

Coopérative Acteurs Nutrition Val d'Oise-Est

**Première édition de la démarche
de coconstruction
2019-2022**

Avant-Propos

Ce document rend compte d'un long processus partenarial et participatif initié en 2019, de mise en commun d'idées, d'apprentissages, d'ateliers, de temps conviviaux entre des professionnel·les et des habitant·es autour des enjeux de nutrition, et plus particulièrement pour cette première édition, autour de l'alimentation saine.

SOMMAIRE

Avant Propos

1. CONTEXTE

2. DEMARCHE SUIVIE

2.1. Focus groups

2.2. Définition globale du projet

2.3. Ateliers de co-construction

2.4. Ateliers théoriques et pratiques

2.5. Défis culinaires

2.6. Entretiens individuels et collectifs

3. ANALYSE CROISEE ET ENSEIGNEMENTS

3.1 Limites de la démarche d'évaluation

3.2 Facteurs facilitants et bloquants la coopération entre les acteur·rices du projet

3.3 Impacts de la démarche sur les habitant·es

4. SUITES ET PERSPECTIVES D'AMELIORATIONS DE LA DEMARCHE DE COCONSTRUCTION

Conclusion

Bibliographie

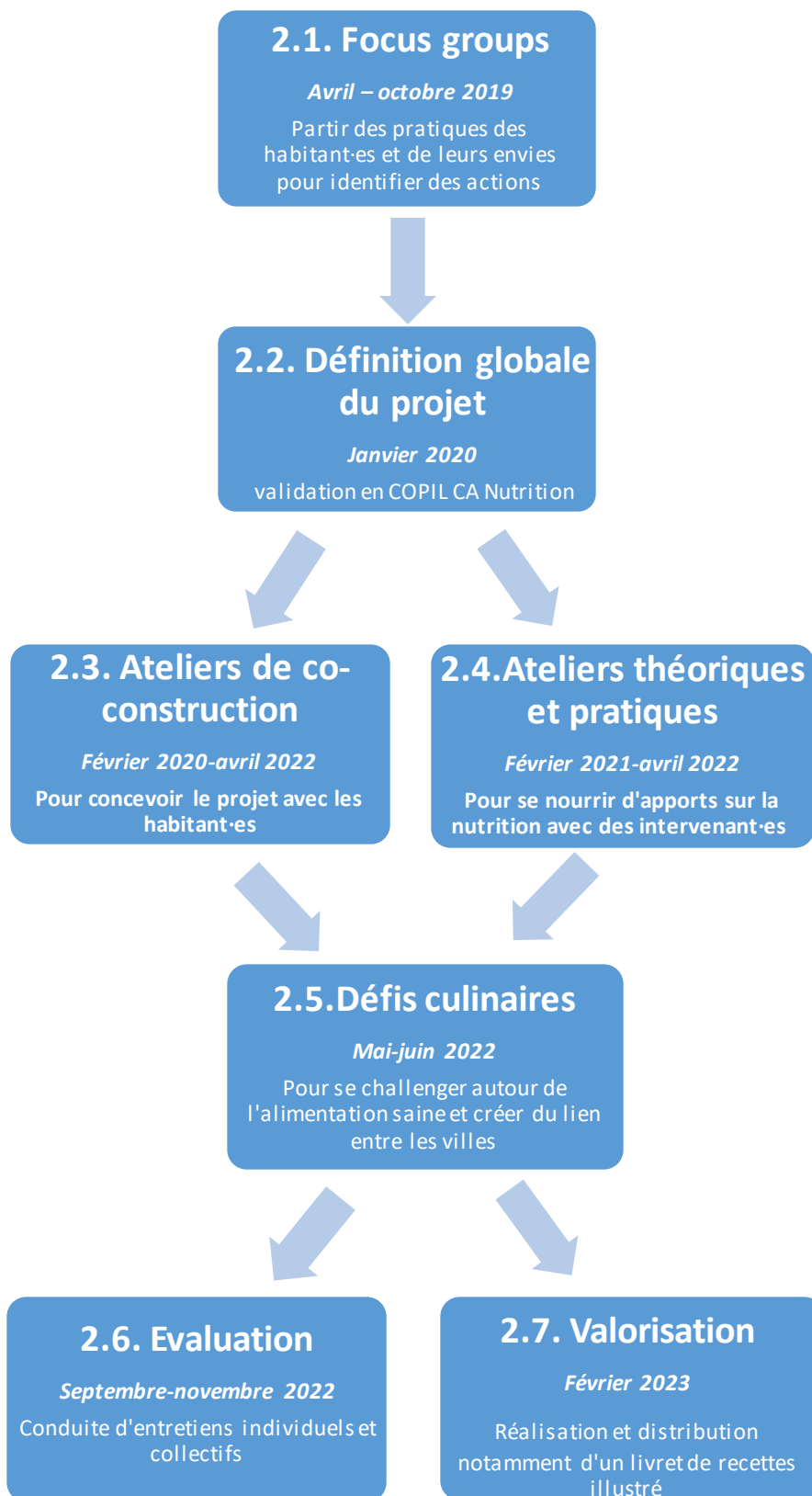
1. CONTEXTE

Initiées dans le cadre du **Plan régional de santé d'Ile de France 2018-2022 (PRS2)**, les coopératives d'acteurs santé sont des **interventions en promotion de la santé qui s'articulent en complémentarité avec les dispositifs existants territoriaux** (Contrat local de santé - CLS, Conseil local de santé mentale - CLSM, Atelier santé ville - ASV...). Celle de l'**Est du Val d'Oise**, dédiée à la **nutrition**, est née en 2018 de la volonté d'une vingtaine de partenaires locaux des 5 collectivités (Gonesse, Garges-lès-Gonesse, Goussainville, Sarcelles et Villiers-le-Bel) d'investir cette thématique, compte tenu de la prévalence élevée d'indicateurs négatifs localisés (diabète, obésité, maladies cardiovasculaires...). Depuis 2019, la délégation départementale 95 de l'ARS a mandaté le Pôle Ressources ville et développement social (centre de ressources Politique de la ville de l'ouest francilien) pour coordonner, en partenariat avec les services santé et des structures de proximité de chaque ville, cette **démarche participative sur le territoire partant de la compréhension des habitudes alimentaires à la coconstruction d'actions avec et pour les habitant·es**.

L'objectif général de cette coopérative est de contribuer à réduire la prévalence de maladies liées aux déterminants de santé liés à la nutrition en agissant précocement, par l'intermédiaire des parents, sur l'environnement des enfants et des jeunes de l'Est du Val d'Oise (environnement familial et social) et sur leur environnement

« physique » (prise en charge, ressources...). En partant du constat d'un manque d'implication des parents lors d'actions de sensibilisation auprès de leurs enfants, **la coconstruction a pour objectif de renforcer leur participation à toutes les étapes du projet**. La littérature scientifique recommande en effet leur implication dans les actions de prévention afin d'induire des comportements favorables à la santé de leurs enfants. Ce projet vise alors à mener **une démarche participative basée sur le pouvoir d'agir pour que les habitant·es soient acteur·rices de leur santé, en se réappropriant leurs pratiques alimentaires et physiques, et usager·es des actions coconstruites, en développant de nouvelles compétences**.

2. DEMARCHE SUIVIE



2.1. Focus groups

D'avril à octobre 2019, le Pôle ressources a effectué des **entretiens collectifs (focus groups)** à destination de parents des 5 villes de l'Est du Val d'Oise. Au total, **12 structures** se sont mobilisées (villes, centres sociaux, médiateur·rices, maisons de quartiers...) afin de recueillir les représentations liées à la nutrition de **87 habitant·es** et de leur permettre de formuler une quinzaine de pistes d'actions pouvant être mises en place pour répondre aux problématiques repérées.

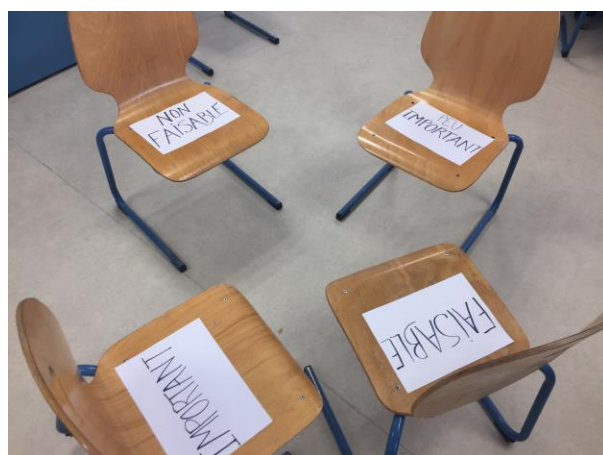
A partir des questions induites par les hypothèses posées en amont du lancement de la coopérative, une grille d'entretien s'est dessinée. A chaque groupe, le même protocole : un **entretien semi-directif sur 6 thématiques** (alimentation, approvisionnement, restauration collective et école, jardinage, activité physique, information/ communication) et un **brainstorming collectif** pour l'émergence d'idées et la formulation d'actions pouvant être mises en place pour répondre aux problématiques repérées.

A titre d'exemple, les éléments suivants sont ressortis de la thématique en lien avec « les habitudes alimentaires parents/ enfants ». Les enfants n'apprécient pas certains types d'aliments et sont souvent sujets à des « fringales », qui s'accroissent en périodes de pré-adolescence et d'adolescence. La surreprésentation des fast-foods dans leur espace de vie oriente leurs habitudes et aspirations alimentaires. Ils convoient la nourriture à emporter « vite avalée », plébiscitent la viande « facile à mâcher », sans graisse apparente, et enfin, privilégient les légumes et féculents « blancs ». Les parents, qui, en majorité, cuisinent à la maison, rurent quotidiennement pour intégrer une diversité nutritionnelle dans les assiettes et y introduire les aliments rejetés (gratins, soupes, assiettes décorées...), se retrouvant souvent à court d'idées et de temps. Le week-end semble donc un moment privilégié pour des repas d'abondance et conviviaux. Néanmoins, les repas traditionnels des parents ne faisant pas toujours l'unanimité, d'autres menus peuvent s'y juxtaposer pour être plus adaptés aux goûts des enfants. Les sorties aux restaurants, quant à elles, (fast-food ou grandes chaînes franchisées) sont souvent perçues comme des récompenses. Enfin, le petit déjeuner et le goûter sont rarement vus comme des temps nutritifs à part entière. En ce qui concerne le petit déjeuner, les contenus sont disparates, plutôt orientés vers le sucré, les enfants auraient tendance à le négliger au profit de leur sommeil. Quant au goûter, la consommation hypercalorique en sortie d'école, dans la rue ou emporté dans les activités périscolaires a été évoquée et semble une problématique assez répandue. Le souci d'une alimentation équilibrée arriverait plutôt à l'âge adulte, en lien avec celui de l'activité physique.

2.2. Définition globale du projet

A partir de janvier 2020, à la suite des focus groups, les habitant·es et professionnel·les de la coopérative (coordinateur·rices ASV/ CLS, référentes famille, médiatrices...) se sont réuni·es à plusieurs reprises de façon communale et intercommunale, pour, ensemble, **choisir des actions sur la nutrition à coconstruire**.

Le 7 janvier 2020, le premier atelier intercommunal du projet a été l'opportunité de travailler ensemble à partir d'une quinzaine d'actions ayant émergé des focus groups, regroupées autour de trois axes : se challenger autour de l'équilibre alimentaire ; s'informer, se repérer ; jardiner, bouger.



Cette matinée d'échanges réunissant des habitant·es et professionnel·les des cinq villes – Garges-lès-Gonesse, Gonesse, Goussainville, Sarcelles et Villiers-le-Bel – a permis, à l'aide d'un **débat mouvant**, de réfléchir à l'importance et à la faisabilité de chacune de ces actions. Trois d'entre elles se sont démarquées : **un défi cuisine intergénérationnel** ; la mise en place d'**Opticourses** visant à améliorer les paniers d'achat des familles et une catégorie plus large, rassemblant plusieurs propositions : la **confection de petits déjeuners traditionnels** ; **manger équilibré, bouger puis jardiner**.

Lors du COPIL, l'articulation de 3 actions en un projet structurant a été validée. En effet, le COPIL a mis en lumière la **complémentarité de ces trois actions** car elles forment un ensemble cohérent et peuvent s'articuler de manière chronologique avec l'approvisionnement en début de projet puis l'apport théorique de différents savoirs autour de la nutrition, de la cuisine et du jardinage et enfin, la mise en œuvre d'un projet ludique, avec les défis culinaires.

2.3. Ateliers de co-construction

La dimension participative du projet a pris toute sa place lors des ateliers de coconstruction **intercommunaux** - permettant de fédérer les habitant·es et professionnel·les des villes, et **communaux** - pour construire un projet qui corresponde aux attentes et envies des habitant·es localement.



En mobilisant des **méthodes d'animation issues de l'intelligence collective** (jeux avec des supports visuels, débats mouvants, paperboards en petits groupes, distribution de calendriers de fruits et légumes de saison...) et en favorisant la participation de toutes et tous, les ateliers ont permis de **faire émerger des idées autour des modalités d'organisation des défis culinaires** (objectifs, constitution des équipes et du jury, le lieu, les moyens humains et matériels nécessaires, les critères d'évaluation...) et de **partager des envies autour des apprentissages sur la cuisine, la nutrition et le jardinage**. Ces ateliers ont aussi été l'opportunité pour les habitant·es d'échanger et de partager des astuces entre pair·es, de réfléchir à leur consommation de fruits et légumes, d'en apprendre davantage sur leur saisonnalité...



Ces ateliers, qui devaient à l'origine s'organiser au cours de l'année 2020, ont finalement eu lieu jusqu'en 2022 (cf tableau 1 ci-dessous). En effet, à cause du contexte de crise sanitaire, le projet a dû parfois être repensé et la coconstruction (via les ateliers) suspendue et reportée dans le temps.

1. Nombre d'ateliers de co-construction					2. Nombre de participations en cumulé aux ateliers				
Ville	2020	2021	2022	TOTAL	Ville	2020	2021	2022	TOTAL
Garges-lès-Gonesse	2	0	2	4	Garges-lès-Gonesse	10	0	22	32
Gonesse	2	3	1	5	Gonesse	21	32	20	73
Goussainville	1	1	2	4	Goussainville	11	8	14	33
Sarcelles	2	1	3	6	Sarcelles	15	7	21	43
Villiers-le-Bel	1	0	3	4	Villiers-le-Bel	10	0	26	36
Intercommunal	2	1	0	3	Intercommunal	45	23	0	68
TOTAL	10	6	11	27	TOTAL	112	70	103	285

Au total **27 ateliers** de co-construction ont été organisés au sein et en partenariat avec une diversité de structures de proximité (pour certaines ayant participé déjà aux entretiens collectifs): des **associations** (Pierre de Lune à Garges-lès-Gonesse, APEC à Sarcelles, Empreinte à Goussainville, EPDH à Villiers-le-Bel), des **maisons de quartier / de parents ou d'habitant·es** (Valéry Watteau et Rosiers-Chantepie à Sarcelles, Louis Aragon à Gonesse), des **services jeunesse** (à Garges-lès-Gonesse et Gonesse), **une épicerie sociale** (Le Bel Epi à Villiers-le-Bel) et un **Groupe d'Entraide Mutuelle** (GEM Les Milles et Une Vies d'Arnouville).

Face aux imprévus de la période de confinement et de post-confinement et aux craintes et difficultés associées, la mobilisation des habitant·es n'a pas été linéaire au cours du projet. Les services santé et les structures de proximité citées précédemment, en particulier les référentes famille et médiatrices de ces dernières, ont joué un rôle essentiel dans le maintien de la dynamique grâce au lien de proximité développé avec les participant·es, à 90% des femmes. En effet, au sortir de la crise sanitaire, 103 participations ont été enregistrées lors de ces ateliers de coconstruction sur **285 participations au total (cf tableau 2)**.

Au cours de ces trois années, certaines structures sont restées investies jusqu'à l'aboutissement du projet, tandis que d'autres, mobilisées sur la crise sanitaire et en particulier la prévention aux gestes barrières n'ont pas pu maintenir leur engagement. Ce projet a également donné lieu à des **nouveaux partenariats inter-structures au sein des villes** (telles que l'épicerie sociale le Bel épi et le GEM Mille et Une Vies d'Arnouville, à Villiers-le-Bel ou le service jeunesse et l'association Pierre de Lune à Garges-lès-Gonesse), favorisant ainsi le lien et l'échange intergénérationnel (au cœur des intentions du projet).

Lors du premier confinement, afin de garder le lien et poursuivre l'action, un groupe de solidarité à distance via **une page Facebook** (207 abonné-es) a été construit par l'ARS95 et le Pôle ressources, avec différent·es professionnel·les des cinq villes de la coopérative d'acteurs nutrition. Cet espace d'échange intercommunal a permis de favoriser le partage d'astuces et des initiatives en lien avec l'alimentation et l'activité physique avec tous·tes celles et ceux qui le souhaitent, et ainsi garder un lien étroit avec les habitant·es mobilisé·es dans la démarche. Chaque jour a donné lieu à un post en lien avec une thématique (défi d'alimentation et d'activité physique, astuce, ressource liée au covid-19, partage d'une recette, jeu, citation, etc).



L'objectif de la création de cette nouvelle page de la coopérative d'acteurs a été de s'appuyer sur des groupes de solidarité WhatsApp existants dans les villes, d'en être la passerelle et de créer un mouvement de **solidarité intercommunal**. Afin d'assurer le suivi de cette page et de penser collectivement aux posts journaliers de la page Facebook, un comité de rédaction a été créé afin de programmer son contenu et faire remonter les envies des habitant·es. Ce dernier a été réalisé par conférence téléphonique pendant toute la durée du confinement et post-confinement.

Une **page Instagram** (avec 108 abonné-es), a également vu le jour début 2021 dans le souci d'inclure davantage les jeunes dans le projet et de rediffuser les posts Facebook les plus impactants.

Ces pages ont pu continuer à être alimentées grâce au travail régulier de deux binômes de volontaires en service civique qui se sont succédés au Pôle ressources pendant 7 à 8 mois, et de deux stagiaires à l'ARS 95. Cependant, depuis de la reprise des ateliers, les posts ont été moins réguliers afin de mobiliser de l'énergie pour relancer la dynamique du projet.

2.4. Ateliers théoriques et pratiques

En s'appuyant sur les envies et les besoins qui ont pu émerger lors des premiers ateliers de coconstruction dans chacune des villes, **26 ateliers nutrition, cuisine et jardinage** se sont déroulés de février 2020 à juin 2022 (**396 participations** en cumulé). Le Pôle ressources a transmis les attentes des habitant·es aux intervenantes extérieures afin qu'elles puissent répondre au mieux à ces dernières et adapter chaque atelier au public ciblé (certains destinés uniquement aux adultes, d'autres aux parents et enfants).

	Nutrition	Cuisine	Jardinage	TOTAL
Nb d'ateliers réalisés	19	12	5	26
Nb de participations	203	138	55	396

2.4.1. Ateliers nutrition

Ces ateliers ont été dispensés par **Pamela Haddad, nutritionniste au CODES 95** dans le but de sensibiliser les participant·es à l'équilibre alimentaire, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, les alternatives au sucre et au sel, la consommation de fruits et légumes de saison, ainsi qu'aux astuces pour manger équilibré à faible coût.

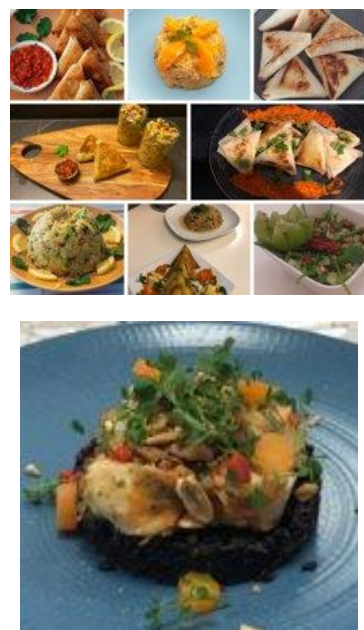
Ville	Lieux des ateliers	Nb d'ateliers	Nb de participations
Garges-lès Gonesse	Association Pierre de Lune	5	58
Goussainville	Centre social Empreinte	3	35
Gonesse	Centre social Louis Aragon	4	43
Villiers-le-Bel	Epicerie sociale le Bel Epi GEM Mille et Unes Vies	3	26
Sarcelles	Maison de quartier Valéry Watteau Maison des parents Rosiers-Chantepie	4	41
TOTAL		19	203



2.4.2. Ateliers cuisine

Ces ateliers, animés par **Anissa Chnini, cheffe pâtissière de spécialité**, ont permis aux participant·es de revisiter des plats traditionnels, de cuisiner une entrée et un plat à partir d'un panier de fruits et légumes de saison, et pour un public parents-enfants, de faire de la pâtisserie en limitant les gras et les sucres.

Ville	Lieux des ateliers	Nb d'ateliers	Nb de participations
Garges-lès - Gonesse	Association Pierre de Lune	3	25
Goussainville	Centre social Empreinte	4	29
Gonesse	Maison des habitant·es Louis Aragon	3	30
Villiers-le-Bel	/	0	0
Sarcelles	Maison de quartier Valéry Watteau	3	54
TOTAL		12	138



Malgré le contexte incertain engendré par la crise sanitaire, de nombreux réajustements ont permis de poursuivre les ateliers. A titre d'exemple, grâce au déploiement d'un format hybride semi-distanciel, des habitantes de Gonesse ont pu récupérer les ingrédients nécessaires à la maison des habitant·es Louis Aragon pour cuisiner, à l'aide d'une vidéo, depuis chez elles, des recettes proposées par la cheffe cuisinière.



2.4.3. Ateliers jardinage

Emilie Beinchet, de l'association b.a-BA, a proposé un atelier au sein de chaque ville à destination des parents et des enfants afin de leur faire découvrir les fondamentaux du jardinage écologique et de réaliser des semis ou des plantations en direct, pour démarrer quelques cultures d'aromatiques (menthe et coriandre).

Ville	Lieux des ateliers	Nb d'ateliers	Nb de participations
Garges-lès - Gonesse	Association Pierre de Lune	1	7
Goussainville	Centre social Empreinte	1	6
Gonesse	Maison des habitant-es Louis Aragon	1	3
Villiers-le-Bel	Centre social Camille Claudel	1	20
Sarcelles	Maison de quartier Valéry Watteau	1	19
TOTAL		5	55



2.5. Défis culinaires

Entre mai et juin 2022, l'aboutissement de la première édition du projet de coconstruction de la coopérative d'acteurs nutrition 95, les **cinq défis culinaires** - à raison d'un défi par ville - ont été organisés et ont rassemblé **30 à 100 adultes et enfants**. Au sein de chaque ville, 2 à 4 équipes intergénérationnelles, ou composées uniquement d'adolescent·es ou d'adultes se sont affrontées autour de l'alimentation saine.

Grâce au fruit du travail des ateliers de coconstruction, les habitant·es ont pu concevoir localement, dans chaque ville, leur défi, du **choix de la thématique** (se challenger autour d'un couscous sain à Sarcelles; de gâteaux à base de légumes à Goussainville; de pâtes à la carbonara revisitées à Garges-lès-Gonesse; d'un pique-nique sain à Villiers-le-Bel et de bouchées apéritives à Gonesse), à la **réalisation des recettes par équipe**.



Défi "Garges : à table !" À Garges-lès-Gonesse



Défi "Aux Délices des Saveurs" à Goussainville



Défi "Tradi'Sain" à Sarcelles



Défi "Pique nique sain" à Villiers-le-Bel



Défi "Les Mam's présentent : les délices de la jeunesse", à Gonesse

En lien avec les enjeux d'une alimentation saine accessible, des critères à respecter lors du défi ont été retenus : **respecter un budget limité** (de 5 euros par personne), **revisiter des plats en les rendant plus sains** (réduire l'utilisation de matières grasses, de sucres...); **impliquer les enfants et les jeunes en cuisine**, **respecter la saisonnalité des légumes**, ou encore **limiter la consommation de viande**.

Lors des défis, un **jury** constitué de 4 à 5 membres (représentant·e de l'ARS, élu·e, habitant·e, chef·fe cuisinier·e et/ ou nutritionniste) a pu évaluer, via une grille commune aux 5 villes, les réalisations de chaque équipe. L'association **Healthy Smoothies** de Sarcelles, a également animé à 4 reprises un atelier avec un vélo smoothie pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. A l'issue des défis, afin de faire découvrir des structures locales engagées sur l'alimentation saine et de valoriser l'engagement de chacun.e, tou·tes les participant·es ont également pu bénéficier d'un repas équilibré offert au **Café-Restaurant 19:59** situé à la gare de Garges Sarcelles et pour l'équipe gagnante; d'un panier garni de fruits et légumes bio produit dans le Val d'Oise, livré par la **Fourmière 95**.

2.6. Evaluation – conduite d'entretiens individuels et collectifs

Un **référentiel** a été construit au fur et à mesure de la démarche de coconstruction, en lien avec les hypothèses de départ, en s'appuyant sur **deux principales questions évaluatives** :

- *En quoi le projet a t'il permis aux habitant-es d'interroger et de se réapproprier leurs pratiques alimentaires et physiques ?*
- *En quoi le projet a t'il permis de créer une émulation sur les questions d'alimentation et de jardinage, voire a permis un essaimage des apprentissages ?*

Afin de collecter des données qualitatives et des éléments de réponses à ces questions, des **entretiens individuels et collectifs** ont été conduits de septembre à décembre 2022.

Dans un premier temps, **quatre entretiens semi-directifs et un retour par mail** avec des professionnel·les de chacune des villes (service santé ou structures de proximité) ont été menés, afin de recueillir leurs regards et perceptions sur cette démarche et les mettre en résonance avec l'hypothèse de départ : l'implication des parents dans la conception / construction d'actions nutrition constitue une stratégie efficace pour impulser des changements de comportements alimentaires durables chez les parents et les enfants.

Trois focus groups (entretiens collectifs) ont été également conduits avec différents panels d'habitant-es (public jeune, mères de famille) impliqués dans le projet, afin de recueillir leurs perceptions, ressentis, paroles, anecdotes et souvenirs. Au total, une trentaine d'habitant-es ont pu s'exprimer.



L'analyse des données est présentée dans la deuxième partie dédiée à l'**évaluation de l'impact de l'implication des parents et jeunes dans la construction et la réalisation de ces actions nutrition**.

A travers quatre grilles d'analyse, **la motivation et l'intérêt pour le projet, les apprentissages, les changements dans les pratiques, et la transmission à d'autres**, ont été évoqués, dans le but de donner des pistes de réflexion et d'enseignements, en rendant compte, d'une part, des leviers et des réussites, et d'autre part, des difficultés et points d'améliorations.

2.7. Valorisation de la démarche

Le collectif de la coopérative d'acteurs nutrition a eu l'opportunité, à plusieurs reprises, de **valoriser la démarche de coconstruction**, par le biais de partages de premiers éléments d'enseignements, et à travers la valorisation de l'implication des habitant·es.

L'ARS 95 a lancé un communiqué de presse, ce qui a débouché sur la publication de plusieurs articles. A titre d'exemple, lors du premier défi culinaire "Tradi'Sain" à Sarcelles, un journaliste du Parisien a rédigé un **article sur le projet** et est venu à la rencontre des habitantes en cuisine.



L'ensemble des acteur·rices de la coopérative nutrition du Val d'Oise, a également organisé en février 2023 un **brunch convivial intercommunal** à l'espace associatif des Doucettes de Garges-lès-Gonesse, rassemblant 60 participant·es.

Cet événement a été l'opportunité de remercier les personnes ayant participé à la première édition du projet coconstruit sur la nutrition et de favoriser l'interconnaissance entre les habitant·es, professionnel·les, structures participantes et élu·es des 5 villes concernées (Garges-lès-Gonesse, Gonesse, Goussainville, Sarcelles et Villiers-le-Bel).

Chaque participant·e a également pu repartir avec un **livret illustrant l'ensemble des recettes réalisées par les différentes équipes lors des défis culinaires** bénéficiant de retours d'expériences des autres villes, et concourir autour d'un quizz en lien avec le projet. Les perspectives de la deuxième édition de coconstruction d'actions nutrition, en lien avec l'activité physique, ont également été présentées.



La délégation départementale de l'ARS du Val d'Oise, une habitante et médiatrice impliquée dans le projet, et le Pôle ressources ont également pu partager cette expérimentation aux **Assises territoriales de la transition agri-écologique et de l'alimentation durable**, à Nantes, auprès de différents acteur·rices engagés sur les questions d'alimentation durable. Les temps d'échanges ont été l'occasion de rappeler le contexte et les objectifs du projet et de partager des premiers éléments sur les impacts que cette action a pu avoir sur les habitant·es et leurs pratiques alimentaires.

3. ANALYSE ET ENSEIGNEMENTS

3.1. Limites de la démarche d'évaluation

Malgré le recours à différentes modalités et démarches pour mener l'évaluation, présentées ci-dessus - questionnaire pour recenser les pratiques des participant-es en matière de nutrition, entretiens individuels et collectifs, questionnaires de satisfaction – l'évaluation de cette démarche comprends plusieurs limites, dûes à des éléments tant externes qu'internes.

❖ **Éléments contextuels (facteurs externes à l'action)**

Le contexte a été peu favorable à la tenue de temps de réunions supplémentaires pour réfléchir et conduire la démarche d'évaluation. Ainsi, 3 "focus groups" sur les 5 initialement prévus ont pu se tenir. Les équipes ont fait face à des difficultés liées à la mobilisation du public pour les entretiens : certains focus groups ont été reportés, le prolongement dans la durée de l'action du fait de la crise sanitaire, a aussi entraîné un changement dans la composition des participant-es. Ce contexte a rendu plus difficile le suivi, et la passation de questionnaires individuels à la fin de l'action.

❖ **Éléments organisationnels (facteurs internes)**

- **Une faible intégration des habitant-es et professionnel·les dans la réflexion**

L'évaluation n'a pas fait l'objet de réunions spécifiques, qui permettraient de la penser collectivement, et de définir conjointement la démarche et les indicateurs d'évaluations de manière précise. Celle-ci pourrait à l'avenir, faire l'objet d'une démarche de coconstruction, à l'instar du reste du projet, par exemple en définissant les facteurs de réussite et les indicateurs avec les habitant-es.

- **L'absence de mise en place d'un questionnaire individuel à la fin de la démarche**

Plusieurs modalités d'évaluation ont été proposées, qui ont apporté différents éclairages à l'évaluation. Le questionnaire mené à T0, au début de la démarche, a permis d'apporter de la matière à l'évaluation, mais un questionnaire individuel n'a pas été mis en place à la fin de la démarche auprès des mêmes personnes, ce qui aurait pu permettre d'avoir des données supplémentaires de suivi et de comparaison.

- **Biais potentiel identifié : le fait que l'évaluation ait été menée par le Pôle ressources**

Cela a potentiellement pu provoquer une inhibition des participant-es, et les freiner à exprimer certaines critiques concernant le projet.

3.2. Facteurs facilitants et bloquants la coopération entre les acteur·rices du projet

D'après les professionnel·les interrogé·es, le niveau de coopération entre les acteur·rices du projet de coconstruction (habitant·es, professionnel·les, ARS, Pôle ressources...) se situent, sur une échelle de 0 à 5, en moyenne à **3,5**.

Le tableau ci-dessous recense les facteurs facilitants et bloquants cette coopération, au cœur du projet.

FACTEURS FACILITANTS	FACTEURS BLOQUANTS
<p>L'investissement de l'ensemble des acteur·rices lors de la mise en œuvre du projet : <i>“Le jour J du défi, tout le monde s’est investi dans l’organisation de l’événement : le Pôle ressources, les acteur·rices des villes, l’ARS, les associations d’habitant·es...”</i></p> <p>La complémentarité des rôles de chaque acteur·rice :</p> <ul style="list-style-type: none"> > Le service santé qui assure la coordination locale et permet de mettre à disposition facilement des salles et d’assurer la logistique sur les différents ateliers. <i>“Les différents partenariats pré-existants entre le service santé - via le Contrat Local de Santé- et les structures de proximité ont été des facteurs facilitants”</i> > Les structures de proximité (associations, centres sociaux...) qui mobilisent les publics et entretiennent des liens de confiance avec les habitant·es : <i>“En tant que centre social, c’est facile de mobiliser car nous avons déjà un lien de confiance établi avec les habitants”</i> > L'ARS en tant que pilote et financeur du projet qui suit également ce qu’il se passe sur le terrain > Le Pôle ressources comme tiers-facilitateur : <i>“Le rôle du Pôle ressources a été central, car il a permis de garder un fil rouge” “Le Pôle ressources entre en contact directement avec la population pour faire émerger des idées. Je trouve cela intéressant de faire appel à une structure externe”.</i> 	<p>La dimension intercommunale complexifie la logistique du projet. A titre d’exemple, il peut s’avérer compliqué de choisir une salle qui convienne à tous et toutes pour les ateliers intercommunaux. L’idée d’instaurer des tournantes a été suggéré.</p> <p>Le manque d’implication du politique dans ce projet, avec <i>“une nécessité de sensibiliser les élu·es en amont du projet, pour qu’une prise de conscience des enjeux puisse se faire”.</i> <i>“En effet, le politique a tendance à privilégier les actions de consommation plutôt que les actions en promotion de la santé”.</i> Cela influe sur le temps investi des coordinateur·rices santé sur ce projet.</p> <p>La crise sanitaire liée à la COVID, impactant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> >Le manque de communication entre les acteur·rices > Le manque de coordination au niveau local, dû au manque de disponibilité des coordinateur·rices santé, mobilisé·es par ailleurs sur les centres de dépistage et de vaccination, et parfois, de certaines structures de proximité. > Le fait de “devoir rattraper le retard” et donc d’avoir le sentiment de <i>“faire dans l’urgence, d’organiser par exemple des ateliers nutrition au dernier moment. Cela a donné le sentiment d’être contraints de les mettre en place sans vraiment en comprendre parfois le sens, l’objectif ou la cohérence,</i> et la difficulté pour chacun·e de trouver sa place". >Des reports de dates, entraînant des frustrations <i>“Il y a eu une réorientation du projet, ce qui n’a pas été facile pour toutes les habitantes. Nous étions partis sur l’idée d’utiliser des invendus et finalement cette idée n’a pas été gardée par la suite”.</i>

3.3. Impacts de la démarche sur les habitant·es

Les entretiens semi-directifs avec les professionnel·les et collectifs avec les habitant·es (focus groups) ont permis d'établir un bilan de cette première édition de coconstruction, afin d'évaluer les effets et l'impact de l'ensemble des actions, sur les personnes qui ont été impliquées dans la coconstruction et la réalisation de l'action. Au cours des échanges, une attention particulière a été portée sur **4 grandes entrées** :

- ❖ **Motivation et intérêt** pour le projet ou l'action
- ❖ **Apprentissage** : ce que chacun garde des actions (découvertes, surprises...)
- ❖ **Transformation** : les changements dans les pratiques alimentaires
- ❖ **Diffusion et impact sur les collectivités** : l'effet du bouche à oreille et l'impact sur les manières de concevoir des actions en promotion de la santé

3.3.1. Motivation et intérêt pour le projet

En croisant le regard des professionnel·les avec celui des habitant·es-participant·es au projet, il a été possible d'analyser les indicateurs et les facteurs ayant facilité la motivation, l'implication et l'intérêt, des personnes concernées, pour la démarche. Au-delà des facteurs facilitants, il s'agit également de mettre en valeur des points de difficultés ou freins dans une perspective d'enseignements et d'améliorations.

Les professionnel·les interrogé·es lors d'entretiens individuels, partagent plusieurs **indicateurs ou observations**, qui selon elles-eux, témoignent de l'intérêt et de la motivation pour le projet.

Ils·elles soulèvent l'**assiduité des participant·es sur le long court**, en insistant sur la **persévérance** dont ils·elles ont fait preuve malgré les ralentissements du projet engendrés par la crise liée à la Covid-19. "*Certaines étaient là à chaque séance, ou si elles ne pouvaient pas venir à un atelier de coconstruction, elles revenaient à la suivante*"; "*Malgré les péripéties et les imprévus face à la Covid-19, il y a eu une sorte de persévérance chez les habitant·es. Certain·es se sont investi·es du début jusqu'à la fin*".

Ils·elles ont observé également que leur implication se manifestait à travers "*une effervescence lors des ateliers cuisine*", allant parfois jusqu'à de "*l'auto-organisation le jour de la réalisation du défi*" ou de **prises de paroles en public**, lors du brunch intercommunal, où certaines ont présenté par exemple les actions qu'elles avaient mené au sein de leur ville. Pour d'autres professionnel·les, le fait de **débattre activement** représente également un bon indicateur : "*Selon moi, le fait que les habitantes se soient disputées ou aient débattu est un bon indicateur de leur investissement*".

Quels éléments, facteurs ont facilité l'implication, la motivation et l'intérêt des participant·es pour le projet ? Comment certains facteurs peuvent également s'avérer être des freins à l'implication habitante ?

"Ce projet a pris encore plus de sens dans le contexte de la crise sanitaire liée à la Covid-19 car les habitant·es se sont davantage préoccupé·es de la santé ou de la nutrition"



Selon les professionnel·les, la coconstruction constitue "**une démarche innovante**" qui offre "**un espace de liberté et de discussions**", le but de cette dernière étant la **prise en compte des envies et/ou attentes des habitant·es**. "*Je trouve que c'est important d'avoir l'avis des habitant·es et de pouvoir partager l'enthousiasme de créer, de s'impliquer et de s'investir*". Néanmoins, comme d'autres personnes l'ont souligné au cours des entretiens, Il peut parfois être **difficile de faire concorder les envies et attentes** des habitant·es avec celui des professionnel·les. Cela a notamment été le cas au cours des réflexions sur le choix des récompenses des défis. Certain·es habitant·es ont été frustré·es car la récompense ne paraissait pas à la hauteur de leurs attentes et, à l'inverse, leurs envies (sorties en bateau-mouche à Paris par exemple), ne concordaient pas avec l'objectif du projet. Il semble alors essentiel de faire de la coconstruction uniquement sur des aspects auxquels les professionnel·les sont en mesure de répondre et de poser un cadre de coconstruction clair avec les habitant·es pour ne pas générer de frustrations, pouvant potentiellement entraîner leur démobilisation.



Le fait de **se rassembler en collectif, de s'entraider, et de partager des moments conviviaux** autour d'un intérêt commun – l'alimentation – est venu renforcer la dynamique, en particulier lors des ateliers cuisine. Les défis culinaires ont également fait appel à l'esprit de **compétition des habitant·es** ("*c'était la compétition pour de vrai*"), **le tout en s'amusant** : "*Le jour du défi, on était toutes dans la même cuisine, on s'est aidées entre équipes, malgré la compétition. Il y avait de la solidarité même si on était en concurrence*". La **notion de plaisir** -de cuisiner et de manger - ("*c'était trop bon*") et **l'effet d'amusement** ("*c'était drôle*") sont également considérés comme centraux dans la motivation des participant·es. Une attention particulière à consister à veiller à ne pas véhiculer de représentations moralisantes et culpabilisantes et briser l'idée préconçue que "*ce qui est sain ne fait pas plaisir*".

Quels éléments, facteurs ont facilité l'implication, la motivation et l'intérêt des participant.es pour le projet ? Comment certains facteurs peuvent également s'avérer être des freins à l'implication habitante ?



Tout au long de la démarche, il a été constaté l'importance pour les habitant.es, que leur **engagement soit valorisé**. Très vite, la **notion de récompense** a été perçue comme motivante pour les participantes, et d'ailleurs débattue dans certaines villes. Les participantes ont également accordé de l'importance à des **éléments symboliques** tels que la présence d'élu-es au sein du jury, recevoir un diplôme signé avec leur nom et prénom... En plein défi, une habitante a décroché son téléphone pour répondre à une connaissance *"je ne peux pas te parler, je suis en train de participer à un concours Top Chef"*. Cette valorisation contribue à accroître **l'estime des personnes et de reconnaître leur engagement**. Des habitantes ont également eu beaucoup de fierté lorsqu'un journaliste du Parisien est venue les interroger et qu'elles ont aperçu leur photo dans l'article.



Les professionnelles (référentes familles ou médiatrices) des structures de proximité ont joué un rôle clé dans la mobilisation du public, qui fréquentait déjà ces structures. Etant donné le **lien pré-établi de confiance** qu'elles entretiennent avec les habitantes, la relation interpersonnelle développée entre les participantes et les professionnelles est parfois le facteur déterminant qui pousse les habitantes à se mobiliser. Le journaliste du Parisien a par exemple demandé à une habitante *"Pourquoi faites-vous ce défi ? Car X m'a proposé de venir, alors j'ai dit oui"*. A l'inverse, dans d'autres villes, le turn-over et changement de **professionnel·les** (départs, congé maternité...) se sont avérés être un frein à la mobilisation et la participation du public.



Les **équipements de cuisine** ont été cités comme des infrastructures clés pour accompagner l'implication habitante au sein du projet. L'appréciation des ateliers a parfois en effet été dépendante du degré d'équipement des cuisines des structures de proximité.

Qu'est-ce que les habitant-es ont appris, découvert, ou sur quoi ont-ils-elles parfois été surpris lors des ateliers de coconstruction, nutrition, cuisine, jardinage ou des défis culinaires ?

Quelles ont été limites et les déceptions liées à ces apprentissages ?



Comme il est évoqué au sein du [récit d'expérience réalisé par Promosanté IDF et l'Institut Renaudot](#) sur la démarche de coconstruction, les participantes ont acquis **des connaissances sur la méthodologie de projet, l'animation de réunion et la communication avec les familles**. Les témoignages relatent que ces nouvelles compétences ont permis de renforcer leur estime et leur autonomie.



Les **ateliers cuisine** ont permis aux parents et enfants de cuisiner différemment, en groupe, et dans un autre cadre que celui de la maison. Ils ont provoqué de la **“curiosité”**, avec la **découverte de nouveaux légumes** tels le chou rave, la betterave chioggia, le manioc... et de **nouvelles recettes** : *“Les recettes étaient bien choisies. Les personnes en ont réclamé et c’était un bon moyen de leur faire manger des légumes”*. La **mise en pratique collective de savoirs culinaires** est ainsi valorisée par les participant-es : *“je connaissais certaines des astuces ou recettes que la cheffe nous a présenté, mais je ne pratiquais pas”, “cela nous a appris ce qui est bon pour le corps, tout en restant dans l’amusement et l’apprentissage”*, témoignent différentes participantes. Les échanges, la bonne entente du groupe, **“l’ambiance”** et ces apprentissages sont des facteurs qui ont motivé la participation. Plusieurs personnes insistent sur la **bonne réception des ateliers** tant pour les adultes que pour les enfants : *“on est sorti-es avec une énergie positive”, “les enfants étaient très contents : ils ont pris conscience de l’importance de manger des légumes”*. Le **fait d’impliquer les enfants** sur les ateliers pâtisserie, à travers la confection de gâteaux à base de légumes a été souligné comme un élément clé de réussite de ces ateliers pour certaines, tandis que pour d’autres mamans, les ateliers gastronomiques n’étaient selon elles, pas adapté à leur âge.

Les **ateliers jardinage**, avec uniquement une séance par ville, à destination d’un public parents et enfants ont plu mais suscité de la frustration. *“L’effet de l’atelier jardinage sur les participant-es a été surprenant. Cela a vraiment plu.”*, partage une médiatrice. Néanmoins, d’autres personnes regrettent qu’il y ait eu uniquement un atelier. *“L’atelier jardinage était trop court. Les apports n’étaient pas assez approfondis”*. Face à l’inflation au sein des supermarchés, un intérêt grandissant se fait ressentir pour l’autosuffisance alimentaire, avec notamment une **augmentation des demandes pour rejoindre des jardins familiaux ou partagés**.

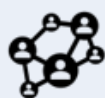


Les **ateliers nutrition** ont été l’occasion pour les participant-es d’acquérir des connaissances sur l’équilibre alimentaire - à travers notamment le Nutriscore - le gaspillage alimentaire et les alternatives au sucre et au sel. En revanche, le format des ateliers a été perçu comme n’étant pas toujours adapté au public enfant, et parfois redondants. *“Les habitantes auraient aimé davantage manipuler. Je pense par exemple que cela aurait pu être intéressant de mettre de vrai fruits et légumes plutôt que des cartes, car cela rend les choses plus concrètes”*, exprime une professionnelle.

Qu'est-ce que les habitant-es ont appris, découverts, ou sur quoi ont-ils-elles parfois été surpris au cours des défis culinaires ?



Les **défis culinaires** ont permis, notamment aux jeunes, un **apprentissage par la mise en pratique** intéressante. Chaque équipe a appris à **gérer un budget et cuisiner pour un nombre précis de personnes**, en proposant des repas sains. Les défis ont eu un impact sur la **représentation** que les participant-es impliqué-es avaient **sur le fait de "manger sainement", en levant certains préjugés** et en prenant conscience que **cela nécessitait de prendre son temps**. Les jeunes impliquées dans le défi de Garges-lès-Gonesse, ont pu découvrir par exemple qu'elles aimaient des aliments qu'elles ne pensaient pas apprécier, tels les épinards ou les pâtes complètes ou de nouvelles associations d'aliments (épinards/ roquefort ou pâtes et crème forestière). Elles partagent leur surprise : *"Je n'aurais pas pensé que des plats aussi naturels, sans gras..., soient aussi bons. Je n'ai jamais été habituée à manger pas gras et bio"*. Ayant été amenées à acheter elles-mêmes les produits nécessaires à la recette dans un budget limité, elles ont également été **étonnées du coût des aliments labellisés "bio"** : *"On n'a pas dépassé le budget, même si on était dans le bio"*. Elles ont pris conscience du coût des kebabs et du fait qu'il revenait à moins cher de cuisiner par soi-même : *"Je me suis dit que je ruinais mes parents. La nourriture dehors, c'est cher"*.



Au-delà de la transmission et de l'apprentissage par le biais des intervenantes extérieures, **l'apprentissage entre paires** a été également soulevé comme un élément important et enrichissant du projet. Le fait de se **transmettre des astuces et des recettes** entre femmes de différentes origines a été fortement cité. *"Les habitantes se sont fait découvrir des astuces comme par exemple le couscous à l'orge, qui a été très apprécié"*, partage une professionnelle.

Suite à l'implication des participant·es au sein de cette démarche, quels changements ou transformations dans les pratiques alimentaires des habitant·es peuvent être observés ?



Des habitant·es ont pu témoigner de changements liés à l'**approvisionnement de denrées alimentaires** : au supermarché, elles·ils portent désormais une attention particulière au nutriscore et utilisent par exemple l'application Yuka, qui d'ailleurs selon eux·elles, *"complexifie les courses"*.

Par ailleurs, la majorité des transformations partagées lors des entretiens concerne les **pratiques culinaires**. La directrice d'un centre social a pu observer certains changements : *"Des mamans ont redemandé et refait les recettes de la cheffe chez elles, comme la recette du granola, des madeleines, des salades, ou encore du taboulé sucré/salé"*. Certaines habitantes expliquent cuisiner du couscous avec moins d'huile et avec des légumes de saison, en ajoutant également moins de sel, de sucre, de beurre ou de cube Maggie (*"c'est trop salé"*) dans leurs recettes. Des adolescentes ayant participé aux défis culinaires se disent oser tester de nouvelles recettes, de cuisiner avec des épices, ou décorer leurs assiettes.



La **participation des enfants** aux ateliers ou aux défis culinaires a eu plusieurs impacts. Cela leur a permis d'**accroître leur envie de cuisiner**, *"Les enfants apprécient plus la nourriture quand ils ont participé à la faire"*, remarque une mère de famille. Aussi, ils **prennent davantage conscience de ce qui est bon et mauvais pour la santé** : *"Ma fille fait maintenant attention à ne manger plus que deux bonbons par jour, comme lui a dit la nutritionniste"*, indique une autre maman. La cuisine peut également contribuer au **renforcement du lien entre les parents et leurs enfants**. *"Le fait qu'il y ait des ateliers qui se passent entre parents et enfants, cela créait des nouvelles habitudes entre eux au sein de leur foyer, de cuisiner ensemble, de prendre plaisir à cuisiner"*, témoigne une professionnelle.

Ce projet, via la récompense à destination de tous·tes les participantes aux défis, a également permis de faire découvrir et de permettre aux participant·es **d'investir un nouveau lieu de restauration alimentaire** à l'Est du Val d'Oise : le café-restaurant 19:59 offrant une alimentation saine et durable à prix réduit. Des femmes de Sarcelles ont apprécié découvrir ce restaurant, qu'elles ne connaissaient pas. Elles y sont par la suite retournées, pour manger ou pour prendre le café (*"c'est mieux là-bas que le fast-food"*).

En quoi l'environnement social et physique des participant.es peut-il représenter un frein majeur aux transformations de leurs pratiques alimentaires ?



Le **poids de l'environnement social** peut représenter un frein considérable à la transformation des pratiques. Comme le souligne un professionnel, *"j'ai le sentiment que ces différents ateliers ont permis aux participant.es d'être sensibilisé à de nombreuses choses, mais que leur environnement social ne leur permet pas forcément de mettre en pratique ces apports"*. Allant dans ce même sens, une habitante a témoigné *"je suis consciente qu'il faut limiter le gras dans les plats, mais je sais que cela ne va pas faire plaisir à mon mari"*. L'enjeu de **sensibiliser davantage les hommes aux pratiques culinaires** a été par conséquent relevé à plusieurs reprises. A l'instar de la sur-représentation de femmes lors des ateliers, les repas sont généralement préparés par les mères. Certains maris sont impliqués, mais majoritairement **ils ne participent pas à la préparation des repas et se repèrent difficilement dans la cuisine** : *"mon mari il ne sait même pas ce qu'il y a dans la cuisine : elle est où la cuillère ? il est où le verre?"*, *"Il mange, il travaille, c'est tout"*. Le vocabulaire utilisé par de nombreuses femmes témoigne d'une répartition genrée des rôles **au sein de la cuisine** (*"dans la cuisine, c'est la bagarre"*) : les femmes, qui cuisinent en majorité deux repas par jours et ne sont plus enthousiastes par cette activité; et les hommes, qui sont majoritairement davantage consommateur, qu'acteur : *"il me dit ce qu'il veut quand il rentre", "quand les hommes sont à la maison, c'est pâtes, couscous et huile"; "le gratin c'est une entrée, m'a t-il dit la dernière fois" ou encore "si l'assiette n'est pas bien remplie, ce n'est pas la peine"*. Lorsque la question de proposer à leurs maris de venir aux ateliers cuisine a été posé aux participantes, une femme a rétorqué : *"Les maris c'est trop tard mais les jeunes hommes c'est peut être sauvable"*.



L'**environnement physique**, et en particulier l'offre alimentaire saine, de qualité et accessible (financièrement, physiquement, culturellement...), joue un rôle majeur dans le changement des pratiques alimentaires. Selon le groupe de parents interrogé par l'Institut Renaudot, *"la perception du problème en matière de nutrition concerne tout autant les comportements individuels que l'environnement. Il existe en effet, peu d'offres sur le territoire pour manger sainement"*. *"Quand on veut bien manger ici il n'y a que des kebabs, des frites, des trucs gras"*. Le groupe d'adolescentes de Garges-lès-Gonesse partage le fait que *"manger sainement: ce n'est pas facile. Et le problème c'est que lorsque l'on mange avec les amis, on mange dehors pour être tous ensemble et il y a seulement des fast-food. S'il y avait par exemple un restaurant qui sert des plats sains de pâtes avec des légumes, on pourrait y aller. Alors que pour le moment, ce que je préfère c'est les plats de chez moi"*. Ainsi, **la dimension de l'environnement et l'accès à des lieux de restauration sains pour se retrouver sur le territoire est un enjeu particulièrement important**, sur lequel il est nécessaire d'agir pour que ce type de démarche puisse prendre tout leur sens, et que les habitant.es aient les moyens concrets de mettre en application et en pratique leurs apprentissages.

La taille des logements et de la cuisine peut également être un facteur qui empêchent une préparation des repas plus participative et collective. Une mère témoignait qu'elle ne pouvait pas cuisiner avec ses enfants car la cuisine était trop petite.

Suite à l'implication des participant·es à cette démarche, ont-ils-elles pu en parler autour d'elles-eux ? Quels impacts cette démarche a-t-elle eu sur les manières de concevoir des actions en promotion de la santé sur les différents territoires ?



Les adolescentes de Garges-lès-Gonesse ayant participé au défi culinaire ont **parlé du projet à leur entourage**, en particulier à leurs familles et leurs ami·es, ont envoyé des photos de leurs plats au sein de leur structure et ont reçu des commentaires favorables ("c'est un beau projet"). *"On a fait des photos – tout le monde était au courant, ça a tourné dans la structure, et tout le monde savait qu'on faisait ça"*. Il est d'ailleurs intéressant d'observer qu'il y a de **fortes attentes chez ces jeunes sur la suite du projet** : *"On est super partantes pour refaire ce type de projet. On pourrait mobiliser plus de jeunes et augmenter le nombre de participants. On pourrait faire un challenge entre structures autour d'une entrée, d'un plat et d'un dessert cette fois ci"*. Elles émettent également d'autres idées, telles que l'organisation d'un défi avec un EPHAD, la possibilité d'organiser un repas du monde, ou de collecter des denrées alimentaires afin d'organiser des repas solidaires.



Certaines collectivités s'inscrivent déjà dans une démarche de coconstruction, à travers le **recensement des besoins des habitant·es** par le biais des maisons de quartier, ou *"en profitant de moments informels pour recenser les besoins et attentes des acteur·rices de terrains"*. *"Cela nous permet de recenser les besoins des habitant·es et de fixer nos actions en fonction. On essaye de ne pas penser pour elles-eux. Mais coconstruire les actions pleinement avec les habitant·es nous ne pouvons le faire faute de temps"*. Le fait de **prendre le temps de conduire ce type de démarche participative** est quelque chose qui apparaît compliqué dans le quotidien des coordinateur·rices CLS, étant donné le nombre important de sujets sur lequel ils-elles sont attendu·es par ailleurs. Ces dernier·es estiment par ailleurs que ce projet leur a permis *"de prendre le temps de faire quelque chose que nous n'avons pas le temps de faire d'habitude"* mais sont d'avis que *"ce n'est pas viable dans le temps long"*. Les professionnel·les partagent également l'idée de former davantage les acteur·rices de proximité, en lien direct avec le public aux démarches de construction ou à se saisir des enjeux de nutrition ; *"d'autant plus que les prestataires en nutrition (chef·fes cuisiniers, nutritionnistes) peuvent être chers"*. Ils-elles insistent également sur la **complémentarité** de mener un projet de coconstruction, *"avec des mamans qui sont déjà un peu sensibilisées à ces questions"*; et des projets autour de la nutrition *"rassemblant des personnes qui sont arrivées plus récemment en France"*.

4. SUITES ET PERSPECTIVE D'AMELIORATIONS DE LA DEMARCHE DE COCONSTRUCTION

*A la fin du premier volet de la démarche de coconstruction, sur la thématique de l'alimentation, les partenaires ont lancé, dès février 2023, le second volet du projet, autour de **l'activité physique**. Cette analyse et le bilan du premier volet permettent de dégager plusieurs pistes d'actions et d'améliorations en termes d'organisation pour la suite de la démarche.*

❖ Continuer le projet sur le second volet de la nutrition : l'activité physique et le sport

Mettre en place un programme d'action complet autour de l'activité physique et du sport avec :

- Des apports théoriques dispensés par le CDOS 95
- Des séances d'initiation et de pratique d'activités physiques / sportives dans chaque ville pour encourager la pratique régulière d'activité physique
- L'organisation d'un temps fort commun et intercommunal, à travers des Olympiades

❖ Poursuivre la coconstruction, en mobilisant les habitant·es et en étant à l'écoute de leurs envies

❖ Intensifier la dimension intercommunale

Afin de mixer les groupes et de renforcer les liens entre les différentes villes, dans cette seconde édition, chaque ville proposera un atelier de pratique sportive qui sera ouvert aux autres villes.

Il est également question de continuer à organiser des ateliers intercommunaux, mais à une plus forte fréquence : un par trimestre en essayant au maximum de mixer les participant·es lors des temps de discussion en sous-groupes de discussion.

❖ Améliorations dans l'organisation

Intégrer les autres services des villes, afin de fluidifier l'organisation et de les rendre parties prenantes et plus impliqués dans le projet. Une coopération notamment avec les services des sports des villes sera favorable au projet.

❖ **Réflexions autour de la valorisation du projet**

Avec la fin des restrictions liées à la Covid-19, et la reprise régulière des activités en présentiel, les réseaux sociaux (page Facebook et Instagram) ont été mis sur pause.

Pour cette seconde édition, il peut être intéressant de mener une réflexion sur la relance des posts sur les réseaux sociaux et d'établir un plan de communication.

Les médias locaux, tels que le Parisien, peuvent être sollicités pour donner à revoir les actions du projet. Cela avait été accueilli très positivement lors de la première édition.

❖ **Développement du partenariat avec des structures dans le domaine de la nutrition**

De nombreux·ses acteur·rices investissent les questions de nutrition à l'Est du Val d'Oise, sous différents angles : de la précarité alimentaire à l'alimentation durable.

Différents partenariats peuvent être envisagés, avec notamment le PTCE (Pôle territorial de coopération économique) qui va lancer un comité local de la précarité alimentaire (CLAPS) à Goussainville, et le PAT (Plan alimentaire territorial) de l'agglomération Roissy Pays de France, auquel le Pôle ressources contribue sur des temps de COTECH ou d'ateliers.

De nouveaux partenariats avec des structures dont l'action porte sur l'activité physique et sportive sont également en train de se développer, avec des associations sportives, ou le CDOS 95.

L'investissement (gratuit ou à faible coût) de cuisines collectives représente également une piste d'action qui pourrait permettre à des personnes hébergées au sein d'hôtels sociaux, d'accéder à une cuisine et ainsi diminuer l'impact financier de l'alimentation sur le budget personnel.

❖ **Alimenter une démarche d'évaluation tout au long du projet**

L'ensemble des parties prenantes de la coopérative ont un rôle important à jouer dans la démarche d'évaluation. A l'avenir, les principales questions évaluatives ainsi qu'un rétroplanning pourrait ainsi être mis en place de manière collective.

Conclusion

Questionnements initiaux (en lien avec les hypothèses)	Réponses apportées par la démarche	Elements à creuser
<p style="text-align: center;">Coconstruction</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Les parents seraient-ils plus mobilisés s'ils participaient à la construction des actions de santé au sein de leur commune ?</i> ✓ <i>L'association des parents implique d'interroger les pratiques des professionnels. Quelle place donne-t-on aux parents dans ce que la coopérative élabore ? Quelle place souhaitent-ils avoir ? En souhaitent-ils une ?</i> ✓ <i>Quelles conditions pour partager les expertises (savoir des professionnel·les, savoirs des parents) ?</i> 	<p>Les parents, surtout les mères de famille, ont pris plaisir à venir aux ateliers et sont venues avec régularité (taux de satisfaction autour de 90%)</p> <p>Les ateliers communaux et intercommunaux leur ont permis de partager leurs expertises, trucs et astuces, savoir faire... (cf entretiens collectifs)</p> <p>Lors des Olympiades, il est également prévu que les habitant·es puissent partager les activités physiques qu'ils.elles ont pu découvrir et pratiquer.</p>	<p>Une réflexion reste à mener sur la gouvernance de la coopérative d'acteurs nutrition pour la repenser et impliquer davantage les habitant·es dans les instances décisionnelles (COTECH, COPIL), en les interrogeant sur la place qu'ils-elles souhaitent avoir. Il serait également intéressant de mesurer les effets de cette démarche sur l'engagement des participant·es au sein de leur quartier.</p>
<p style="text-align: center;">Intérêt pour la thématique</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>L'alimentation et l'activité physique sont-ils des sujets importants aux yeux des parents ?</i> ✓ <i>Que savent les parents en matière de nutrition ?</i> 	<p>Les femmes ayant participé à la démarche connaissent beaucoup de chose sur la nutrition et avec la crise liée à la Covid-19, elles se sont plus particulièrement préoccupées de leur santé et de la nutrition.</p>	<p>Enjeu de toucher davantage les hommes pour leur permettre de s'approprier les questions de nutrition (cf entretiens collectifs)</p>
<p style="text-align: center;">Information et communication</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Sont-ils informés de ce que font leurs enfants en matière de nutrition (ateliers dans les écoles, structures socioculturelles, ateliers spécifiques) ?</i> ✓ <i>Participent-ils parfois à des évènements santé sur la ville ou avec leurs enfants en milieu scolaire/ périscolaire ?</i> ✓ <i>Quel serait le meilleur moyen de communiquer des informations sur la nutrition ? (carnet de correspondance/ information présentiel/ via le numérique)</i> ✓ <i>Activité physique/ sport >> équipement /</i> ✓ <i>Association de parents d'élève/ parents relai</i> ✓ <i>Ce que vous apprenez de vos enfants ?</i> 		<p>Questionnements à creuser lors d'entretiens individuels, notamment sur le volet de l'activité physique</p>

Questionnements initiaux (en lien avec les hypothèses)	Réponses apportées par la démarche	Elements à creuser
<p align="center">Barrière de la langue</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Est-ce que la langue française est une barrière à l'accès à l'information ? ✓ Faut-il développer d'autres stratégies pour faire circuler l'information plus facilement, notamment par la mise en place d'habitant relais d'information ? Ou autre ? 	<p>Lors des ateliers, le langage oral était privilégié à l'écrit (à travers l'utilisation de méthodes d'intelligence collective). Le public touché par cette démarche avait pour l'ensemble une bonne maîtrise de la langue française.</p>	<p>Il pourrait être intéressant de toucher également les personnes qui assistent aux ASL (ateliers socio-linguistiques). D'autres problématiques seraient sans doute soulevées.</p>
<p align="center">Représentations culturelles</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Quel est le poids idéal selon les parents ? Les recommandations sont-elles en contradiction avec le quotidien et les habitudes des habitant.es ?</i> ✓ <i>Définition des parents/ famille/ fratrie = cible même des actions</i> 	<p>Le fait de proposer des actions parents-enfants semble être un bon moyen de permettre aux familles d'échanger.</p>	<p>La question des représentations culturelles pourrait être creusée lors d'entretiens individuels.</p>
<p align="center">Disponibilité</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Qu'est-ce qui les bloquerait à participer à des interventions santé (manque de temps, choix des horaires, sujet traité) ?</i> ✓ <i>Quel serait le meilleur moment pour participer à une action santé ? Quelles seraient les conditions ?</i> 	<p>Le fait de proposer des ateliers lors des temps scolaires permet aux participantes d'être disponibles pour venir aux ateliers. Pour cette première édition les horaires en semaine du matin de 9h30 à 11h30 et l'après-midi, de 14h à 16h ont par conséquent été privilégiés.</p>	<p>Les personnes qui travaillent ne peuvent cependant pas se rendre disponibles sur ces créneaux. Une réflexion reste à mener sur la proposition d'autres horaires. Pour les olympiades et permettre plus facilement aux familles de venir, une réflexion autour d'un mode de garde sur l'événement est également prévu.</p>
<p align="center">Actions interactives</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Le format des actions proposées et connues par les habitants est-il intéressant et attrayant ? Préfèrent-ils un format plus interactif et ludique comme des ateliers cuisines, jardinage... ?</i> 	<p>D'après les entretiens collectifs et les retours des professionnel.les, le format des ateliers cuisine, jardinage et nutrition ont été globalement appréciés. Il en ressort notamment l'importance de privilégier des formats permettant aux participant.es de manipuler et d'apprendre tout en faisant.</p>	
<p align="center">Précarité</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Les recommandations sur la nutrition sont-elles inatteignables économiquement parlant (fruits et légumes trop chers) ?</i> ✓ <i>Est-ce que les dispositifs d'activité physique de leur ville les intéressent (aires de jeux, parcours santé), les fréquentent-ils en famille ? Leurs enfants sont-ils inscrits à une activité physique ? Est-ce que le coût d'inscription est un frein ?</i> 	<p>Les habitant.es développent de nombreuses astuces pour s'approvisionner en nourriture abordable. Les entretiens collectifs ont mis en avant leur intérêt grandissant pour la récupération alimentaire et le jardinage. Ces activités sont perçues comme des leviers intéressants pour être plus autonome dans ce contexte d'inflation.</p>	<p>La délégation départementale du 95 de l'ARS a lancé un groupe de travail sur la précarité alimentaire. Il pourrait être intéressant de réfléchir de manière partenariale à des actions à mettre en place sur le sujet (mise à disposition de cuisines collectives ou partagées par exemple)</p>

Bibliographie

Hochedez C., Le Gall J., 2018. Conférence introductive « Des pétales pour penser la justice alimentaire », Ecole d'été sur la justice alimentaire, Université de Laval à Québec, Québec, 14-19 mai

Nikolli, A., « L'accès aux produits de l'agriculture locale dans un quartier de banlieue lyonnaise : l'exemple des Minguettes (Vénissieux) », mémoire de master 1, ENS de Lyon, 2014

FABRIQUE TERRITOIRES SANTÉ. ALIMENTATION ET TERRITOIRES : comment garantir localement une alimentation de qualité et accessible à tous ?. Dossier ressources. Février 2018.

LABO DE L'ESS. Agir contre la précarité alimentaire en favorisant l'accès de tou·te·s à une alimentation de qualité. Étude-action agriculture & alimentation durables. Novembre 2020.

PÔLE RESSOURCES. Coopérative d'acteurs nutrition : de la compréhension des habitudes alimentaires à la co-construction d'actions avec et pour les habitants. Fiche expérience. Décembre 2019

PÔLE RESSOURCES. Inégalités et transition écologique : des enjeux aux initiatives locales (Restitution de la journée du 8 octobre 2020). Cycle transition écologique et quartiers populaires. Mars 2021

PROMOSANTE IDF. Récit de capitalisation - Co-construction avec et pour les habitants dans une coopérative d'acteurs nutrition – Coopérative d'acteurs nutrition du Val d'Oise. Juin 2021

