

Cellule de Recherche en Soin et en Prévention santé du CH Manhès



Journée régionale 12/11/25

Précarités Alimentaires en IDF

PRÉSENTATION

La Cellule de Recherche en Soin 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



1. Apporter une dimension scientifique aux actions de prévention

Situation de précarité

Expérimentation Nutri-Top

Expérimentation APES

Expérimentation EPICES

Toutes situations

Expérimentation CuisTO-V 1

Expérimentation CuisTO-V 2

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

APES (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)



2. Accompagner et évaluer la mise en place d'actions de prévention

En tous lieux

PrevNCo

Signalétique Test Sport Santé

Scolaire

Sensibilisation petit déj des collégiens

Précarité

PréAlim

Bonus Fruits et Légumes

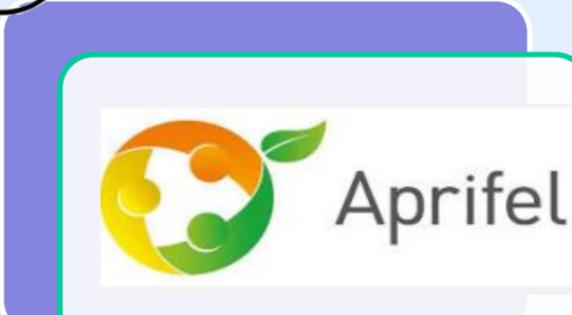
Formation

Portage de repas

Ambassadeurs PrevNCo

Ateliers cuisine

Parcours Nutrition Santé Environnement



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...)

PréAlim (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



3. Accompagner les évaluations et les mesures d'impacts des politiques en Santé Publique

En territoire QPV

Impact petit déjeuner gratuit ville de Grigny

Evaluation CLS Grigny volet Nutrition

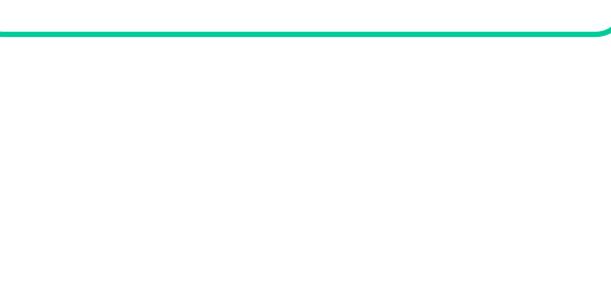
En restauration collective

Nutri-Score (NS)

Collégiens en QPV et loi Egalim

Etude pilote affichage NS

Formation équipe cuisine au NS



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

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

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

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

