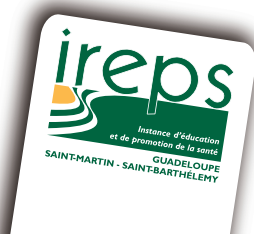




De l'idée au projet





Ce guide de mise en œuvre d'un atelier cuisine « nutrition santé » a été financé par la Direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt de Guadeloupe - DAAF et l'Agence régionale de santé Guadeloupe, Saint-Martin, Saint-Barthélemy - ARS.

Il est le fruit d'une réflexion et d'un travail collaboratif de nombreuses personnes.

Les personnes qui ont participé à l'écriture du livret :

Nathalie Brousse, Kassandra Emmanuel, Agnes Recimer - IREPS Guadeloupe, Saint-Martin, Saint-Barthélemy ; Olga Reynoso, Divina Voitus - A.G.S.PH/S.A.VS ; Nici Harris - Association SERAC Guadeloupe ; Audrey Chelin - Association ASAHÉL ; Marie-Chantal Guicheron - Association TRANSAP-NGT.

Sommaire

 Avant-propos	4
Contexte d'émergence du guide	
• L'ireps	
• La nutrition : une priorité de santé en Guadeloupe	
• La nutrition dans le cadre des activités de l'ireps	
Quelques définitions	
• La santé et la promotion de la santé	
• L'atelier cuisine	
• L'atelier cuisine nutrition santé	
Pourquoi ce guide ?	
 Construire un atelier cuisine nutrition santé	9
Objectif général de l'atelier cuisine nutrition santé	
Objectifs spécifiques	
Objectifs opérationnels	
 Public utilisateur	10
 Comment utiliser le guide ?	11
 Conseils pour l'animation	12
Posture de l'animateur	
 A propos de la boîte à outils	14
 Glossaire	15



Avant-Propos

Contexte d'émergence du guide

L'Instance d'éducation et de promotion de la santé Guadeloupe, Saint-Martin, Saint-Barthélemy (Ireps) vous propose ce **guide de mise en œuvre d'un atelier cuisine « Nutrition Santé »**, fruit d'un travail collaboratif entre les chargés de mission de l'Ireps et les stagiaires de la formation **« Nutrition et Aide Alimentaire »** qui ont bien voulu apporter leur concours.

► L'Ireps

Association loi 1901, adhérente à une fédération nationale, la Fnes - www.fnes.fr - l'Ireps œuvre depuis de nombreuses années dans le champ de la prévention et la promotion de la santé sur l'archipel et les îles du nord. L'association assure différentes missions telles que :

- **Produire des données** contribuant à l'analyse des besoins en éducation pour la santé et au repérage des leviers d'action,
- **Contribuer à la mise en œuvre** des politiques régionales de santé publique,
- **Soutenir méthodologiquement** les porteurs de projet,
- **Offrir une plateforme de ressources documentaires** (ouvrages, guides, outils d'intervention...).

Parmi ses missions, l'Ireps offre également un panel de **formations continues** en faveur des professionnels et/ou bénévoles issus de différents champs (sanitaire, social, éducatif...) qui souhaitent développer des projets et des actions d'éducation pour la santé. Ces formations peuvent être généralistes (méthodologie de projet, concepts en éducation et promotion de la santé, données probantes...) ou thématiques (compétences psychosociales, nutrition, addictions, vie affective et sexuelle...).

L'Ireps est principalement financée dans le cadre d'appels à projets par différentes institutions régionales et nationales (DAAF, ARS, Santé publique France, Mildeca...).



➤ La nutrition : une priorité de santé en Guadeloupe et en France

Sur l'archipel et les îles du nord, la nutrition fait partie des **priorités de santé du territoire** depuis plusieurs années. En 2016, l'enquête Kannari⁽¹⁾ de l'observatoire régional de la santé en Guadeloupe (ORSaG) fait état de prévalences de surpoids de 34 % et d'obésité de 23 %, parmi les guadeloupéens âgés de 16 ans ou plus. Les femmes guadeloupéennes sont plus touchées que les hommes (63 % contre 50 %). Kannari met en évidence que plus l'âge augmente, plus la prévalence de la surcharge pondérale augmente tandis qu'un niveau de diplôme peu élevé est associé à une probabilité de surcharge pondérale plus grande.

Sexe, âge sont des facteurs associés à un risque d'obésité plus élevé. Il en va de même si l'on est bénéficiaire d'un des minima sociaux.

Les maladies associées telles que le diabète, l'hypertension et leurs complications ont des prévalences plus élevées qu'en hexagone.

On note également des disparités, certains territoires étant plus impactés que d'autres, notamment la collectivité de Saint-Martin.

Par ailleurs, malgré l'**importance et la diversité de fruits et légumes locaux** reconnus pour leurs **effets protecteurs** sur la santé, ces derniers restent encore trop peu consommés par la population guadeloupéenne (cf. www.orsag.fr).

Pour rappel, depuis les années 2000 et l'arrivée en France du programme national nutrition santé (PNNS), la **nutrition** englobe les questions relatives à l'**alimentation et l'activité physique**. Les experts s'accordent à dire qu'une alimentation équilibrée alliée à la pratique régulière d'activités physiques sont des **facteurs protecteurs majeurs** de la santé.

Le Programme national pour l'alimentation (PNA) porté par le ministère de l'agriculture, l'agroalimentaire et la forêt, définit quant à lui quatre axes prioritaires d'intervention en matière d'alimentation : l'éducation alimentaire de la jeunesse, la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'ancrage territorial et patrimonial de l'alimentation.

➤ La nutrition dans le cadre des activités de l'Ireps

En Guadeloupe, l'Ireps est très engagée sur la thématique nutrition. Elle met en œuvre différents programmes en faveur des **élèves scolarisés** de la maternelle au lycée, centrés sur la **promotion de facteurs nutritionnels protecteurs** : consommation de fruits et légumes, d'eau et pratique d'activité physique. À noter qu'elle développe aussi d'autres programmes sur l'alimentation en lien avec la problématique de la chlordécone (Programmes des Jardins familiaux et produits de la pêche).

Elle propose aussi aux professionnels et bénévoles des **formations, des accompagnements méthodologiques et différents outils** pour tous ceux qui veulent faire le point sur les recommandations de la nutrition, construire, développer et évaluer leurs actions dans ce champ.

De plus, pour contribuer à **réduire les inégalités sociales de santé**, l'Ireps porte une attention particulière aux actions en faveur des publics généralement les plus éloignés de la prévention que sont les personnes **en situation de précarité et les personnes vulnérables** (personnes hospitalisées, enfants, adolescents, personnes âgées, porteuses de handicap).

⁽¹⁾ <http://www.orsag.fr/actualite-orsag/354-kannari.html>



Quelques définitions

👉 La santé et la promotion de la santé

L'organisation mondiale de la santé OMS définit la santé comme un état de bien-être complet physique, mental et social, qui ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité. Cette définition est inscrite au préambule de 1946 à la Constitution de l'OMS.



En 1986, la première conférence internationale pour la **promotion de la santé**, réunie à Ottawa précise que pour parvenir à un état de complet bien-être physique, mental et social, l'individu, ou le groupe, doit pouvoir identifier et réaliser ses ambitions, satisfaire ses besoins et évoluer avec son milieu ou s'y adapter. La santé est donc perçue comme **une ressource de la vie quotidienne**, et non comme le but de la vie ; c'est un concept positif mettant l'accent sur les ressources sociales et personnelles et sur les capacités physiques.

La promotion de la santé ne relève donc pas seulement du secteur de la santé et ne se borne pas seulement à préconiser l'adoption de modes de vie qui favorisent la bonne santé.



La promotion de la santé se donne 5 axes stratégiques :

- Élaborer des politiques publiques en faveur de la santé

C'est en France, l'exemple du programme national nutrition santé (PNNS) mis en œuvre depuis les années 2000.

- Créer des environnements favorables

En Guadeloupe, on peut citer les parcours sportifs de santé sécurisés (P3S) dont l'objectif général est d'offrir aux plus sédentaires la possibilité d'utiliser gratuitement et à tout moment des aires pour optimiser leur fonction cardio-respiratoire et leur force musculaire.

- Renforcer l'action communautaire

Il s'agit avant tout de considérer que les communautés sont en capacité de prendre une part active aux décisions qui concernent leur santé et leur vie. En Guadeloupe, on peut citer le programme des jardins familiaux (Jafa).

- Acquérir des aptitudes individuelles

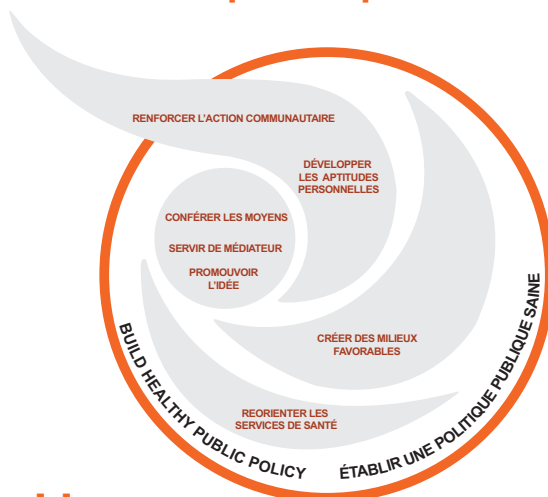
Par le biais de l'information, de l'éducation pour la santé, il s'agit de donner aux personnes et aux groupes davantage de possibilités de faire des choix éclairés pour protéger leur santé. On pourra citer, le parcours éducatif de santé des élèves de la maternelle au lycée (Ministère de l'éducation nationale - 2016).

⁽²⁾ cf. Définition de la santé - <http://www.euro.who.int/f>

- Réorienter les services de santé

Une offre de soins bien structurée et suffisante est indispensable pour la santé de la population sur un territoire. Cependant, il faut recentrer cette offre sur la totalité des besoins de l'individu qui doit être considéré dans son intégralité. Les réseaux de santé et les programmes d'éducation thérapeutique (ETP) permettent de mieux aider les patients à prendre en charge leur(s) maladie(s) chronique(s) et éviter ainsi les complications ou les hospitalisations. Ces services souhaitent apporter des réponses non plus seulement aux besoins de santé repérés mais aussi aux attentes et priorités des patients.

Charte d'Ottawa pour la promotion de la santé



🍴 L'atelier cuisine

Il se définit comme une action collective s'inscrivant dans une démarche d'accompagnement des personnes. Il s'agit d'un moment convivial qui réunit des personnes pour cuisiner un plat ou un repas dans une ambiance chaleureuse ou le groupe de participants est guidé par un animateur ⁽³⁾.

Il favorise chez les participants le **processus du pouvoir d'agir** (empowerment) en activant les ressources personnelles et communautaires. Il vise le développement du sentiment d'efficacité personnelle, du sens critique, des compétences et de l'estime de soi. Il valorise les personnes en aidant au développement des savoirs et en créant des liens.

L'animateur joue un **rôle pivot** dans la mise en œuvre de l'atelier cuisine. Par sa posture professionnelle, c'est lui qui va faciliter l'intégration et la valorisation des individus dans le groupe, stimuler les échanges et les transmissions interpersonnelles des savoirs.

Sentiment d'efficacité personnelle, pouvoir d'agir, valorisation de l'individu au regard de son groupe d'appartenance sont autant de **facteurs protecteurs de la santé** car ils sont des piliers incontournables des changements de comportements (théorie du comportement planifié, Ajzen 1991).

⁽³⁾ Lepeltier Celine, « l'empowerment dans les « ateliers cuisine » : entre enjeux et pratique », *vie sociale*, 2011/3 (n° 3), p. 51-63. doi : 10.3917/vsoc.113.0051. url : <http://www.cairn.info/revue-vie-sociale-2011-3-page-51.htm>



🌀 L'atelier cuisine nutrition santé

Parler des questions de nutrition santé revient à considérer les questions relatives à la protection de la santé par une **alimentation saine** et une **activité physique régulière**.

Ces deux dimensions ayant fait l'objet de nombreuses études sont reconnues comme essentielles pour **protéger la santé des individus** à tous les âges de la vie et sont étayées par de nombreuses recherches.

Les résultats des études et des travaux de concertation pluridisciplinaire sont traduits en recommandations afin de les rendre accessibles à tous, le grand public aussi bien que les professionnels.

En France depuis 2001, ces recommandations sont diffusées à travers les **repères de consommation** du Programme national nutrition santé. En 2017, ils ont fait l'objet de mise à jour.



Pourquoi ce guide ?

À l'Ireps Guadeloupe, il a été noté que l'atelier cuisine est un **outil fréquemment utilisé en pratique** par les professionnels et les bénévoles que nous accueillons dans le cadre des formations ou des accompagnements méthodologiques.



Si l'intérêt de l'atelier cuisine n'est plus à démontrer en tant que facteur d'insertion et de lien social, il peut aussi être un outil très utile pour relever un **autre défi**, celui de la **santé nutritionnelle**.

Pour cela, il est question d'**aller plus loin** que la réalisation de nos recettes traditionnelles préférées, à l'occasion de fêtes diverses et variées.



Ce guide est donc pensé pour accompagner l'animateur dans ce cheminement qui représente un **défi** de taille : comment allier plaisir et alimentation saine en consommant à moindre coût ? Y-a-t-il des trucs et astuces, des complémentarités, des équivalences, des justes proportions ? Peut-on élargir la gamme de choix d'un public pour qui la priorité est d'abord de manger, de se remplir le ventre ?

Construire un atelier cuisine nutrition santé

La réalisation d'un atelier cuisine est un véritable projet qui comme tout projet, nécessite une réflexion en équipe. Cette réflexion permet de définir à la fois les objectifs de l'atelier et d'anticiper les moyens matériels et humains nécessaires.

Pour faire véritablement sens auprès du public bénéficiaire de l'action, il appartiendra à l'équipe projet de le solliciter. Le public a-t-il pour habitude de cuisiner ? Que cuisine-t-il ? Quels sont ses plats préférés ? Aime-t-il cuisiner un plat ou un dessert en particulier... ? Ces questions sont des exemples qui permettront d'impliquer et d'associer le plus possible les personnes dans la réflexion et la démarche ; un des critères qualités en prévention et promotion de la santé.

Objectif général

Développer différentes activités de prévention et de promotion de la santé en faveur de personnes en situation de handicap et/ou bénéficiaires de minima sociaux, par le biais de l'atelier cuisine.

Objectifs spécifiques

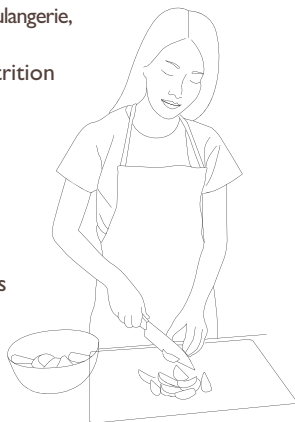
- Favoriser l'acquisition de connaissances relatives à l'alimentation et la santé,
- Contribuer à une meilleure gestion du poste alimentation dans le budget du ménage,
- Développer et/ou renforcer un savoir-faire culinaire,
- Favoriser l'autonomie de la personne et son insertion,
- Valoriser les compétences individuelles à travers la pratique culinaire,
- Susciter la réflexion à propos des différentes offres nutritionnelles accessibles (Grandes et moyennes surfaces, magasins de proximité - boucheries, épiceries, boulangerie, primeurs... - vendeurs ambulants, associations sportives, parcours sportifs...).
- Sensibiliser aux questions de développement durable en lien avec la nutrition



Objectifs opérationnels

→ Organiser un atelier cuisine dont les recettes seront :

- Suggérées et validées par l'ensemble des participants,
- Respectueuses des bases de l'équilibre alimentaire,
- Dans une fourchette de prix accessible aux bénéficiaires,
- Centrées sur la diversité des produits locaux en particulier les fruits, les légumes et les féculents,
- En harmonie avec le patrimoine culinaire local mais adaptées, afin de faire davantage écho aux recommandations (moins de sucre, de sel, de gras),
- Réalisées avec du matériel commun et peu coûteux.



Le défi étant de mettre en musique tous ces paramètres !

NB : les denrées utilisées pour l'atelier peuvent provenir de l'aide alimentaire dans ce cas, on veillera à se fournir en fruits, légumes et féculents locaux frais. Ces produits sont également de plus en plus présents dans l'offre du réseau par le biais du glanage et de la collecte.

→ Animer un à plusieurs ateliers en fonction des attentes des participants :

Les objectifs poursuivis par les ateliers sont présentés dans la boîte à outils et dépendent de la **progression pédagogique souhaitée** par l'animateur en fonction des attentes formulées par les bénéficiaires de l'atelier.



Public utilisateur

Nous avons déjà évoqué dans le contexte d'émergence l'origine de la création de ce guide qui fait suite aux sessions de la formation « nutrition et aide alimentaire », réalisée en faveur des professionnels et des bénévoles du réseau de l'aide alimentaire. Il s'agit d'un réseau assez large puisqu'il s'articule en Guadeloupe autour de la banque alimentaire qui reçoit notamment le FEAD (Fonds européen d'aide aux plus démunis). Ces différentes aides sont redistribuées aux partenaires de la BAG, qui peuvent être institutionnels (CCAS, CIAS) ou associatifs, selon un cahier des charges strict, dans le cadre de conventions de partenariat.

D'autres professionnels que ceux du réseau de l'aide alimentaire peuvent être intéressés par la démarche et les différentes ressources proposées dans ce guide. Ce sont ceux qui accompagnent les personnes dites vulnérables, les **personnes hospitalisées, sous-main de justice, les jeunes, les personnes âgées** qui sont généralement éloignées de la prévention. Les enjeux nutritionnels seront alors de prévenir les maladies chroniques ou leurs aggravations d'une part, et le risque de dénutrition d'autre part.

Parmi ces professionnels, on peut citer ceux de **l'enseignement, de l'éducation, les rééducateurs médicaux** (infirmières, ergothérapeutes, moniteurs-éducateurs, psychomotriciens, aides-médicopsychologiques, diététiciens...). Cette liste n'est pas exhaustive.



Comment utiliser le guide ?

Le processus de mise en œuvre ainsi que les activités pédagogiques connexes sont insérés sous forme de fiches facilement utilisables.

La réalisation d'un **atelier cuisine** peut s'envisager de deux manières : soit l'atelier fait suite à un travail sur les représentations, les connaissances et les pratiques des participants au sujet de la nutrition, soit il introduit ce travail.



Selon les besoins repérés par les professionnels et les attentes des participants, plusieurs séances seront nécessaires pour la mise à jour des connaissances et le renforcement des habilités des usagers.

Il est à noter que dans le cadre de leur projet d'actions, les animateurs peuvent s'associer à des partenaires plus experts sur certaines thématiques pour les accompagner. S'il s'agit d'affiner les questions de gestion budgétaire, l'animateur peut solliciter des **conseillers en économie sociale et familiale**. Les **diététiciens** peuvent intervenir pour aborder les questions autour de régimes thérapeutiques les plus fréquemment rencontrés (contrôlé en sel, diabétique...).

Des **animateurs** ou des éducateurs sportifs diplômés (cursus BPJEPS, STAPS) peuvent intervenir.

Pour animer des ateliers d'activité physique traditionnels ou adaptés. On peut aussi s'associer à un chef cuisinier qui va apporter son expertise sur des aspects plus techniques (maniemment et intérêt des différents outils et ustensiles...).



Conseils pour l'animation

Ce guide souhaite aussi attirer l'attention de l'animateur (et son équipe) sur différents points qui vont au-delà des questions d'équilibre, d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Comme nous l'avons évoqué plus haut, animer un atelier cuisine est un **projet** en soi qui suppose un travail de réflexion et d'écriture. Néanmoins, la maîtrise de la méthodologie de projet, l'utilisation de techniques et d'outils pour mener à bien l'atelier et les activités connexes doivent s'inscrire dans un savoir-faire plus global qui a trait à la **posture de l'animateur**.

En présentant les quelques points sur lesquels nous souhaitons attirer votre vigilance, nous espérons modestement contribuer à quelques réflexions utiles. Ces points de vigilance rejoignent notamment les valeurs sous-tendues par la **promotion de la santé**.



Posture de l'animateur

Pour l'animateur et son équipe, il s'agira de veiller à :

 **Poser un cadre bienveillant et rassurant**, rappelé à chaque nouvelle rencontre. N'oublions pas que le public qui fait l'objet d'un soutien social est très souvent mis à l'écart et stigmatisé. Il indiquera aux participants l'état d'esprit dans lequel les activités se dérouleront : écoute, respect, non jugement... L'animateur partagera aussi ce cadre de travail avec les intervenants extérieurs éventuels.

 **Recueillir les attentes** des personnes, leur **adhésion éclairée et leur implication** en fonction de leurs possibilités, à toutes les étapes du projet « atelier cuisine » et des activités connexes proposées. C'est un gage de qualité, de réussite et de satisfaction des participants. Pour cela, il faudra construire différents outils de communication spécifiques, dont quelques exemples sont proposés dans la boîte à outil.

 **Mettre en avant les facteurs protecteurs de la santé⁽⁵⁾** et non les facteurs de risques d'apparition des maladies. En effet, de nombreuses études montrent que le levier de la peur sur lequel s'appuie une communication principalement centrée sur les risques (maladies, accidents, décès...), a en réalité peu d'impact en prévention, voire même des effets pervers (régression, infantilisation, déni, évitement, rejet...).

⁽⁵⁾ Linda Cambon et Christine Ferron. « Opinion de la Fédération nationale de l'éducation et la promotion de la santé sur le rapport « Nouvelles approches de la prévention en santé publique » », Santé publique, vol. vol. 23, no. 2, 2011, pp. 143-149. Christine Ferron « Vaccination contre la grippe : fallait-il faire usage de la peur ? », Santé publique, vol. vol. 22, no. 2, 2010, pp. 249-252.



Promouvoir exclusivement les repères de consommation à suivre pour être en bonne santé proposés par le PNNS - www.mangerbouger.fr - l'animateur et son équipe devront porter une attention particulière sur la nécessaire distance qu'il doit observer entre ses propres pratiques, ses connaissances voire même ses croyances au sujet de la nutrition et les messages à diffuser auprès du public qu'il prend en charge.



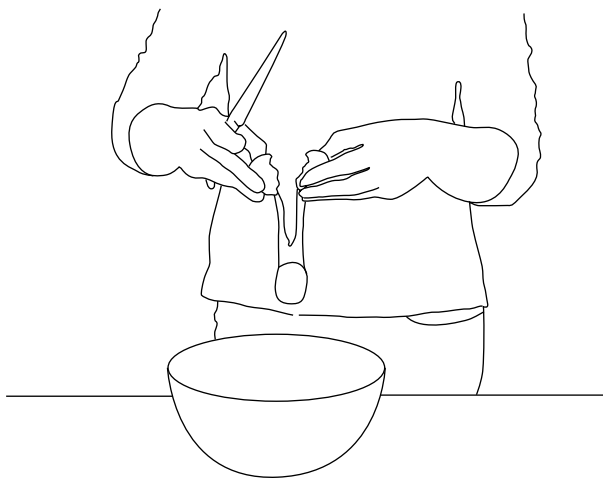
Mettre en adéquation le plus possible, l'**environnement** des participants avec les messages promus. Il s'agit d'aller plus loin que donner des conseils, des recommandations en agissant aussi sur l'environnement dans lequel les personnes sont accueillies dans le cadre de l'atelier (voire même celui dans lequel elles évoluent : quartier, ville...). L'idée est de faire en sorte, comme nous l'avons déjà évoqué, que les personnes soient en capacité de suivre les conseils prodigués. On peut prendre plusieurs exemples de la vie de tous les jours :

Poser une affiche pour promouvoir la consommation d'eau dans un lieu public et ne pas la rendre accessible est peu pertinent et efficace pour encourager les gens à en consommer.

Rappeler aux enfants à l'école qu'ils doivent se laver les mains après être allés aux toilettes alors que ces dernières sont dépourvues de savon et de dispositif pour se sécher les mains est dénué de sens.



Inscrire l'atelier cuisine dans un continuum d'actions éducatives dont les objectifs seront de conforter et/ou développer le savoir-faire autour de l'alimentation équilibrée au sens large (rythme des repas, choix des aliments, équivalences, quantités, construction de menus dans différentes situations... (voir la partie boîte à outils de l'animateur). Il faudra également veiller à développer une offre en **activité physique** à côté des activités autour de l'alimentation.



À propos de la boîte à outils

Nous avons fait le choix de vous proposer des ressources principalement téléchargeables gratuitement sur internet. Pour des compléments d'information, d'autres ressources disponibles en prêt, issues du centre documentaire de l'Ireps, sont mentionnées dans le guide.

Les outils sont rigoureusement sélectionnés. Ils émanent principalement des sites des agences et institutions françaises (santé publique France, Ministère de l'alimentation) et pour la plupart labellisés dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) ou du Programme national pour l'alimentation (PNA).

De nombreuses ressources sont issues du « classeur alimentation atout prix » dont nous avons sélectionné les visuels qui nous semblent les plus faciles d'appropriation pour des professionnels non experts en nutrition. Certaines planches doivent être actualisées (prix) et contextualisées (fruits, légumes et féculents de France, versus fruits, légumes et féculents aux Antilles).

La boîte à outils comporte 3 grandes parties :

La première partie fait le point sur **le projet atelier** en lui-même, la démarche qualité dans laquelle il doit s'inscrire.

La deuxième partie contient des **ressources à l'attention des animateurs** pour les aider à aller plus loin dans leurs connaissances, leurs réflexions en matière de promotion de la santé, d'approche du public, de réglementation (recommandations en nutrition validées scientifiquement, hygiène et sécurité alimentaire...).

La troisième partie propose des ressources pour développer des **activités pédagogiques** connexes à l'atelier cuisine. En effet, nous rappelons plus haut que l'apport ou la mise à jour des connaissances en nutrition peut et doit faire l'objet de plusieurs animations, en dehors de l'atelier cuisine en lui-même.



Le guide et la boîte à outils constituée de 13 fiches
sont téléchargeables sur le site www.ireps.gp

Sommaire

Projet atelier cuisine

Qualité du projet	Fiche 1
Préparation de l'atelier	Fiche 2
Elaboration des recettes	Fiche 3
Hygiène et sécurité de l'atelier	Fiche 4
Mise en oeuvre	Fiche 5
Evaluation de l'atelier	Fiche 6

Outils techniques

Exemple de fiche technique	Fiche 7
Exemple de journal de bord	Fiche 7
Exemple de document de communication	Fiche 8
Accès à un plateau technique	Fiche 8

Outils pour aller plus loin

Pour les animateurs	Fiche 9
.Socle commun de connaissances en nutrition	Fiche 10
.Activités connexes à l'atelier cuisine	Fiche 11 et 12



Glossaire

ARS	Agence de santé Guadeloupe, Saint-Martin, Saint-Barthelémy
CCAS	Centre communal d'action sociale
CIA S	Centre intercommunal d'action sociale
DAAF	Direction de l'alimentation de l'agroalimentaire et de la forêt
FEAD	Fonds Européen d'aide aux plus démunis
IREPS	Instance d'éducation et de promotion de la santé Guadeloupe, Saint-Martin, Saint-Barthelémy
Jafa	Jardins familiaux, programme porté par l'IREPS
MAAF	Ministère de l'alimentation de l'agroalimentaire et de la forêt
MILDECA	Mission interministérielle de lutte contre les drogues et les conduites addictives
OMS	Organisation mondiale de la santé
ORSaG	Observatoire Régional de la Santé de Guadeloupe
PNA	Programme national pour l'alimentation
PNNS	Programme national nutrition santé
QSP	Quantité suffisante pour



Contacts



IREPS Guadeloupe

6 Rés. Casse, Rue D. Beauperthuy
97100 Basse-Terre
Tél. : 0590 41 09 24 - Fax : 0590 81 30 04



Antenne Jarry

3 bis rue Henri Becquerel
Imm. Futura – Voie Verte
97122 Baie-Mahault
Tél. : 0590 48 93 06 - Fax : 0590 83 56 01

Courriel : ireps@ireps.gp - Site : www.ireps.gp



[ireps Guadeloupe](https://www.facebook.com/irepsGuadeloupe)



[@irepsGuadeloupe](https://twitter.com/irepsGuadeloupe)



Pour en savoir plus
www.ireps.gp
www.ecole-carambole.fr

