

Journée régionale 12/11/25

Précarités Alimentaires en IDF



PRÉSENTATION

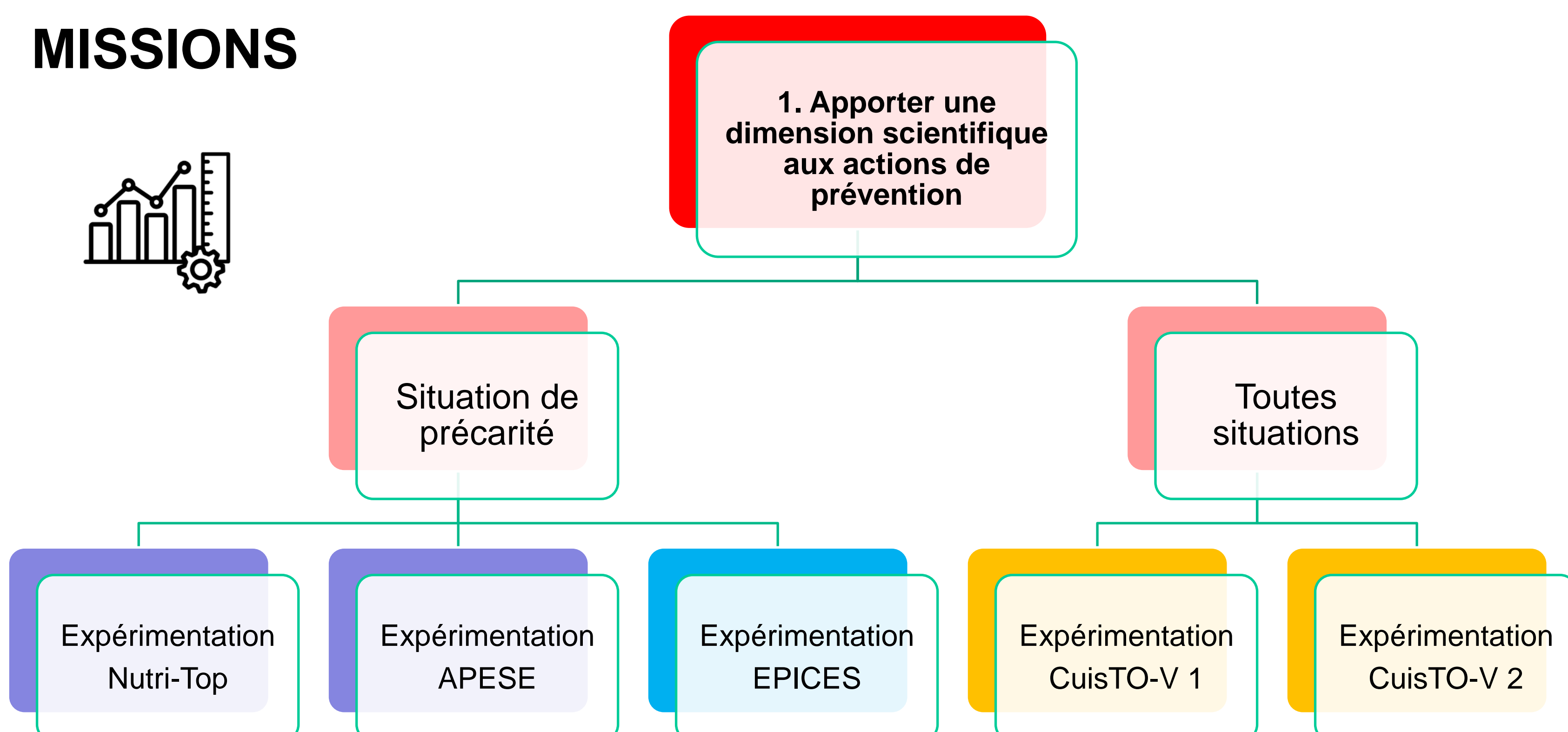
La Cellule de Recherche en Soins et en Prévention Santé (CRESP) est située au sein du Centre Hospitalier Frédéric Henri Manhès (Fleury-Mérogis, 91).

Elle s'est spécialisée dans la recherche dite action ou recherche interventionnelle en Santé Publique.

Pour réaliser ses 3 missions principales (**en rouge dans les schémas**), la CRESP est soutenue et financée essentiellement par l'ARS IDF sur **4 grands projets de recherche** :

1. **CuisTO-V (en orange)** : Recherche-action sur l'intérêt des ateliers cuisine en ville en direction d'un public en situation de précarité comme action probante en santé publique
2. **Pré-Score Alim (en violet)** : Recherches-action sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle, de l'équilibre alimentaire et des comportements nutritionnels d'un public en situation de précarité
3. **Nutri-Score Resto Co (en bleu)** : Recherche-action sur l'amélioration de la qualité nutritionnelle et des comportements alimentaires en restauration collective et collèges situés en QPV
4. **PrevNCo (en vert)** : Construction et test d'un outil d'utilisation rapide d'évaluation des comportements en termes de prévention (alimentation, sommeil, activité physique...) sous forme de questionnaire digital FALC (Facile A Lire et à Comprendre)

MISSIONS



Nutri-Top (2021-23) : mesurer l'impact d'un affichage Nutritionnel en épicerie sociale, couplé ou non avec des ateliers de prévention en Nutrition

APESE (2022 - ...) : expérimenter la mise en place d'activités physiques adaptées en épicerie sociale

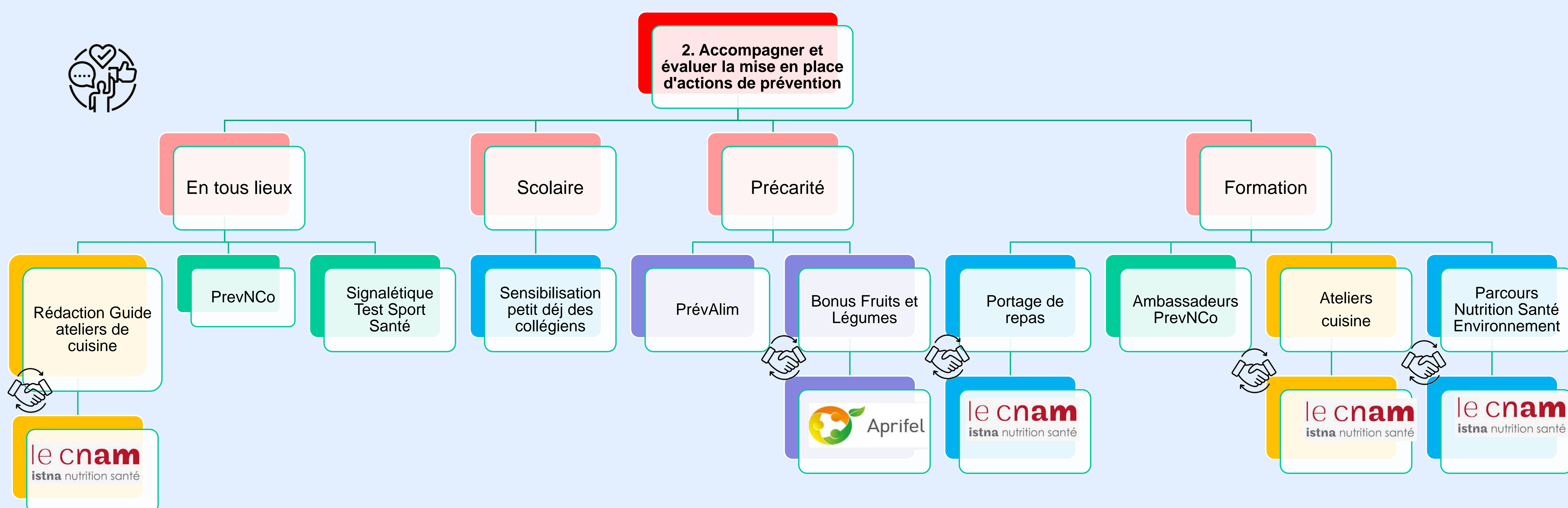
EPICES (2025 – ...) : mesurer l'impact de sensibilisation des enfants à la Nutrition et à la consommation des légumes par la mise en place de bacs cultivables d'herbes aromatiques dans des écoles situées en QPV et leur implication avec les équipes de restauration collective

CuisTO-V 1 (2019-21) : mesurer la pertinence des ateliers de cuisine selon 2 modalités pédagogiques : « classique » vs « défi culinaires »

CuisTO-V 2 (2022 – ...) : mesurer l'impact des ateliers de cuisine selon différentes modalités d'animation, de lieux, de publics...

→ Guide sur la mise en place d'ateliers de cuisine et formation (2025 – ...)

à destination des coordonnateurs, animateurs, financeurs... en partenariat avec l'Institut Scientifique et Technique de la Nutrition et de l'Alimentation du Conservatoire National des Arts et Métiers (Cnam-ISTNA)



PrevNCo (2022- ...) : créer un outil d'évaluation nutrition FALC permettant d'avoir des données à T0-T1, d'identifier les besoins d'une population et permettre son orientation

Signalétique Test Sport Santé (2025- ...) : expérimenter la mise en place de tests simples pour évaluer la forme physique utilisés en activités physiques adaptées dans différents lieux et publics (collèges, villes, épiceries sociales...)

PrévAlim (2020-22) : analyser les habitudes alimentaires des utilisateurs de 11 épiceries sociales afin de former bénévoles et salariés à une orientation et proposition d'offres alimentaires adaptées

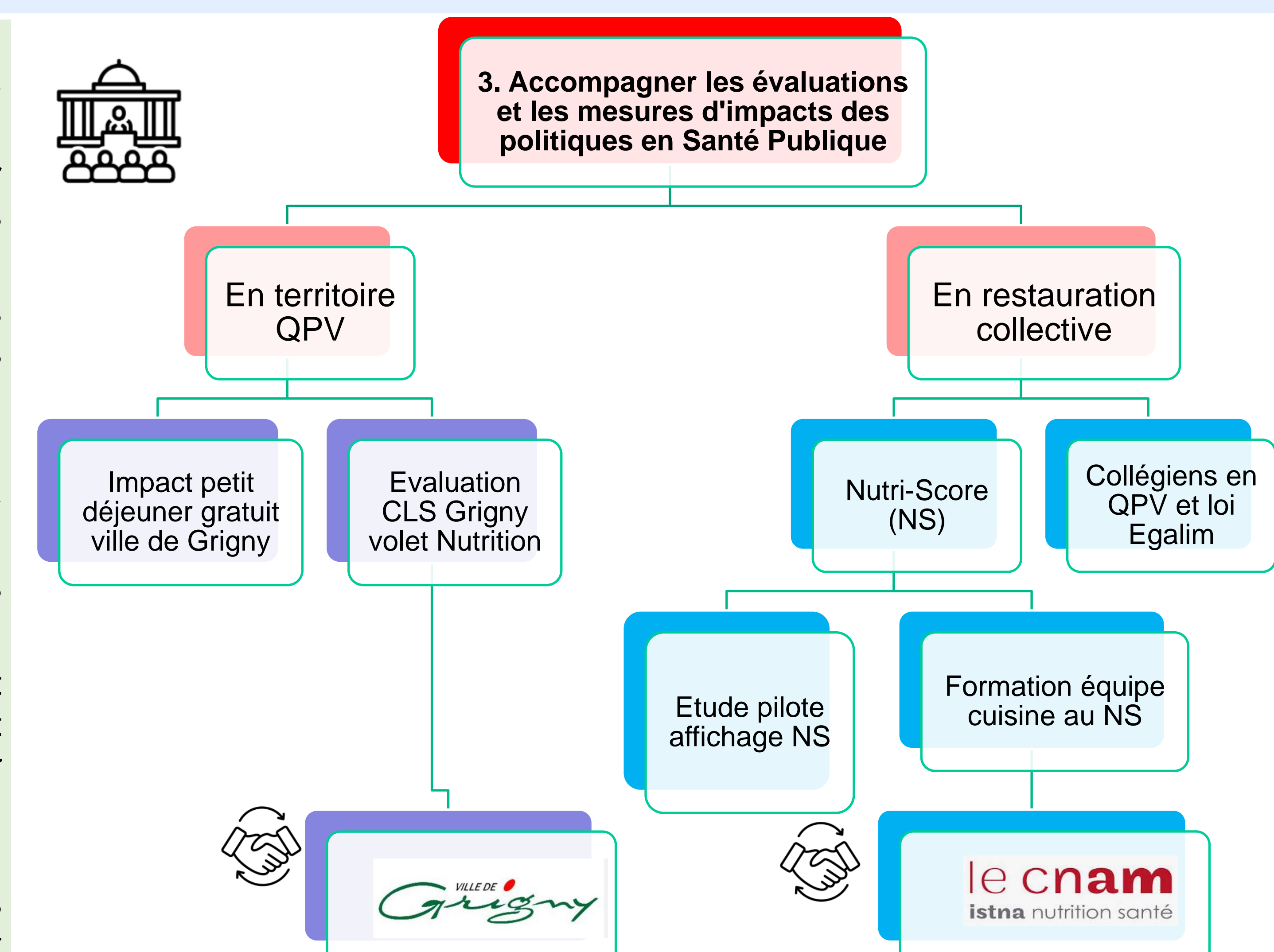
Bonus Fruits & Légumes (Aprifel 2025 - ...) : réaliser et tester des supports d'évaluation en langage FALC pour ce projet qui consiste à former bénévoles ou salariés des épiceries sociales à la conduite d'un atelier pour lever les freins à la consommation de fruits et légumes

Portage de repas (2022 – ...) : mesurer l'impact d'une formation dénutrition des personnes âgées en direction des agents de portage de repas à domicile

Parcours Nutrition Santé Environnement NSE (2025- ...) : expérimenter un accompagnement pour développer les connaissances/compétences sur les liens entre nutrition, santé et environnement (concept « One Health») des professionnels et des collégiens en QPV afin d'aider ou renforcer la modification des comportements favorables à la santé et durables

Formation Nutri-Score des équipes de restauration collective (CH Dupuytren APHP 2022) : former à la mise en place de l’affichage du Nutri-Score et à l’accompagnement des convives dans le cadre du projet « manger mieux et bouger plus au travail » (Cnam-ISTNA, co financement INCa)

Étude pilote d’affichage du Nutri-Score en restauration collective (CRP Jean Moulin 2018) : déterminer si le Nutri-Score est adaptable à la restauration collective et le type d’accompagnement des convives dans leur choix au self par l’affichage du Nutri-Score



cellulederecherche@ch-manhes.fr / 01 69 25 64 61 / 06 10 10 55 77

Damien GALTIER, coordonnateur : galtier@cresp-manhes.fr

Alexis GALLI, chef de projet : alexis.galli@ch-manhes.fr

Clémence DACLIN, chargée de mission : daclin.manhes@gmail.com

Pour en savoir plus

Scanner le QR code