPS



<sup>1</sup> Apfeldorfer G, *Maigrir c'est fou*, Paris, Odile Jacob, 2000.

<sup>2</sup> Boudon R., *Raisons, bonne raisons*, Paris, PUF, 2003.

Contact :

Sarah Lecorps, sociologue  
sarah.lecorps@wanadoo.fr

Elaboré en 2001, le Programme National Nutrition Santé s'est vu décliné en nombreux projets locaux. En 2002, il s'est invité dans le quartier de Cleunay à Rennes pour y créer une synergie entre les acteurs identifiés comme ressources en matière de dépistage des problèmes de santé liés à l'alimentation et comme relais pour l'accompagnement des publics concernés. Le Projet Expérimental Nutrition Santé à Cleunay, coordonné par le CODES d'Ille-et-Vilaine, a mis en réseau 60 professionnels. Trois d'entre eux, ainsi qu'une représentante du public mobilisé, témoignent de leur expérience.

**Au Centre Social de Cleunay, le PNNS a pris la forme d'un atelier cuisine pour les parents.** « Pour apporter notre contribution à la prévention de la surcharge pondérale sur le quartier, nous avons proposé aux mamans des séances de cuisine précédées d'un temps d'échanges autour d'un café ».

Ainsi, a été amorcé un travail sur les représentations liées à l'univers de l'alimentation. Les rencontres dans l'atelier étaient, pour les mères, une occasion de découvrir de nouvelles idées, par exemple sur ce qu'on peut servir au petit-déjeuner : « *Le petit-déjeuner, ce n'est pas forcément un bol de lait...* ».

Autour de certains plats émergeaient des interrogations en termes d'éducation nutritionnelle. Une question comme : Comment je peux amener mon enfant à goûter tel aliment ?, débouchait vite sur des interrogations de type : Qu'est-ce qui peut déterminer les choix alimentaires de mon enfant ? Comment puis-je l'encourager à goûter un nouveau plat ? Ah oui, n'oublions surtout pas de prendre soin de la présentation de nos assiettes...

« Mais les enjeux allaient bien au-delà du simple aspect alimentation et prévention de l'obésité. Il s'est installé, entre les mamans, une atmosphère de confiance et de res-

pect mutuel. Certaines personnes ont évolué dans leur capacité d'être en groupe, de savoir entendre la parole de l'autre, d'échanger ».

L'intérêt de cet atelier consistait également dans la multiplicité et la complémentarité des apports. « Nous avons constitué une équipe pluridisciplinaire. Une coordinatrice du projet du CODES 35, une diététicienne, une travailleuse familiale et une conseillère en économie sociale et familiale alternaient pour intervenir en binôme. »

Cette synergie entre professionnels se retrouve également à l'échelle des structures. Toutes celles qui sont investies dans le programme ont ainsi adopté une conduite en cohérence avec leur discours : « Aujourd'hui, à l'occasion des goûters ou des apéritifs, on sert des préparations à base de légumes et fruits. Sans pour autant imposer un modèle figé. Des sucreries sont, tout de même, les bienvenues à nos tables. »

« Le fait d'essayer les actions un peu partout dans le quartier nous a permis de faire systématiquement des piqûres de rappel. Maintenant, il s'agit d'inscrire nos efforts dans la continuité. Chaque année, je proposerai de repartir dans ce sens ».

Entretien avec Béatrice Perron, conseillère en économie sociale et familiale

## 35 PNNS 35 PNNS 35 PNNS 35

Parmi les actions menées dans le cadre du PNNS, majoritairement inscrites dans une démarche de prévention primaire, ont été mises en place des interventions plus ciblées, destinées aux publics atteints de surpoids. Ainsi, des professionnels du Centre du Bois Perrin ont été sollicités pour l'animation d'un cycle de séances avec des enfants touchés par le problème de surcharge pondérale.

« Nous avons adopté une approche de proposition et d'écoute. Au lieu d'exercices, nous soumettions aux enfants des « situations ». On mettait à leur disposition un matériel simple, un ruban par exemple, avec quelques pistes en termes d'utilisation, pour ensuite les laisser l'explorer eux-mêmes ». Le but était d'exploiter le potentiel propre des enfants - leur énergie, leur imagination ; faire en sorte qu'ils soient à l'aise et trouvent l'adéquation entre leur corps et eux-mêmes.

Les animateurs ont misé sur une diversité des propositions. Ils ont alterné des activités physiques et des activités d'expression : après une séance sur l'adresse, ou sur l'équilibre, arrivait le tour de la séance de mimes. « Nous avons soumis aux enfants une certaine palette d'activités pour que, à un moment donné, chacun puisse se révéler aux autres. En effet, le regard porté sur chacun des participants s'est avéré différent selon le type d'activité. Une jeune fille, longtemps en retrait du groupe, a su se mettre en avant dans la séance des mimes. Cela l'a transformée aux yeux des autres ».

« L'obésité, c'est aussi au regard des autres qu'elle s'éprouve. Notre intention était d'aider les enfants à aborder ce regard et à créer une image positive d'eux-mêmes. Il nous semble que cela a été rendu possible ».

Entretien avec Nathalie Escaffre, professeur de sport, et Daniel Ménager, psychomotricien

**Une prise en charge des problèmes d'alimentation sur le quartier ne pourrait pas se faire sans contribution du collège, la plus grande structure d'accueil du jeune public à Cleunay.**

Le PNNS s'y est manifesté sous forme d'un itinéraire de découvertes. Marie-Ange Leccia et Marie-Pierre Thibaud, infirmières scolaires, ont proposé de se servir de cet outil pour aborder un sujet qui était au cœur de leurs préoccupations.

L'idée a suscité l'intérêt de professeurs de français et d'arts plastiques, ainsi que d'une documentaliste, qui se sont chargées d'accompagner les élèves dans une recherche documentaire, la rédaction et la mise en page des documents sur l'alimentation. *« Un itinéraire de découvertes est le moyen d'amener les élèves à développer leurs capacités de recherche et de synthèse. Les enseignants y ont alors trouvé leur compte. Pour nous, infirmières, l'idée était de sortir du cadre des cours magistraux et de proposer des activités ludiques et créatives avec l'aide d'une diététicienne et d'un professionnel de la communication à l'Education Nationale. »*

Les actions mises en place avaient pour objectif de stimuler le développement de l'esprit critique. A l'occasion d'une étude d'emballages de produits alimentaires et

d'une analyse de messages publicitaires, les enfants ont pu réinterroger leur vision de certains produits et, parfois, remettre en cause leurs habitudes alimentaires. *« Il suffisait qu'ils prennent conscience à quel point la couleur d'un aliment, ou son image véhiculée dans les médias, peuvent influencer leur choix ».*

Des animations diverses - une dégustation d'eaux, de différents types de pains ou de fruits exotiques - tout contribuait à aider les enfants à sortir de leur « univers d'évidences » et à s'ouvrir à de nouveaux « univers possibles ».

Le projet a abouti à une production commune, la réalisation de messages éducatifs transférés sur des serviettes. La participation à ce travail collectif a eu un effet valorisant. *« Nous sommes arrivés à bien intégrer les élèves de l'Unité Pédagogique d'Intégration dans ce projet. Dans un cadre convivial et ludique, chacun a pu apporter sa contribution, ce qui n'est pas toujours possible en cours magistral ».*

*« Les élèves sont demandeurs de ce type d'activités. Ils s'y investissent beaucoup. A l'issue du projet, ils ont demandé à organiser une rencontre consacrée aux conséquences de l'alimentation déséquilibrée... Notre intervention a porté ses fruits ».*

Entretien avec Marie-Ange Leccia, infirmière scolaire

**Comment les publics concernés par le projet nutrition santé sur Cleunay ont-ils ressenti les choses ? Que leur a apporté la participation aux activités proposées ?**

**Une participante à l'atelier cuisine pour les parents au Centre Social nous fait part de ses impressions.**

*« Dans l'atelier cuisine, nous avons réalisé des recettes originales et déclinables en différents plats, comme par exemple un flan à la carotte concevable également dans une version à la courgette ou au poireau... Cela m'a aidée à diversifier les plats à la maison, à les enrichir de nouvelles saveurs et variétés d'aliments. » (...)*

*« Suite aux séances de cuisine, j'ai changé quelques détails dans l'alimentation de mon enfant. Je pensais lui préparer des repas équilibrés, alors que ce n'était pas tout à fait le cas. En effet, je lui servais trop de protéines ani-*

*males en me disant : ce n'est pas grave, c'est une bonne viande bio ». (...)* *« De manière générale, j'avais tendance à idéaliser la cuisine biologique. Cependant, dans l'atelier, j'ai pu goûter de très bons plats préparés à base de produits dits industriels. Cela m'a fait changer ma façon de voir les choses. » (...)*

*« J'ai beaucoup apprécié les échanges avec les autres mamans. Après avoir fait goûter nos préparations à la maison, nous partageons nos expériences : Les enfants, ont-ils aimé le plat ? Et si non, pourquoi ? Est-ce à cause du goût, de la texture ou peut-être de la couleur ? » (...)* *« C'était très enrichissant. D'autant plus que nos discussions parfois allaient au-delà des sujets de cuisine, pour se centrer sur d'autres problèmes qui marquent le quotidien des mamans. »*

Entretien avec Nolwenn Guennec



## Éducation pour la santé en milieu pénitentiaire

### Illustration d'un questionnaire éducatif

Paroles Santé, séance du 5 octobre 2004

### quelques éléments du débat

L'intervention auprès des personnes en situation de précarité constitue une partie importante de la mission de l'éducation pour la santé. Ainsi, le milieu carcéral s'inscrit-il parmi les lieux à privilégier pour une démarche d'accompagnement. Néanmoins, la présence de l'éducation pour la santé dans ce champ d'intervention soulève un certain nombre d'interrogations.

**Quel est, au juste, l'enjeu de l'éducation pour la santé en milieu pénitentiaire ? Dans quelle mesure contribue-t-elle à l'insertion ?** De telles questions sont récurrentes à chaque mise en place d'actions d'éducation pour la santé au sein d'établissements pénitentiaires. Joël Colas, enseignant à la Maison d'Arrêt de Saint Malo, est intervenu lors de la dernière séance de Paroles Santé pour s'en faire l'écho. « *Comment intégrer un projet d'éducation pour la santé dans le projet de l'établissement ? Comment la faire rejoindre les objectifs de la Maison d'Arrêt ? Et plus précisément, quelle synergie peut-on trouver avec le travail éducatif mené dans le cadre de l'enseignement ?* », s'interrogeait-il à la veille de la mise en place du projet.

La nouvelle expérience s'est avérée fort enrichissante. Les actions menées dans le cadre du projet d'éducation pour la santé ont incité les professionnels de la prison à concevoir différemment la mission d'enseignement. « *Dans la prison, la tentation est grande de centrer la réinsertion sur l'aspect professionnel. D'où l'importance accordée à la mission d'enseignement. On oublie, cependant, que sans régler tout ce qui est en amont du scolaire - les problèmes d'angoisse, de stress par exemple - on court davantage le risque de l'échec. La participation au projet m'a fait prendre conscience de cette réalité.* », commente Joël Colas.

« *Elle m'a fait également reconnaître l'importance du travail de collaboration avec d'autres équipes de l'établissement. Une approche globale de la personne, la prise en compte de ses multiples préoccupations, supposent en effet une mise en cohérence des différents services de la prison. « L'enseignant peut se réfugier dans le domaine qui lui est propre et ne pas sortir de la classe. Mais s'il s'ouvre aux collègues d'autres équipes, il y verra plus clair et prendra de meilleures mesures pour apporter de l'aide aux personnes incarcérées »*, poursuit Joël Colas.

Accompagner les personnes détenues dans un processus de réinsertion c'est aussi les inciter à interroger leurs représentations et attitudes. Mais ici, s'impose une question : **Comment les aider à engager un processus de changement individuel, alors qu'il est tellement difficile d'établir des conditions d'échanges autour de sujets forcément « délicats », voire considérés comme inabordables ? A quels moyens recourir ?**

Le débat autour de cette question a été précédé de l'intervention de Max Alleau, chargé de projet au COVESS<sup>1</sup> qui, à l'occasion d'une action menée à la Maison d'Arrêt de Fontenay le Comte, a pu tester le jeu « Le qu'en dit-on ? ». Ce support, conçu par l'équipe psychiatrique de la Maison d'Arrêt d'Angers et le CODES 35 pour favoriser l'expression dans les groupes thérapeutiques et d'éducation pour la santé, permet d'aborder la question du lien social, en tant que lien à l'autre et à la loi, au travers de sujets tels que la circulation routière, la responsabilité parentale, les conduites addictives, la violence, la sexualité et la femme. Le jeu permet aux participants de donner du sens à leurs propres opinions par l'expression et l'argumentation et d'accéder aux représentations des autres personnes. « *Il peut les aider à prendre de la distance par rapport à leurs propres convictions et à reconsidérer leur relation aux autres.* », explique Max Alleau. « *On échange à partir d'une situation fictive. Les joueurs n'y sont pas directement impliqués. Cela crée des conditions propices à l'ouverture et permet d'éviter la stigmatisation et le jugement. Les joueurs s'autorisent à dire des choses dont ils n'osent pas parler dans un autre cadre et qui pourtant les interpellent.* »

En réponse à cette présentation enthousiaste, une voix s'est élevée dans le public : « *Oui, mais ce n'est pas un outil anodin.* » (...) *Mine de rien, les joueurs parlent toujours d'eux-mêmes. Même s'ils peuvent refuser d'aborder le sujet suggéré, quelque part ils dévoilent une vérité d'eux-mêmes.* ». D'autres voix ont poursuivi : « *Nous ne sommes pas sûrs d'anticiper les réactions des joueurs, ni le problème de mal-être éventuel provoqué par des questions sensibles qui les concernent directement.* »

Le sujet a suscité de vifs échanges qui se sont prolongés, pour certains, jusqu'au soir...

<sup>1</sup> Comité vendéen d'éducation pour la santé

Education pour la santé et politique : une rencontre essentielle et nécessaire !

« La loi Evin trinque », ce titre d'un quotidien national ne peut qu'interpeller les éducateurs pour la santé et professionnels des secteurs sanitaires, sociaux et éducatifs. En effet, alors que la loi de santé publique a été adoptée par les députés, une frange d'entre eux vote un amendement autorisant la publicité d'alcools de « bonne qualité ». Au moment où les études épidémiologiques montrent, notamment pour les jeunes, que la consommation de tabac diminue alors que progresse celle de l'alcool, cette situation, pour la moins paradoxale, illustre le peu de considérations apportées aux problèmes de santé des français au regard d'enjeux économiques et électoraux.

La politique fait partie des déterminants de la santé. Si la CMU, le droit à l'avortement,... ont permis à la population d'accéder aux soins, un tel amendement ne sera pas sans conséquences sur la santé de la population (cancer, violence, ...). A l'exception de l'ANPAA et de la sécurité routière, peu de voix se sont élevées contre cette hypocrisie, et dans cette majorité silencieuse, se trouvent notamment les éducateurs pour la santé.

Cette absence de prise de position du réseau des comités ne peut qu'interroger, alors que notre cadre de référence,

d'action et d'éthique, la charte d'Ottawa, implique notamment l'interpellation du politique.

Elle montre aussi notre difficulté à parler « politique », au sens noble du terme, et surtout de notre incapacité à parler « aux politiques » ; élus des collectivités territoriales, parlementaires.

L'apprentissage de cette expression « politique » par la dénonciation et/ou l'approbation des décisions politiques est un enjeu essentiel pour l'éducation pour la santé en France, et ce pour trois raisons. La première relève de notre positionnement : faut-il gérer les effets ou se préoccuper des causes, des décisions pesant sur la santé ? La seconde repose aussi sur le respect des populations qui nous font confiance et à qui nous apprenons à dire non : il serait bien que nous mettions en accord notre théorie et notre pratique. La troisième est que cette non-expression politique entraînera peu à peu la perte de sens de l'éducation pour la santé, qui ne sera considérée - à moins qu'elle ne le soit déjà - que comme un outil technique au service d'une loi de santé publique qui consacre le retour du modèle bio-médical, que nous avons si longuement combattu. ■ ERIC LE GRAND

Contact :

Eric Le Grand  
sociologue, éducateur pour la santé  
tél : 02 99 64 01 38

## 22 MARDIS THEMATIQUES

ORGANISÉS PAR LE CODES 22, LE CIRDD 22 ET L'ANPAA 22

LIEU : 15 BIS RUE DES CAPUCINS, À SAINT BRIEUC

### « ESTIME DE SOI ET ÉDUCATION POUR LA SANTÉ »

MARDI 14 DÉCEMBRE 2004

Intervenants : Marie-Renée BOISRAMÉ, ANPAA22 ; Hélène SOUBIGOU, ANPAA22

### « LES ADDICTIONS ALIMENTAIRES »

MARDI 18 JANVIER 2004

Intervenants : Maryvonne BRIAND, médecin au Centre Hospitalier de St Brieuc ; Christian BESNARD, psychologue au Centre Hospitalier de St Brieuc

### « DE L'ACTION DE PRÉVENTION ... AU LYCÉE SANS TABAC »

MARDI 8 FÉVRIER 2005

Intervenants : Lydie CARDUNER, Ligue contre le cancer ; M. MATHIEU, proviseur adjoint au Lycée Savino à Trégier

Renseignements : ANPAA 22 (02 96 75 49 09)

## 29 « ALCOOL, CANNABIS CHEZ LES 12-25 ANS... UNE BANALITÉ ? »

COLLOQUE DÉPARTEMENTAL ORGANISÉ PAR L'ANPAA 29

28 JANVIER 2004, À LANDERNEAU

Renseignements : Béatrice BRETON (02 98 44 15 47)

## 35 « ENSEIGNEMENT ET RECHERCHE EN SANTÉ PUBLIQUE »

LES JOURNÉES DE L'ENSP

DU 8 AU 10 DÉCEMBRE 2004,

À L'ÉCOLE NATIONALE DE LA SANTÉ PUBLIQUE, À RENNES

Un lieu de débat sur la formation, l'enseignement et la recherche en santé publique

Renseignements : Pascale THÉZELAIS (02 99 02 27 42)

Inscriptions en ligne : <http://www.ensp.fr>

### « SANTÉ ET SOCIAL : UN NÉCESSAIRE RAPPROCHEMENT ? »

COLLOQUE EUROPÉEN ORGANISÉ PAR LES PARTENAIRES DU PÔLE DE FORMATIONS SANITAIRES ET SOCIALES DE LORIENT (UBS - IFSI - IRTS - ARCADES FORMATION - IUP)

DU 9 AU 10 DÉCEMBRE 2004,

À L'UNIVERSITÉ DE BRETAGNE SUD À LORIENT

1ère journée : Enjeux et limites du rapprochement santé - social  
2ème journée : Des compétences au service des usagers

Renseignements : Valérie SAUVAIRE (02 97 87 65 31)

## 56 FORUM « L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE : N'EN FAITES PAS TOUT UN PLAT » - PRODUITS LAITIERS, CALCIUM ET VITAMINE D

ORGANISÉ PAR LE RELAIS PRÉVENTION SANTÉ

DU 22 NOVEMBRE AU 17 DÉCEMBRE 2004,

AU RELAIS PRÉVENTION SANTÉ, 14 RUE RENÉ ROECKEL, VANNES

Public : professionnels de la petite enfance, enfants des écoles maternelles, adultes

Au programme : interventions de diététiciennes, animations,...

Renseignements : Nathalie GIRARD-GERVAISE (02 97 40 40 62)



◆ **Fonds documentaire et pédagogique en éducation nutritionnelle / LEMONNIER Fabienne, SIZARET Anne.** Vanves : Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé, 2002.

Dans le cadre du Programme national nutrition santé, l'Institut national de prévention et d'éducation pour la santé a réuni une quinzaine de professionnels de terrain pour opérer une sélection - fondée sur des analyses critiques - de documents et d'outils pédagogiques se rapportant à l'éducation nutritionnelle. Un dossier documentaire est également proposé qui rend compte des comportements alimentaires et représentations autour de l'alimentation décrits dans la littérature scientifique et technique.

◆ **Éducation nutritionnelle : équilibres à la carte / BAUDIER François, BARTHELEMY Lucette, MICHAUD Claude, LEGRAND Laurence.** Vanves : Comité français d'éducation pour la santé, 1995. 333 p.

Après un état des lieux des connaissances théoriques sur l'alimentation (aspects culturel, physiologique, sanitaire et comportemental), l'éducation nutritionnelle est abordée par rapport aux différents âges de la vie : enfants-adolescents, adultes, personnes âgées. Pour chacun de ces âges, des repères conceptuels et méthodologiques précèdent une série de fiches présentant des actions ou des outils pédagogiques d'éducation nutritionnelle.

◆ **Les Midis à l'école / BERTHET Claire, DELIENS Cristine.** Bruxelles : Coordination Education Santé, 1999. 44 p.

Les promoteurs du projet commencent par situer le contexte : les temps de midi, la récréation, la cantine. Leur objectif est que chaque école construise un projet ajusté à sa réalité pour améliorer les «Midis» sous ses deux aspects, repas et récréation. Ils présentent ensuite les éléments de base de ce programme : la concertation entre élèves et entre adultes ainsi que la recherche de partenariats au sein de l'école et avec l'extérieur. Au travers d'expériences de classes, ils proposent différentes manières de récolter les avis et de faire émerger les idées, la parole des élèves, des adultes au sujet des «Midis».

◆ **L'ali à l'école : Petit manuel d'éducation nutritionnelle en milieu scolaire / LUFIN André.** Bruxelles : Croix Rouge de Belgique, 2003. 68 p.

L'alimentation, comme les autres thèmes de santé, recouvre des dimensions physiques, mais également psychiques, affectives, sociales. L'objet de ce guide est de proposer des outils concrets d'actions et d'animations pour traiter de cette question dans les écoles en prenant en compte les besoins réels des élèves.

◆ **Alimentation et santé des lycéens et des collégiens : Guide Ressource pour agir [en ligne].** Montpellier : Agence Méditerranéenne de l'Environnement, CRES Languedoc-Roussillon, 2003 (consulté le 20/10/04). 130 p. Disponible sur <<http://www.ame-lr.org/guide-alim/>>

Destiné aux professionnels des établissements scolaires, ce guide a été élaboré en collaboration avec des lycées et collèges «pilotes» afin de constituer un outil de soutien à la mise en place et au développement de projets sur l'alimentation. Plusieurs thèmes sont proposés pour aborder le sujet sous forme de «fiches action» développant des exemples concrets d'actions. Une aide méthodologique dégage ensuite les grandes étapes d'un projet pour faciliter la mise en place d'une action. Enfin, des ressources et des outils pédagogiques sont répertoriés.

◆ **Formation des élus : Nutrition en restauration scolaire / ANDRO Christine.** Quimper : CODES du Finistère, 2004. 52 p.

Réalisé dans le cadre d'une formation à destination des élus concernant les cantines scolaires, le dossier propose des textes relatifs aux besoins et comportements alimentaires des enfants et des jeunes, à l'éducation nutritionnelle et au temps du repas, à l'aménagement du restaurant scolaire et aux normes en vigueur.

◆ **Alimentation atout prix : classeur pédagogique / BARTHELEMY Lucette, BINSFELD Christine, MOISSETTE Annie.** Vanves : Comité français d'éducation pour la santé, 2002. 107 p. + 67 transparents.

L'objectif du classeur est de contribuer à faire de la préparation et du partage des repas un moment de promotion du bien-être pour les personnes, dans leur environnement social et familial. Un préalable éthique propose une réflexion autour des références culturelles de la personne dans un cadre d'éducation nutritionnelle pour mieux comprendre nos comportements. Puis des propositions d'expérimentations sur l'achat des aliments, la préparation culinaire et les règles d'hygiène, l'équilibre alimentaire et les plaisirs de la table permettent de faire émerger les représentations et les attitudes, de construire, choisir et comparer connaissances et pratiques, de proposer et résoudre des situations concrètes.

◆ **Alimentation en restauration collective : Guide méthodologique en éducation pour la santé / CHAMBAUD Laurent, LEMONNIER Valérie, MORDELLES Anne, PALICOT Anne-Marie.** Rennes : CODES d'Ille et Vilaine, 1994. 33 p. + annexes.

Ce guide vise à apporter une aide méthodologique aux acteurs de promotion de la santé qui engagent des actions sur l'alimentation en restauration collective. Il s'appuie sur une expérience inscrite dans la durée et sous-tendue par une démarche rigoureuse prenant notamment en compte la taille du site - 500 usagers, une équipe de cuisine -, le type de public - adultes au travail et en bonne santé -, les spécificités culinaires régionales.

Horizon Pluriel est une publication du CRES Bretagne

**Directeur de la publication :** Jeanine Pommier

**Rédactrice en chef :** Magdalena Sourimant

**Conception graphique :** Magdalena Sourimant

**Comité de rédaction :** Anne-Marie Palicot, Marie Prat, Magdalena Sourimant, Sonia Vergniory

ISSN 1638-7090