

# **Comment rencontrer les besoins des personnes fragilisées en matière d'alimentation ?**

**Plateforme santé précarité**

**16 novembre 2021**



# 1. Introduction

Ce document synthétise les principaux éléments de contenu abordés lors de la journée d'échanges de la Plateforme Santé Précarité organisée le 16 novembre 2021 sur le Site du Grand-Hornu et intitulée : "Comment rencontrer les besoins des personnes fragilisées en matière d'alimentation ?".

Tout au long de cette journée, les exposés de projets et d'expériences concrètes des différents intervenants de terrain, les présentations des outils créés par l'Observatoire de la Santé du Hainaut ainsi que ceux mis à disposition par les Centres Locaux de Promotion de la Santé et les échanges avec la salle ont contribué à apporter des pistes de réflexion et d'actions autour de la thématique.

Ce fut l'occasion de partager, échanger, s'interroger sur les expériences en matière d'accès à l'alimentation de qualité chez les personnes fragilisées dans des projets de promotion de la santé.

## Déroulement de la journée

- Mot de bienvenue - Déroulement de la journée par Axel Flandroit – Chargé de projets OSH
- Retour sur les activités de la Plateforme Santé Précarité depuis 2019 par Sophie Piérard Coordinatrice Milieux de vie OSH
- Présentation de la Maison de la santé de Mouscron - Projet Food truck et projets alimentation sur le territoire de Mouscron par Sophie Baelen – Diététicienne et chef de projet Viasano à Mouscron
- Présentation du Projet supracommunal Proxifood par Bruno Deneubourg – Animateur PCS de Quaregnon et Françoise Clément – Secrétaire du Conseil d'Administration du Syndicat d'initiative de Saint-Ghislain
- Présentation du projet Soréal par Astrid Vercauteren – Coordinatrice du projet Soréal de Tournai, et Bruno Dutilleux – Coordinateur général du Relais Social Urbain de Tournai
- Echanges d'informations et d'expériences avec la salle
- Résumé de la matinée via la facilitation visuelle par InnerFrog
- "L'outil comme appui dans les projets de promotion de la santé", présentation en ateliers de :
  - l'Expo Plat Net Market - Bénédicte Flament – Chargée de projet OSH
  - l'Expo Fruits et légumes dans tous leurs états, Atelier cuisine - Stéphanie Luciez, Tania Di Calogero, - Chargées de projets OSH
  - Dynami'Quizz de Max et Zoé, Animations contées, et les Saisons ont du goût, Sophie Gérin, Gwladys Vaillant - Chargées de projets OSH
- Retour en plénière et mot de la fin par Karine De Jonghe – Directrice Département Milieux de vie et Territoires, et synthèse des outils OSH présentés via la facilitation visuelle par InnerFrog.

Outre les présentations et les échanges, les temps de pause ont permis aux participants de consulter divers outils pédagogiques et documents et ce, grâce à la collaboration des CLPS de la Province de Hainaut. Le temps de midi a aussi permis aux participants le désirant de réaliser une visite guidée du Site du Grand Hornu (ancien complexe industriel de charbonnages).

Le Game Truck de l'OSH était également disponible pour le public durant la pause de midi et en fin de journée.

## 2. Retour des activités de la Plateforme Santé Précarité depuis 2019

Avant de plonger dans cette édition 2021, petit retour sur la dernière plateforme santé-précarité "classique" de fin 2019. Elle avait pour thème "Inégalités sociales et activité physique".

Petit rappel : des vélos et des ballons avaient été mis à la disposition des participants. L'évaluation de cette édition avait relevé positivement ce point d'ailleurs. Il en était ressorti également qu'il faisait froid, ce pourquoi, l'édition 2021 a été organisée au Grand Hornu.

L'évaluation 2019 a mis également en avant, et c'est le cas depuis plusieurs années, l'intérêt des échanges à l'issue des présentations, mais aussi lors des moments de pause ; les partages d'expériences inspirantes... C'est l'un des objectifs de cette plateforme, régulièrement relevé lors des évaluations. Le thème proposé était celui de l'alimentation. Il reste un thème toujours important lorsque l'on parle de précarité. Prévues en novembre 2020, la crise sanitaire étant passée par là, cette édition de notre plateforme annuelle a été adaptée.

Nous avons alors proposé entre novembre 2020 et fin avril 2021, trois moments de rencontre en distanciel, pour revenir en présentiel le 16 novembre 2021.

Ces trois réunions assurées en distanciel avaient pour objectifs de maintenir le lien avec nos partenaires, de proposer un moment d'échanges et de partages d'expérience sur le vécu du moment ; bref, les objectifs classiques de cette plateforme santé précarité ! Le thème de l'alimentation a été abordé lors de ces moments, mais pas seulement.

Ce thème de l'alimentation a fait l'objet d'un événement particulier : l'OSH a décidé de mettre l'alimentation au centre d'une matinée organisée en avril 2020, en collaboration avec les services sociaux, en proposant un temps de réflexion et d'échanges autour des épiceries sociales et de leurs enjeux.

Pour en revenir à la Plateforme Santé Précarité, lors des 3 sessions en zoom, nous avons échangé, partagé des constats, des craintes, de nouvelles expériences, et des tentatives d'adaptation pour garder le lien avec les publics en situation de précarité, que celles-ci soient financière, sociale, de travail, de logement, etc.

Nous avons ainsi pu entendre les inquiétudes face à l'aggravation des situations au sein des publics, le basculement de nombreuses familles dans la précarité, l'explosion des demandes d'aide alimentaire, une dégradation de la santé mentale, des difficultés suite aux fermetures de certains services et les situations compliquées engendrées par l'obligation de passer par le téléphone, mail... Bref, une crise sociale dans la crise sanitaire.

En écho aux difficultés vécues par les publics, nous avons également entendu la détresse des professionnels, les difficultés quotidiennes : réorientation des services pour pallier le plus urgent, sentiment d'impuissance voire d'inutilité partagés par certains, l'épuisement.

Mais nous avons également constaté la capacité à être présent, inventif, résilient face à ces difficultés. Ces temps d'échanges ont été un lieu de parole où échanger sur ce qui n'allait pas mais également sur les pistes pour positiver et aller de l'avant, pour faire donc de la promotion de la santé ! Pour exemples :

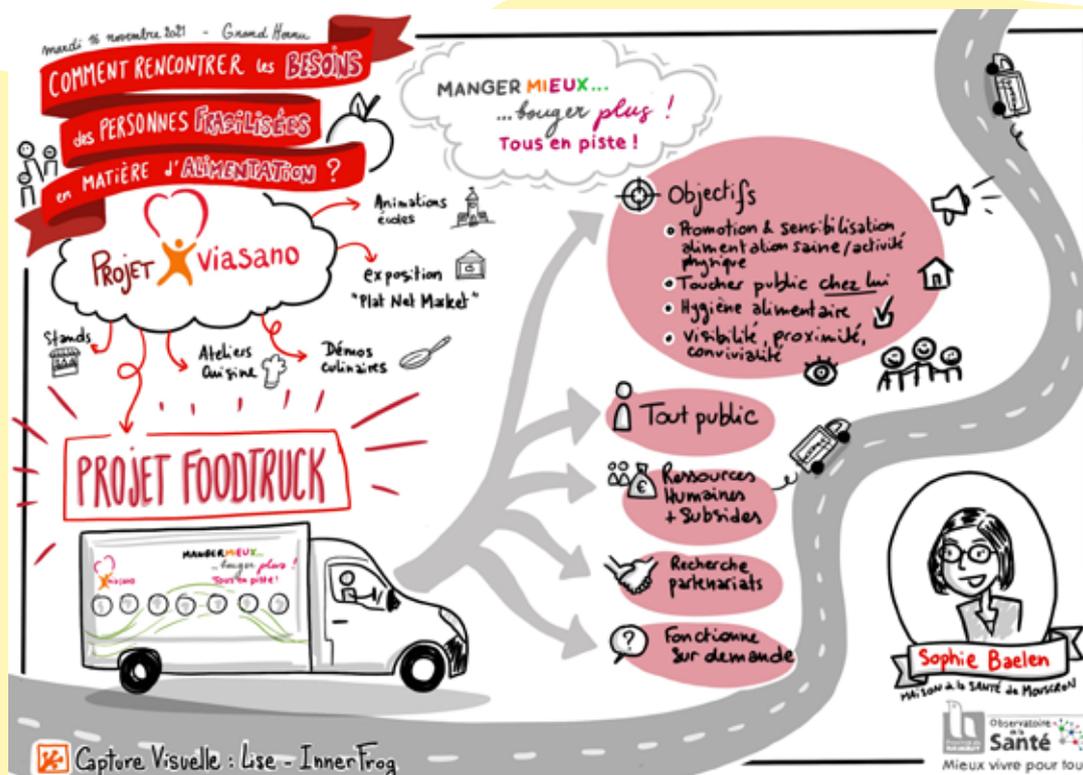
- des expériences partagées autour de la création d'un numéro vert pour donner de l'info au sujet des services de santé mentale ;
- des lectures de contes, déplacées dans les parcs, au seuil des portes ;

- des initiatives pour réduire l'isolement des personnes, les aider à utiliser les outils numériques ; des services d'impression de documents pour éviter le décrochage des élèves ;
- des ateliers cuisine transformés en visio et la liste est encore longue !

Beaucoup ont réinventé leurs missions, adapté leur travail pour continuer à atteindre leur objectif premier : lutter contre les inégalités sociales de santé.

La situation reste difficile et l'avenir est incertain. Nous espérons que cette journée a permis un moment de pause afin de retrouver ce second souffle dont nous avons tous besoin.

### 3. Présentation de la Maison de Promotion de la Santé de Mouscron-Projet Food truck et projets alimentation sur le territoire de Mouscron



#### La Maison de la Santé

La Maison communale de Promotion de la Santé est un projet initié en 2007 par l'Echevinat des Affaires sociales et de la Santé. Mouscron intègre le Réseau "Les Villes Santé de l'Organisation mondiale de la Santé".

L'objectif de ce projet est de participer à l'amélioration du bien-être et de la santé de chacun, rendre les habitants acteurs de l'amélioration de leur cadre de vie et acteurs de leur propre santé.

L'équipe qui la compose est pluridisciplinaire :

- diététiciennes,
- infirmière,
- psychologue,
- animateur sportif,
- animateurs sociaux,
- éducateurs spécialisés.

## Missions

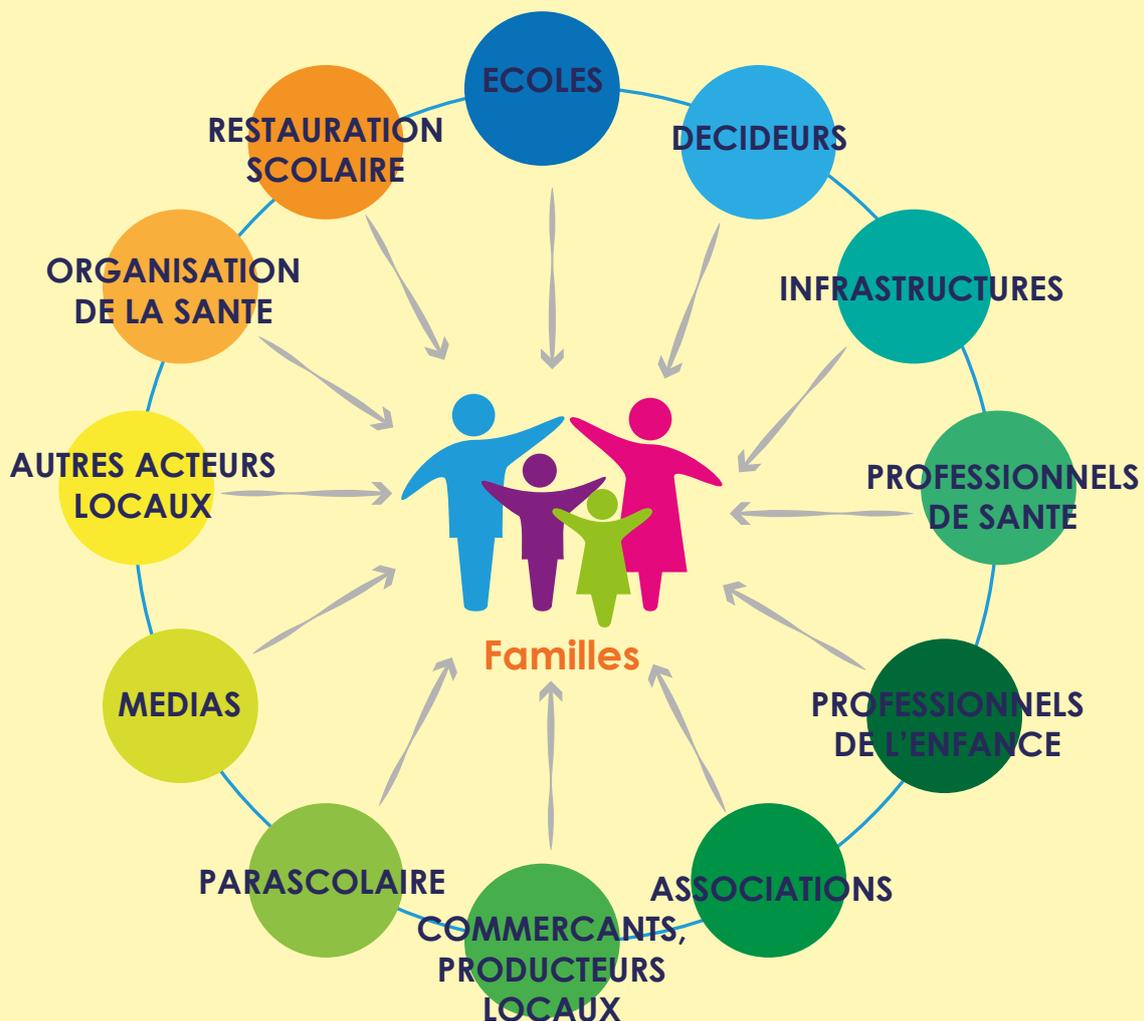
- Orientation, information et écoute
- Actions de proximité : animations, conférences, partenariats
- Un espace de documentation et d'outils pédagogiques mis à disposition

## Services

- Le Service Espaces rencontres qui est une structure d'accompagnement du droit aux relations personnelles lorsqu'il est interrompu, difficile ou trop conflictuel
- Le Service Local sanitaire qui constitue l'axe prévention
- Le "Phare" qui sert de lieu d'accueil et d'aide aux consommateurs de produits psychotropes

## Stratégies

- Tout mettre en œuvre pour inciter le public à devenir acteur de santé
- Placer le citoyen au cœur des préoccupations et induire sa participation active dans le choix des stratégies
- Mettre en place, promouvoir et piloter une politique de prévention locale intégrée
- Favoriser l'accès et la diffusion des informations visant la promotion de la santé en tenant compte des réalités de terrain et des spécificités propres aux populations visées



## Viasano

Le programme Viasano, créé en 2007, a changé de statut. En décembre 2015 l'asbl a été créée.

Il propose une intervention à l'échelle des villes et communes qui en sont membres (pour modifier le mode vie).

Tout le monde s'implique pour faciliter les choix d'alimentation saine et d'activité physique quotidienne à destination des familles et des enfants.

### **Objectif**

La réduction du surpoids et de l'obésité des enfants.

### **La philosophie de Viasano**

- Un apprentissage positif, concret et progressif
- Une prise de conscience douce, à la fois collective et individuelle des problématiques, sans stigmatisation
- Un programme sur le long terme, visant à modifier l'environnement des familles et donc leur comportement dans la vie quotidienne

Mouscron s'est engagée en tant que Ville pilote francophone en 2007.

Fin 2020, 13 communes étaient partenaires du projet Viasano.

### **Actions concrètes à Mouscron**

- Animations dans les écoles (dégustation de fruits, tri des collations, animation "boîte à tartines", animation "Je découvre le goût de l'eau", jeu "Ami-Ali"...)
- Stands Viasano lors d'événements sur la commune
- Semaine Viasano (Expo "Plat Net Market", démonstrations culinaires, séance d'activité physique avec le personnel communal...)
- Ateliers cuisine (Eté solidaire, plaines de jeux...)

# Le projet Food truck Viasano

## Contexte

Dans le cadre de l'appel à projets supracommunaux 2019/2020 de la Province de Hainaut, la Commune de Mouscron a eu l'idée de créer un Food truck Viasano.

Suite à la recherche d'une commune souhaitant s'associer, la Commune de Celles rejoint le projet. Une convention de partenariat est établie. En septembre 2019, la réponse positive de l'appel à projet arrive, Viasano est convié en tant que promoteur du projet.



## Objectifs du Food truck Viasano

- La promotion et la sensibilisation à une alimentation saine, variée et plaisante et à une activité physique quotidienne par des animations, ateliers cuisine, dégustations...
- Toucher le public au sein même de son milieu de vie
- Travailler dans un environnement adéquat répondant aux exigences en matière d'hygiène alimentaire
- Apporter de la visibilité, proximité et convivialité aux actions Viasano à Celles et à Mouscron

## Public cible

- Tout public
- Familles
- Ecoles
- Adultes

Le Food truck cible tous les publics. Il permet de toucher plus facilement un public précarisé en se rendant au sein de leurs quartiers.

## Ressources humaines

- A Mouscron, 2 diététiciennes à temps partiel, 2 animateurs en partie dédiés au projet Viasano.
- A Celles, 2 membres du personnel communal (Service environnement et PCS), des bénévoles.

## Ressources financières

Le subside provincial a permis de financer :

- l'achat du Foodtruck (47 000 Euros) ;
- l'achat du matériel de cuisine ;
- le temps de travail et les frais de déplacement du promoteur.

Les achats alimentaires sont financés par les communes.

## Les intervenants dans la construction du projet

- Hainaut Développement : expertise technique et sanitaire

- Garage communal de la Ville de Mouscron : établissement d'un cahier des charges, recherche d'un constructeur, organisation des contrôles, entretien du véhicule
- OSH : soutien à la mise en place de l'évaluation
- Hainaut Analyses : mise en place du guide d'autocontrôle

### **Evaluation du projet**

Pas encore entièrement réalisée mais :

#### **Atouts**

- Promotion de l'alimentation saine et de l'activité physique soutenue depuis 20 ans par la ville de Mouscron
- Engagement de Mouscron dans le Projet Viasano depuis 2007
- Entrée de la Commune de Celles dans le programme Viasano en 2019
- Soutien de l'asbl Viasano dans la mise en place du Projet Food truck
- Nombreuses animations en lien avec l'alimentation saines déjà en place à Mouscron
- Réseau de partenaires
- Nombreux producteurs locaux sur le territoire de Celles

#### **Faiblesses**

- Coût liés au fonctionnement et à l'entretien du Food truck
- Moyens humains insuffisants afin de répondre à une demande croissante
- Temps nécessaire : préparation, guide d'autocontrôle, évaluation, nettoyage, pleins de carburant, rangement, inventaire et état des lieux
- Difficultés en terme d'évaluation par les participants lors de certains événements

#### **Perspectives**

- Développer de nouveaux partenariats
- Développer de nouvelles activités/animations

#### **Questions / Réponses**

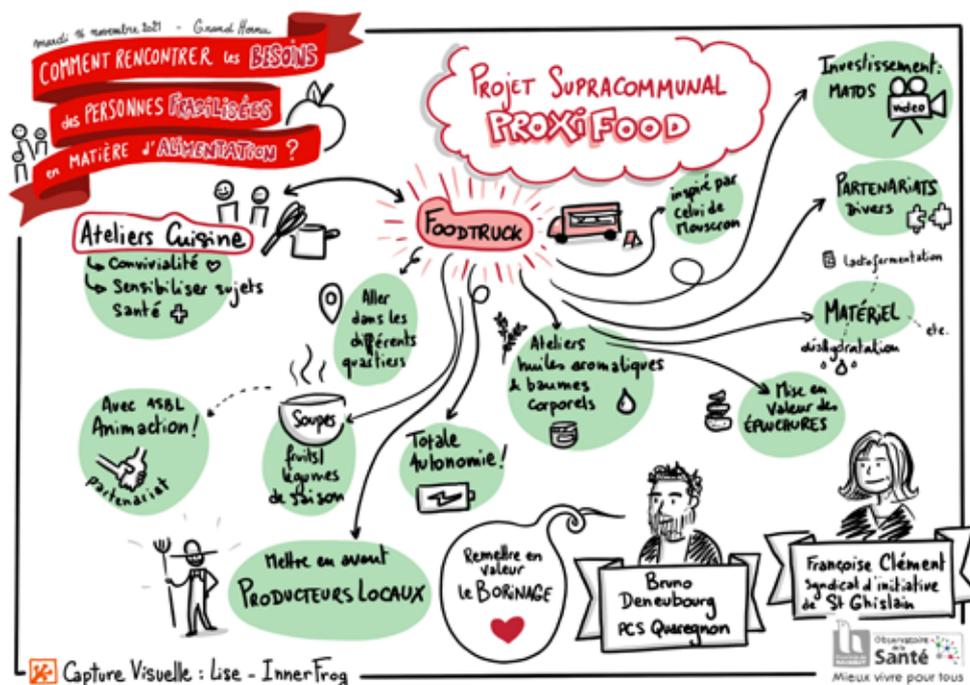
"Quels types de demandes recevez-vous ? fonctionnez-vous uniquement à la demande ou initiez-vous également des projets ?"

Pour le moment le projet fonctionne à la demande. Les demandes déjà reçues sont variées :

- salon de l'Environnement pour travailler autour du Zéro déchet avec une proposition de soupe de légumes récup' ;
- été solidaire ;
- relais pour la vie ;
- écoles
- ...

Pour le moment, il s'agit de demandes de participations de projets où la Maison de la Santé de Mouscron était déjà présente, mais y répond cette fois avec le Food truck.

## 4. Présentation du Projet supracommunal Proxifood du PCS de Quaregnon et du Syndicat d'initiative de Saint-Ghislain



Le Food Truck est actuellement en cours de finalisation. En attendant de pouvoir sillonner les rues, des activités en lien avec le Food Truck "De la terre à l'assiette" se déroulent déjà :

### Les Semeurs de rue

Six implantations de bacs potagers à partager ont été créées.

Le projet "Semeurs de rue" de la Commune de Quaregnon a pour objectif de mettre à disposition de la population des bacs potagers en hauteur pour une accessibilité à tous.

L'idée est de partager les récoltes ainsi que de participer ensemble à l'entretien de ces bacs.

Salades, épinards, fleurs comestibles et plantes aromatiques seront bientôt à cueillir dans les différents quartiers quaregnonais.

### Ateliers cuisines, ateliers de préparation d'huiles aromatiques et de baume corporel

Collaboration entre le Maison de quartier du Sud (faisant partie du PCS de Quaregnon), l'asbl Alim' Action et la Maison de quartier de Wasmuël.

La force du projet Proxifood de Quaregnon est dans la mobilisation du public, entre autres via les 4 maisons de quartier du territoire. Ceci permettant d'aller au plus proche du public vulnérable.

L'expertise des maisons de quartier en termes de promotion de la santé est un atout également : outre les ateliers cuisine, on y réalise également des animations fruits et légumes de saison, on y travaille sur le logement, l'emploi, on y réalise des distributions de soupes...

Des projets futurs murissent également : contact avec la conserverie solidaire de Liège, travailler un atelier sur "comment agrémenter les restes du frigo", etc.

Le Syndicat d'initiative de Saint-Ghislain a pour sa part l'expertise des producteurs locaux, du travail de proximité. Il organise les marchés des saveurs, crée des boxes découverte à moindre coût.

### Questions / Réponses

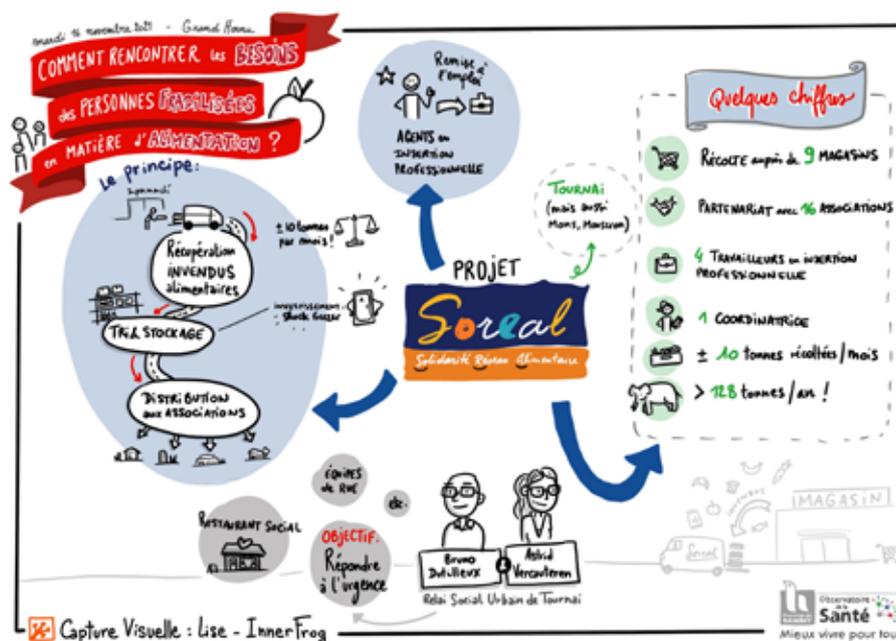
"Pouvez-vous expliquer les collaborations déjà faites entre Quaregnon et Saint-Ghislain en attendant le projet Food truck ?"

Distribution de + de 300 paniers aux bénéficiaires des CPAS (particulièrement femmes seules avec enfant(s)) et aux participants des maisons de quartier. Les paniers étant composés de produits locaux sur base des contacts fournis par Saint-Ghislain. L'idée était de proposer de bons produits, que les gens ne se permettent / ne peuvent pas s'acheter habituellement.

Confectionnés par des bénévoles et distribués dans les 2 entités.



## 5. Présentation du Projet Soréal de Tournai et du Relais Social Urbain de Tournai



### Historique

La première antenne Soréal a vu le jour à Mons en 2014.

La deuxième antenne a été ouverte à Mouscron en 2018.

En septembre 2020, ce fut au tour de Tournai de se lancer dans l'aventure. Les activités de Soréal prennent place au sein du dépôt de la Banque Alimentaire du Hainaut occidental et de Mons-Borinage.

### Objectifs

- La récupération quotidienne des invendus alimentaires, essentiellement des produits frais (légumes, viande, fruits, poisson, produits laitiers, plats préparés...), auprès des grandes surfaces.
- Le tri, le stockage et la préparation des denrées dans le but de les distribuer le jour-même aux associations qui proposent de l'aide alimentaire.
- La congélation, à l'aide d'un shock freezer, des denrées qui ne pourraient pas être distribuées à temps afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire.
- La mise à l'emploi d'agents en insertion professionnelle sous contrat article 60 grâce à une collaboration avec les CPAS environnants.

Ces objectifs visent à lutter contre le gaspillage alimentaire et à améliorer la qualité de l'aide alimentaire apportée aux personnes en difficultés.

## Quelques statistiques

Quantité annuelle en kg par type de denrées reçues :

- légumes frais : 58475,4 kg (40 % du total reçu) ;
- fruits frais : 33707,9 kg (23 % du total reçu) ;
- produits laitiers : 17387.1 kg (12 % du total reçu) ;
- viande : 7933.7 kg (5 % du total reçu).
- etc.

## Quelques chiffres clés

- Une récolte auprès de 9 magasins
- Un partenariat avec 16 associations
- 4 travailleurs en insertion professionnelle (contrat art. 60)
- 1 coordinatrice
- En moyenne, plus de 10 tonnes récoltées par mois
- Plus de 128 tonnes de denrées alimentaires récoltées en 1 an

## Questions / Réponses

"Quel financement pour ce projet ? Comment peut-on le mettre en place ailleurs, est-ce facile ? est-ce déjà fait ailleurs ?"

C'est le Relais social de Tournai qui a financé le projet et décidé d'engager une coordinatrice, et les articles 60. Un travail complémentaire a été effectué par des bénévoles, surtout au lancement du projet.

Cela se fait dans d'autres villes, certains relais ont aussi développé une expertise dans ce sens.

Ce qui est compliqué, c'est de trouver les ressources et le temps pour gérer le projet. Un temps plein c'est peu, surtout que l'objectif était / est aussi de réunir les acteurs de la distribution d'aide alimentaire pour harmoniser les pratiques, leur permettre de se soutenir, de se rencontrer etc.

"Les associations font-elles des retours sur l'utilisation par les bénéficiaires des fruits et légumes frais reçus ?"

Les retours sont plutôt positifs, les variétés de légumes ont permis des découvertes et une amélioration de la qualité des produits du colis alimentaire.

Certaines associations de distribution proposent des fiches recettes pour informer les bénéficiaires sur la préparation de certains légumes peu connus.

Elles laissent également le choix aux personnes de ne pas prendre s'ils ne le cuisineront pas pour éviter un gaspillage.

Evidemment il faut s'adapter aux quantités reçues.

Réflexion : "Pourquoi autant de fruits et légumes disponibles sont-ils invendus ? Est-ce que les bénéficiaires les mangent ? Est-ce que la population en général les mange ?"

Les pistes poursuivies sont de rendre attractive la population, de travailler le gaspillage et le formatage de certains fruits et légumes pour redonner goût aux personnes de cuisiner, de découvrir et de goûter. Réflexion aussi sur les différences d'habitudes alimentaires en fonction du territoire rural ou urbain.

Débat sur la difficulté des incohérences parfois entre les invendus reçus et les messages santé qu'on souhaite faire passer, la volonté des travailleurs de réfléchir aux fruits et légumes de saison, à l'éthique, au social, au local, au bio... Et ce qu'ils reçoivent des invendus (des cageots d'avocats, de kiwis...).

Débat également sur le fait de sortir du mot "éduquer" la population. Les messages sont assez connus par les populations. L'alimentation est plus que simplement "manger". Il est important de tenir compte de tout le contexte, de l'environnement etc, mais aussi proposer de multiples expériences positives pour faire changer les mentalités des personnes petit à petit.

Question sur les producteurs locaux futurs partenaires ?

Une réflexion est en cours mais elle semble difficile.

Remarque : attention car les producteurs locaux n'ont pas la même marge de manœuvre que les grandes surfaces pour les invendus. Ils sont eux aussi parfois en situation de précarité, les invendus sont souvent utilisés à d'autres fins.

Les grandes surfaces sont dans une relation de win win car elles peuvent récupérer la TVA de leurs dons, le système les favorise pour le moment.

Il est important de pouvoir prendre en considération que ce type de projet répond à une urgence et permet de lutter activement contre un gaspillage énorme. Cependant il faut garder en tête que cela fait partie d'un système de consommation et de production qui doit être repensé, tout comme le fait que l'on doive encore en 2021 avoir recours à ce genre de services pour une partie de la population qui ne fait qu'augmenter, alors que se nourrir est un besoin primaire que tout un chacun devrait pouvoir facilement combler. Il reste du travail pour réduire ces inégalités sociales de santé.

Les grandes surfaces ont-elles été facilement démarchables ?

Oui aucun souci n'a été rencontré du côté de Tournai, mais d'autres rapportent des expériences d'une enseignes qui préfère encore jeter de l'eau de javel sur les denrées. Pour le reste, le fait que la TVA soit remboursée et que le système de récolte soit bien rodé facilite la participation des grandes surfaces.

## 6. "L'outil comme appui dans les projets de promotion de la santé", présentation en ateliers :

### Expo "Plat Net Market"

"Plat Net Market" est une exposition sous forme de supermarché. Les panneaux représentent des rayons de magasin dans lesquels se trouvent des informations sur la santé, le budget et l'environnement.

#### Objectifs

- Informer sur les facteurs qui influencent les achats du point de vue de la santé, du budget et de l'environnement
- Proposer une information sur les grands principes d'une alimentation équilibrée
- Susciter la réflexion du visiteur sur ses propres comportements d'achats alimentaires
- Suggérer des pistes de changements de comportement



### Expo "Fruits et Légumes dans tous leurs états"



L'exposition "Fruits et Légumes dans tous leurs états !" se présente sous la forme de panneaux.

Elle permet, avec les visiteurs, d'aborder l'alimentation équilibrée en portant une attention particulière au groupe des fruits et des légumes locaux et de saison.

Elle est destinée à un public adulte, elle peut se parcourir seul ou accompagné.

#### Objectifs

- Informer sur les bénéfices santé (et autres) de la consommation de fruits et de légumes
- Proposer une réflexion sur la recommandation actuelle des portions de fruits et de légumes ainsi que son application dans la vie quotidienne, aborder quelques freins et leviers liés à cette consommation
- Susciter la réflexion sur ses propres comportements d'achats et de consommation de fruits et légumes dans un cadre de développement durable
- Proposer des pistes concrètes afin d'augmenter la consommation de fruits et de légumes au quotidien dans les différents milieux de vie

## Atelier "cuisine"

L'atelier propose une approche positive et globale de l'alimentation et met en avant les principaux messages nutritionnels recommandés par le secteur de la santé publique, valables pour le plus grand nombre.

### Objectifs

- A partir des représentations des participants, mettre en évidence les notions pouvant être abordées lors d'un atelier cuisine
- Sensibiliser aux concepts de santé et de promotion de la santé
- Aborder les facteurs d'influence de l'alimentation
- Présenter les repères théoriques d'une alimentation équilibrée
- Etablir le lien entre alimentation équilibrée et petit budget
- Illustrer les apports théoriques par des situations pratiques (exercices)
- Permettre aux participants de se questionner sur l'intégration des notions d'équilibre alimentaire dans un atelier cuisine
- Inciter les professionnels à adapter leurs messages afin de permettre aux bénéficiaires de reproduire à domicile des notions apprises lors des ateliers cuisine

## Dynami'Quiz de Max et Zoé

Il s'agit d'une animation ludique pour aborder avec les enfants les thèmes de l'alimentation équilibrée et durable associés à une activité physique modérée.

Le Dynami 'Quiz de Max et Zoé comporte 2 versions. L'une est destinée aux enfants de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> primaires (8-10 ans), l'autre s'adresse à des enfants de 5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup> primaires (10 à 12 ans).

### Objectifs

- Sensibiliser les enfants aux habitudes de vie favorables à leur santé et contribuer au bien-être
- Elargir les capacités d'apprentissage en réconciliant la pensée et le corps
- Permettre à chacun d'exploiter son potentiel
- Sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée et durable associée à une activité physique modérée
- Sensibiliser à l'importance de boire de l'eau toute la journée, surtout lors de la pratique d'une activité physique
- Sensibiliser à l'importance de bouger au quotidien



## Animations contées

Des mots pour manger, bouger, respirer...

A partir d'une histoire contée :

- permettre un temps de détente et une expérience collective positive ;
- favoriser l'expression de chacun par rapport à ses ressentis, dans un climat bienveillant.

Selon l'histoire choisie, favoriser la découverte d'habitudes de vie favorables à la santé (ex. goûter des fruits et des légumes, réaliser des mouvements doux, (re)découvrir le contact avec la nature...).



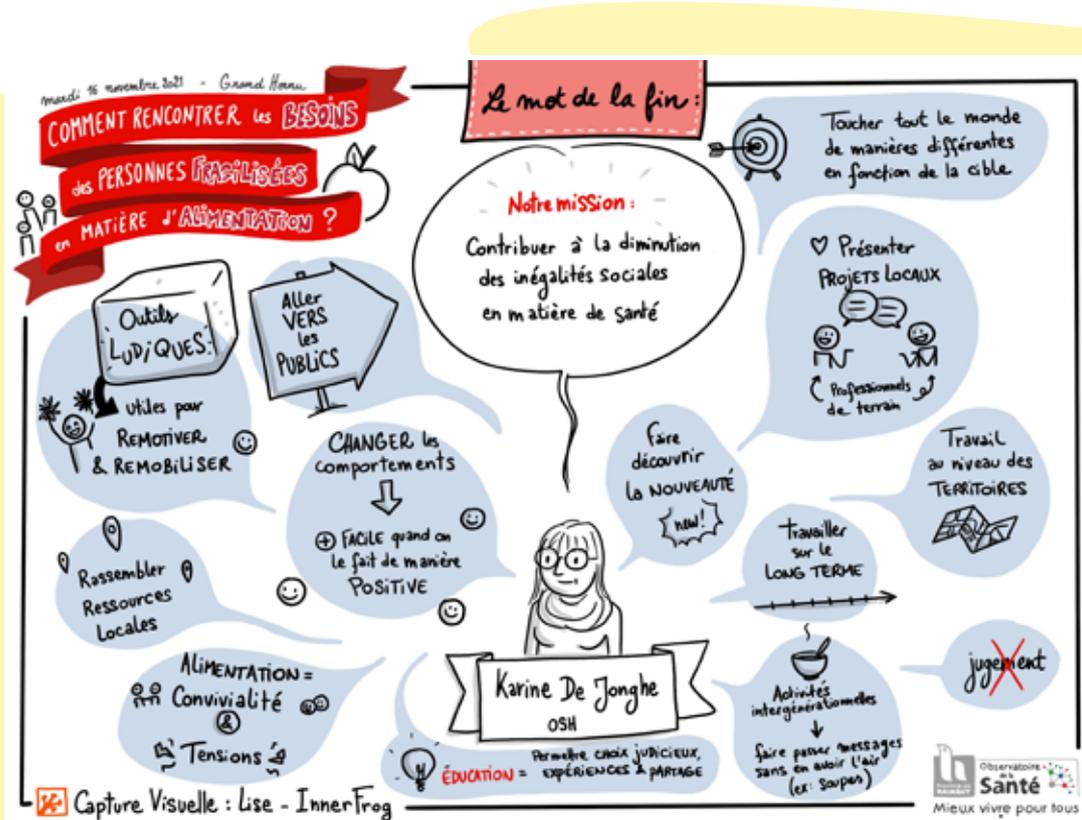
## Outil "Les saisons ont du goût"



Il s'agit d'un support d'animation destiné à favoriser l'expression de chacun autour de l'alimentation et plus spécifiquement sur les fruits et les légumes. Il permet une vision systémique de l'alimentation en travaillant sur les facteurs d'influences et leurs effets.

Il met l'accent sur la notion de saisonnalité et de proximité des aliments (alimentation durable).

## 7. Mot de la fin et conclusion de la journée par Karine De Jonghe – Directrice Département Milieux de Vie et Territoires de l'Observatoire de la Santé du Hainaut



Une des missions de l'Observatoire de la Santé du Hainaut est de contribuer à la diminution des inégalités sociales en matière de santé.

Cette mission s'effectue en travaillant aussi bien dans les milieux de vie que sur les territoires, en 1<sup>ère</sup> ou en seconde ligne.

C'est pourquoi, la Plateforme Santé Précarité du 16 novembre 2021 avait pour thème, "Comment rencontrer les besoins des personnes fragilisées en matière d'alimentation ?".

Cette journée a permis de découvrir, par le partage d'expériences des professionnels de terrain, des stratégies d'actions qui permettent d'aller vers le public. Les projets Food truck des Communes de Mouscron, Quaregnon et Saint-Ghislain en sont de parfaites illustrations.

Changer les comportements en matière d'alimentation est un travail sur le long terme. Il est plus aisé lorsqu'il s'effectue dans une approche positive. En effet, le sujet de l'alimentation peut être source d'activités conviviales mais peut parfois créer des tensions auprès de certains participants. Les habitudes de vie et les freins divers étant parfois bien ancrés.

Cette approche positive peut s'appuyer sur le large éventail d'outils ludiques présentés par les CLPS et l'OSH. Ils sont des supports utiles pour (re)motiver et (re)mobiliser tous les publics, surtout en ces temps difficiles.

Nous remercions les participants, ainsi que les différents intervenants, pour leur participation à cette journée et vous donnons d'ores et déjà rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle Plateforme Santé Précarité.



 Rue de Saint-Antoine, 1  
7021 Havré - Belgique

 +32 (0)65 87 96 00

 [observatoiresante.hainaut.be](http://observatoiresante.hainaut.be)

 [observatoire.sante@hainaut.be](mailto:observatoire.sante@hainaut.be)

