



Rapport d'activités 2016



Table des matières

2016, une année de réorientation	3
Nos projets 2016	3
Bilan 2016.....	4
A. Senso5 dans les écoles primaires	4
Fête du goût 15 septembre 2016 « Légumes et légumineuses »	4
Moyens pédagogiques Senso5 dans le Haut-Valais	5
Moyens pédagogiques Senso5 en Romandie.....	6
Guide d’implantation des outils	6
Prophylaxie dentaire	7
Alimentation, mouvement et image de soi à l’adolescence	7
Autre.....	10
B. Petite enfance	12
Développement d’une activité dans les UAPE : atelier culinaire – les mini chefs aux fourneaux	12
Atelier cantonal	16
Formation dans les crèches.....	18
C. Promotion de l’eau potable.....	18
D. Séniors	20
D. Amélioration de la qualité de vie de personnes sourdes-aveugles à travers le développement d’actions concrètes autour de l’alimentation et du mouvement	23
Remerciements	24
Perspectives.....	26

2016, une année de réorientation

L'année 2016 fut une année riche en changements et a été marquée par la réorientation de certaines activités de la fondation Senso5 dans le but de se concentrer sur ses domaines de compétences et le cœur de ses activités. Nos priorités sont désormais les projets de la ville de Sion, le projet Ecole et le projet Séniors.

« Nos yeux, nos oreilles, notre odorat, notre goût diffèrent, créent autant de vérités qu'il y a d'hommes sur la terre » - Guy de Maupassant

Il y a les départs :

La fondation Senso5 a vécu le départ de Céline Burtin en octobre 2016. Après plus de deux années consacrées au projet Senso5, Céline a décidé de donner une nouvelle orientation à sa carrière professionnelle.







Il y a les arrivées :

Mélissa Debergh est venue soutenir l'équipe Senso5 pour un stage d'une durée de deux mois (stage conjoint avec Fourchette Verte Valais). Sa curiosité, sa motivation, sa flexibilité et son application au travail ont été très bénéfiques pour Senso5.

Fabienne Bochatay Morel est venue remplacer Céline Burtin en début octobre en tant que diététicienne responsable de la fondation Senso5.

Enfin, Pauline Solioz est venue seconder l'équipe en place depuis mi-novembre 2016 afin de travailler majoritairement sur le projet Séniors.

Nos projets 2016

-  Senso5 dans les écoles primaires
-  Petite enfance
-  Image de soi, alimentation et mouvement à l'adolescence
-  Alimentation, autonomie et qualité de vie chez les séniors
-  Prophylaxie dentaire
-  Amélioration de la qualité de vie de personnes sourdes-aveugles à travers le développement d'actions concrètes autour de l'alimentation et du mouvement

Historique

La Fondation Senso5 est une fondation d'utilité publique, à but non lucratif et créée en 2012. Déjà entre 2003-2005, des outils pédagogiques intitulés "5 sens pour apprendre" introduisaient une nouvelle voie en matière de promotion de la santé, par la mise en place d'une démarche innovante, sensorielle où le plaisir était tout comme maintenant au centre des apprentissages et de l'acte de manger.

Aujourd'hui, la fondation est toujours active en promotion de la santé, plus particulièrement dans le domaine de l'approche sensorielle de l'alimentation. La fondation Senso5 est un partenaire reconnu du Canton du Valais. Elle a pour responsabilité, entre autres, l'élaboration et la diffusion des moyens pédagogiques d'éducation à l'alimentation (dans le cadre du PER) destinés aux écoles primaires et enfantines du canton.

La diffusion de ces moyens est un objectif du programme cantonal pour un poids corporel sain. Senso5 est membre de différents réseaux suisses et européens actifs en promotion de la santé.

Nos partenaires principaux

Promotion Santé Valais
Promotion Santé Suisse
Ville de Sion
HEP-Valais
Service cantonal de l'enseignement du canton du Valais
Fondation LVPP de promotion de la santé
Centre alimentation et mouvement
Fourchette verte
Loterie romande

Bilan 2016

A. Senso5 dans les écoles primaires

En 2016 nous avons :

- animé un stand sensoriel pour les enfants dans le cadre de « la fête du goût » à Sion
- créé de nouvelles activités pour le cycle d'orientation (en collaboration avec Rachel Bircher May, enseignante et le Centre alimentation et mouvement)
- réalisé des interventions dans différents cycles d'orientation et écoles professionnelles
- continué l'implantation, l'évaluation et l'adaptation des moyens pédagogiques dans le Haut-Valais
- adapté continuellement les outils pédagogiques
- poursuivi les formations d'enseignants dans le Valais romand

Fête du goût 15 septembre 2016 « Légumes et légumineuses »

Journée des enfants 15 septembre 2016

Comme les années précédentes, la fondation Senso5 a collaboré avec Fourchette Verte Valais pour l'organisation de son stand lors de la journée des enfants dans le cadre de la Fête du Goût le jeudi 15 septembre 2016. 210 enfants de 5H et 6H venant de différentes écoles de Sion mais aussi de Châteauneuf ont participé à cette journée.

Cette année le thème était « Légumes et légumineuses » nous avons donc décidé d'axer nos ateliers principalement sur les légumineuses avec comme produit fini la dégustation d'un houmous de pois chiches avec une brochette de légumes (carottes, concombres, tomates).

Atelier Senso5

Dans un premier temps, nous avons expliqué aux enfants ce qu'est une légumineuse.

- ✚ Ouïe et vue : dans différents gobelets opaques, nous avons mis des haricots rouges, des pois chiches, des lentilles et des haricots de Soisson puis il a été demandé aux enfants de secouer les gobelets et de remettre les bons gobelets en face des bonnes assiettes contenant les mêmes légumineuses.
- ✚ Odeurs : des ingrédients servant à aromatiser leur houmous au stand Fourchette Verte, ont été proposés aux enfants. Il leur a été demandé de les reconnaître à l'odeur. Parmi les ingrédients proposés, il y avait : le paprika, la menthe, le persil et le gingembre.
- ✚ Toucher : pour les mêmes raisons qu'évoquées précédemment (ingrédients pour aromatiser le houmous) il a été demandé aux enfants de reconnaître les aliments qui se trouvaient dans les boîtes à toucher : le citron, l'ail, le paprika (légume).

Après ces différentes étapes de découverte sensorielle, les enfants ont confectionné leur brochette de légumes et la dégustation de l'houmous de pois chiches s'est faite au stand Fourchette Verte. A ce stand, ils ont pu agrémenter leur houmous comme ils le souhaitaient (menthe, persil, ail, citron, gingembre, paprika).

Moyens pédagogiques Senso5 dans le Haut-Valais

L'adaptation et la traduction des moyens pédagogiques pour le Haut-Valais et pour la Suisse allemande s'est poursuivie en 2016 avec la collaboration du service cantonal de l'enseignement du canton du Valais, Promotion Santé Suisse, Promotion Santé Valais, Fondation LVPP et la HEP.

Le 8 juin 2016, une formation a été réalisée dans le Haut-Valais où environ 70 enseignants de 5H ont été formés. Cette formation a été coordonnée par Mme Nadya Crettaz Bovier, enseignante Senso5 et animatrice HEP. M. Bürgisser Patrick a été mandaté pour réaliser la partie scientifique.

Les activités du 5H au 8H ont été finalisées pour le mois de septembre 2016.

Une formation sera organisée durant l'année scolaire :

- 2016-2017 : enseignants du 6H
- 2017-2018 : enseignants du 7H
- 2018-2019 : enseignants du 8H

Des évaluations des moyens pédagogiques implantés dans le Haut-Valais (1H à 4H) ont été réalisées par la Haute Ecole Pédagogique et le service de l'enseignement du Canton du Valais au moyen de trois

focus-groups entre avril et mai 2016. Un rapport d'évaluation en langue allemande est disponible sur demande auprès de la fondation Senso5.

Les groupes de discussion pour les focus-group ont été les suivants :

- Dans le premier groupe du 13 avril 2016 : 11 enseignants des districts de Sierre/Loèche
- Dans le deuxième groupe du 27 avril : 12 enseignants des districts de Viège
- Dans le troisième groupe du 11 mai, 14 enseignants des districts Brig / Rarogne Est / Conches.

Ce rapport est divisé en deux parties : 1) les commentaires des groupes de discussion, 2) les perspectives d'avenir et des idées d'intervention.

Le but de cette étude est de mettre évidence sur la base des retours des répondants les éléments qui nécessitent une attention particulière et/ou des améliorations à appliquer dans le cadre du programme Senso5, des informations données, des formations etc. Enfin cette étude permet d'avoir un reflet très pertinent de l'utilisation du programme Senso5 dans la réalité scolaire.

Moyens pédagogiques Senso5 en Romandie

En 2016, les réflexions ont été amorcées sur les modalités de collaboration pour les cantons hors Valais souhaitant utiliser les moyens pédagogiques. Il a été décidé de fixer un cadre de partenariat afin de s'assurer de l'application de qualité du programme Senso5 et afin de permettre à la fondation Senso5 de pérenniser financièrement notamment ses activités et le développement/l'adaptation des moyens pédagogiques Senso5. L'année 2017 sera marquée par la discussion et l'application de ce cadre de collaboration pour l'utilisation des moyens Senso5 dans les cantons hors Valais.

Dans un souci toujours de qualité, des discussions ont été menées en 2016 sur les modalités d'évaluation du programme Senso5 dans le Valais romand. Le mode d'évaluation sélectionné sera le même que réalisé dans le Haut-Valais. Des évaluations sous forme de focus group seront réalisées en 2017 par Nadya Bovier et la HEP-Valais. Les degrés évalués seront les 1H à 4H. Concernant les degrés 5H à 8H : l'accent sera davantage mis éventuellement (en cours de discussion) sur l'adaptation des moyens pédagogiques et sur le renouvellement de formations aux enseignants afin de mettre véritablement en évidence la transversalité des moyens Senso5.

Guide d'implantation des outils

Un guide a été réalisé expliquant le développement des moyens pédagogiques en bas Valais et la multiplication des outils dans le Haut-Valais.

Ce guide a pour but de faciliter la compréhension des moyens pédagogiques développés par la fondation Senso5, leur déploiement stratégique au niveau cantonal et appréhender de manière claire l'application opérationnelle de ces derniers dans les écoles.

Ce document présente également la multiplication des moyens pédagogiques dans le Haut-Valais, suite à leur implantation initiale dans le Valais Romand et a pour but ainsi de servir de modèle pour toute instance cantonale souhaitant s'approprier les outils et les déployer dans ses écoles. Ce guide est disponible sur demande auprès de la fondation Senso5.

Prophylaxie dentaire

Faisant suite aux flyers créés en 2015 pour l'Association valaisanne pour la prophylaxie et les soins dentaires à la jeunesse, la fondation Senso5 a en 2016 entamé le développement d'un outil pédagogique de prophylaxie dentaire à destination des degrés 6H à 8H. Cet outil est réalisé en collaboration avec le Centre alimentation et mouvement ainsi que l'association valaisanne de prophylaxie dentaire. Les réflexions et discussions sur la forme de l'outil et les messages à faire passer ont été amorcées en 2016 ; il s'agissait également d'étudier la complémentarité de cet outil avec l'outil déjà développé pour 1H à 5H en 2015. La forme retenue pour ce nouvel outil qui sera finalisé en 2017 est notamment un « coin-coin » présentant de manière ludique des informations, questions, réponses sur l'alimentation, les sensations alimentaires et le mouvement avec un accent particulier sur le soin des dents.

Alimentation, mouvement et image de soi à l'adolescence

Intervention 5 avril 2016 - Cité Printemps

Une formation a été donnée par Senso5 aux éducateurs du centre d'accueil et d'éducation spécialisée Cité Printemps. Le but de cette intervention étant de leur donner des outils pratiques de promotion de la santé à utiliser avec leurs résidents. Les thèmes suivants ont notamment été abordés : les sensations alimentaires et la sensorialité, l'attention à l'acte alimentaire.

Cette formation a été réalisée 4 fois (4 ateliers de 45 minutes) par groupe d'une dizaine de participants. A la fin de chaque atelier, un outil sur l'évaluation des sensations alimentaires et la sensorialité a été distribué à chacun. Les participants étaient très enthousiasmés par les thématiques abordées lors de cet atelier et ont pu faire des liens avec leur pratique quotidienne (par ex. ils ont défini les contextes dans lesquels ils pourraient réaliser à nouveau les activités sensorielles avec les résidents).

Intervention 7 avril 2016 LCC – animation « alimentation, mouvement et image corporelle »

Une animation dans le cadre d'une journée santé au centre scolaire de Lycée Collège des Creusets a été animée par Senso5 sur la thématique de l'alimentation, l'image de soi et du mouvement. Les élèves ont pu réfléchir à cette thématique par le biais d'un quizz interactif et ludique. Une dégustation sensorielle de tisane froide maison leur a été proposée dans le but de varier les boissons et de limiter la consommation de boissons sucrées. Cet atelier a été très apprécié.

Lors, de cette intervention Mélissa Debergh, alors stagiaire auprès de la fondation Senso5 a tout d'abord sensibilisé les élèves participant à l'atelier aux définitions et aux rôles pluriels de manger (notamment fonctions de plaisir et fonction sociale). Elle a proposé ensuite aux élèves des réflexions (par le biais d'un quizz) sur les croyances alimentaires ou termes de santé véhiculés par la société, ce qui est fondé ou non dans les questions d'images corporelles et a fini par sensibiliser les élèves aux dangers des régimes. Par la suite les élèves ont été informés sur l'importance des perceptions et

besoins corporels, dont les sensations de faim ou de rassasiement en les impliquant dans la définition de ces sensations/perceptions.

Dans la continuité de l'atelier divers éléments ont été abordés contribuant aux discussions en groupe : les boissons énergisantes, le sucre, les compléments nutritionnels etc. avant de faire une synthèse sur les nombreux facteurs qui influencent l'alimentation.

Afin de faire découvrir aux élèves la possibilité de consommer des boissons non sucrées et qui ont un bon goût, Mélissa Debergh a présenté pour la dégustation plusieurs boissons simples et sans sucre, dont vous trouverez le détail ci-dessous.

Tisanes froides préparées pour la dégustation :

- 1) tisane de thym
- 2) tisane de sauge
- 3) tisane gingembre – citron – menthe

Ces boissons ont été introduites à la dégustation aux élèves après une slide qui traitait des boissons sucrées (« pour avoir bon goût, une boisson doit être sucrée »). Il a été demandé alors aux élèves s'ils connaissaient ou buvaient des boissons non sucrées. Si oui, quelles boissons (faites maison, de l'eau, du thé, ...). Si non, pourquoi (manque de goût, habitudes, difficulté à préparer).

Les élèves ont ensuite été invités à déguster les tisanes et essayer de découvrir quelle plante se trouvait dedans. Ils pouvaient s'aider des boîtes à toucher, ainsi que des gobelets à odeur mis à disposition. Les élèves ont été encouragés à utiliser tous leurs sens.

Tous les groupes se sont pris au jeu et ont beaucoup apprécié l'activité dans sa globalité selon l'évaluation menée en fin d'atelier. Les élèves ont beaucoup communiqué entre eux et ont pu échanger leurs idées (« j'ai déjà bu ça quand j'avais mal à la gorge », « j'en ai dans mon jardin », « c'est une herbe qu'on met parfois dans les plats »,

Le mélange gingembre menthe et citron a eu beaucoup de succès. Un élève est même reparti avec la bouteille ! Les élèves ont été encouragés à répéter l'expérience chez eux, selon leurs goûts.

Matinée santé au cycle d'orientation de Saint-Guérin : 11 mai 2016

Quatre ateliers durant la traditionnelle matinée santé ont été animés par la fondation Senso5. Ces ateliers ont été conduits selon le même schéma que celui décrit pour l'intervention au LCC.

A la fin de chaque atelier, il a également été demandé aux élèves (âgés entre 14 et 15 ans) du groupe s'ils avaient appris de nouvelles choses et si le cours avait répondu à leurs attentes. Ils se sont exprimés brièvement mais il n'y a pas eu de retour négatif. Les groupes ont été participatifs, à l'exception du premier groupe du matin qui avait peut-être un peu de peine à se réveiller.

La salle a été organisée comme lors du précédent atelier (LCC) en arc-de-cercle. Les élèves avaient à Saint-Guérin plus d'espace pour la dégustation des tisanes ce qui a rendu l'expérience plus agréable.

Les tables de dégustation se trouvaient au milieu de l'arc-de-cercle pour y poser les boîtes et les gobelets pour que l'atelier donne envie dès l'entrée en salle. Avec cette disposition, il a été remarqué que les élèves étaient davantage curieux et impatients de découvrir l'animation.

Avec les modifications par rapport au cours initial (LCC), le temps imparti a pu mieux être respecté. Le 2ème groupe avait beaucoup de questions donc l'emphase du cours était portée davantage sur les questions, afin de prendre le temps nécessaire pour y répondre.

Enfin, il est à noter que le contact avec la personne responsable des ateliers et les autres animateurs a été très positif.

L'atelier alimentation, mouvement et image de soi à l'ORIF : 13 octobre 2016

Dans le cadre de la semaine santé organisée au sein de l'établissement de l'ORIF, le 13 octobre 2016, le cabinet diététique de Laurence Bridel et Danaé Chevillat a pris le mandat de Senso5 au pied levé pour animer un atelier sur la thématique de l'alimentation, du mouvement et de l'image de soi. Nous profitons pour les remercier pour l'excellent travail réalisé.

Quatre groupes d'une quinzaine d'élèves ont participé à l'atelier. Globalement ces ateliers se sont très bien déroulés et l'accueil des ateliers par les éducateurs a été très bon. L'activité a été reprise selon le même schéma de présentation que celle animée lors de l'année précédente. Afin de mettre plus de dynamisme dans l'intervention, les élèves ont été invités à se déplacer par groupe du questionnaire vrai/faux. Les élèves étaient vraiment intéressés par les thématiques abordées et ont posé beaucoup de questions, ce qui démontre l'importance de réaliser des activités abordant ces thématiques.

Matinée-santé à l'EPP de Saint-Maurice : 24 novembre 2016

Dans le cadre de la matinée-santé proposée aux élèves de l'EPP du collègue de la Tuilerie à St-Maurice, Senso5 a animé deux ateliers de deux périodes (2x45min par atelier). Environ 15 à 20 élèves ont participé par atelier. Le thème de l'atelier était « Alimentation, mouvement et image corporelle ».

Le déroulement de l'atelier a été découpé en trois parties d'environ 30 minutes chacune :

- Une première partie de l'atelier s'est déroulée sous forme de quizz VRAI/FAUX sur l'alimentation, la beauté et la santé. Le but du quizz était de discuter en commun et de déconstruire les croyances et messages de santé véhiculés par la société.
- Une deuxième partie a été centrée sur les aspects de sensorialité liée à l'alimentation. Une dégustation sensorielle autour des 5 sens a été réalisée avec plusieurs éléments. Selon l'exercice et le sens sollicité, plusieurs aliments ont fait l'objet de l'exercice : un yaourt à boire dont la couleur avait été modifiée, des muffins au chocolat, huile naturelle d'amande, sucre pétillant etc.
- Une troisième partie comportait à nouveau un quizz avec des questions traitant cette fois des aspects d'estime de soi et d'image corporelle. La conclusion a laissé place au résumé des messages forts de cet atelier et un moment pour les questions des élèves.

Au début de chaque atelier, Pauline Solioz qui a animé l'atelier a demandé à chaque élève pourquoi ils avaient choisi cet atelier et s'il avait des attentes particulières. La majorité étaient présents simplement

par curiosité, quelques-uns avaient des attentes précises principalement liées à des questions sur l'alimentation du sportif.

La participation des élèves n'était pas toujours optimale, il a fallu les stimuler pour qu'ils répondent au quizz et qu'ils échangent davantage leurs avis. Durant la phase de dégustation, la participation était plus élevée. Pour la prochaine matinée-santé avec des élèves de l'EPP, il serait judicieux de rendre le quizz encore plus interactif et de trouver un moyen de stimuler les élèves à participer (sous forme de concours par ex, ou quizz à réaliser en deux équipes qui s'affrontent ...)

Création d'outils pédagogiques pour le cycle 3 (9H à 11H)

En collaboration avec Rachel Bircher May, enseignante, des outils pédagogiques pour le cycle 3 (économie familiale) ont été créés avec les cycles d'orientation de Grône et Vouvry comme site pilote, durant l'année scolaire 2014-15.

Les quatre premières fiches pédagogiques (fiches pédagogiques enseignants + fiches pédagogiques pour élèves) ont été finalisées et elles sont actuellement disponibles sur l'Extranet de Senso5 et utilisées dans les CO, notamment à Sion. La thématique de ces fiches est l'alimentation et l'image de soi. Ces fiches respectent la philosophie Senso5 et ainsi la verticalité du cycle 1 à 3.

En collaboration avec le Centre alimentation et mouvement, Senso5 a également participé à l'adaptation de six activités, dont quatre qui ont été finalisées pour la rentrée scolaire 2016 (phase pilote) en s'inspirant du programme canadien « Bien dans sa tête, bien dans son corps ». Ces moyens pédagogiques ont été créés dans une logique de développer les connaissances et encourager la discussion autour des thèmes et dangers liés notamment à l'image corporelle, la beauté, la mode, l'estime de soi et les régimes.

Les moyens pédagogiques proposés répondent aux objectifs spécifiques suivants :

Proposer des outils d'enseignement

- Qui permettent une éducation à l'image de soi/image corporelle en classe.
- Qui puissent être implémentés dans n'importe quel centre scolaire.
- Qui puissent être utilisés en tenant compte des objectifs transversaux (PER).

La formation des enseignants à l'utilisation de ces nouvelles activités a été réalisée par Equilibre Québec et les activités sont en phase de test dans les centres scolaires d'Ayent, Grône, Monthey, Savièse, Les Liddes à Sierre et St-Guérin à Sion depuis la rentrée scolaire 2016. La phase de test se terminera en juin 2018.

Autre

Formation des professeurs de sport de l'Ecole professionnelle technique de Sion, réalisation d'une animation clé en main pour leurs classes sur la thématique de l'alimentation – janvier 2016

Une formation a été donnée par la fondation Senso5 aux professeurs de sports de l'Ecole professionnelle technique de Sion.

Ces derniers ont été formés sur la thématique de l'alimentation et des adolescents. Un outil a été créé pour eux dans le but qu'ils puissent animer une réflexion autour de l'alimentation, de l'image de soi et de la santé auprès de leurs élèves. Les sujets abordés dans cet outil étaient notamment l'importance de la variété dans l'alimentation et l'importance de savourer, d'être à l'écoute de ses sensations : faim, envie, rassasiement. De plus les thèmes des risques liés aux régimes sont présentés dans cet outil, ainsi que des conseils sur l'alimentation des sportifs.

Enfin des flyers ont été créés et imprimés pour les élèves présentant des recettes de sandwiches rapides ou d'autres repas froids.

Cours ambulanciers

L'année 2016 a été ponctuée par plusieurs ateliers de formation donnés par Senso5 aux ambulanciers en Valais dans le cadre du programme santé en entreprise (en collaboration avec les ligues de la santé). Environ 140 personnes ont été sensibilisées à travers 12 sessions de 1h15 environ au thème de l'alimentation équilibrée.

Le but de ces ateliers a été de discuter des possibilités de concilier santé et horaires irréguliers. Les ambulanciers de par leur contexte de travail, les horaires irréguliers et exigences liées aux urgences n'ont en effet pas l'occasion de prendre des repas à des heures et lieux fixes et/ou même lors de la journée (à cause des horaires de nuit). Cela n'est pas anodin et nécessite donc une certaine organisation. En discutant des habitudes en groupe et en mettant en place des stratégies pour un meilleur équilibre temps et repas, les ambulanciers peuvent s'assurer de manger de manière équilibrée et prendre le temps nécessaire au repos de l'esprit pour affronter les challenges exigeants de leur travail. Cela participe également à l'amélioration de leur santé, du bien-être et de la sécurité des transports. Enfin, le fait de prendre du temps et du plaisir à manger contribue à réduire le stress et favorise une meilleure gestion émotionnelle.

Ces ateliers orientés vers la pratique ont reçu un bon accueil de la part des ambulanciers. Le déroulement des ateliers s'est fait (pour certains) en trois phases :

- ✚ 1ère phase : le groupe avec l'appui de l'intervenante pour Senso5 s'est interrogé notamment sur les raisons de manger de manière équilibrée, sur les bonnes habitudes qu'ils avaient dans ce domaine et sur les sensations alimentaires. Le but de cette première discussion était d'amorcer les notions de rythmes circadiens et horloge biologique, les difficultés rencontrées au niveau de la santé, du stress, des prises alimentaires, de l'hydratation etc. Des synergies ont été créées dans le groupe afin de trouver de manière coopérative des solutions/stratégies.
- ✚ 2^{ème} phase : la discussion était à ce moment orientée sur la manière de régulariser les prises alimentaires, malgré les contraintes de leur travail et sur les stratégies afin de s'assurer de la qualité des repas : plats préparés à la maison, plats de cantine etc. Des exercices sur la répartition des repas selon les horaires et sur la composition d'un repas équilibré ont été effectués.
- ✚ 3^{ème} phase : l'accent dans cette étape a particulièrement été mis sur la notion de plaisir dans l'alimentation et sur l'importance de se concentrer lorsqu'on mange. Une dégustation attentive d'un morceau de chocolat a été réalisée par chaque participant. Cinq minutes pour

déguster un morceau de chocolat : pour certains participants c'était un exercice difficile qui nécessitait de faire preuve de patience !

B. Petite enfance

Développement d'une activité dans les UAPE : atelier culinaire – les mini chefs aux fourneaux

Objectifs

Le but général de ces ateliers culinaires est de développer une plus grande familiarisation des aliments et d'améliorer, sur le long terme, le comportement alimentaire des enfants. Afin de réaliser ce but, plusieurs objectifs ont été déclinés :

- ✚ Impliquer des enfants âgés d'environ 4 à 6 ans dans l'élaboration d'une recette ou d'une partie d'une recette à travers un atelier culinaire
- ✚ Encourager la découverte de nouveaux aliments (à l'état brut et transformés) dans l'idée d'élargir le répertoire alimentaire de l'enfant
- ✚ Encourager l'enfant à verbaliser ses perceptions sensorielles lors de l'atelier
- ✚ Transmettre le plaisir de déguster et cuisiner lors de l'atelier

Modalités des ateliers

Les modalités des ateliers culinaires ont été prédéfinies ainsi. Certains éléments indiqués peuvent être sujets à changement en discussion avec la crèche souhaitant dans le futur participer au projet :

- ✚ 1^{ère} atelier : réalisation d'un atelier photographié (présence d'un photographe)

Lors du premier atelier (réalisé le 26 août), la fondation Senso5 a organisé un atelier culinaire (env. 1h30) avec cinq enfants entre 4 et 5 ans. Ils ont réalisé une recette simple ou une partie de recette qui ont été présentées aux participants de l'atelier cantonal du 5 octobre. Cet atelier a été photographié et le diaporama (de quelques minutes) a été présenté notamment aux participants de l'atelier du 5 octobre. Le diaporama est disponible en ligne sur le site de Senso5.

- ✚ 2^{ème} atelier réalisation d'une partie de la collation de la journée du 5 octobre

Ce deuxième a été réalisé avec sept enfants et dans la même idée de réaliser une recette simple. Ils ont réalisé à travers cet atelier une partie de la collation (pour la pause du matin) de la journée de l'Atelier cantonal du 5 octobre 2016. Leur recette a été également présentée lors de cette journée. Les enfants n'ont pas été photographiés/filmés lors de cet atelier.

1^{ère} et 2^{ème} ateliers : informations clés

- ✚ 1^{ère} date : 26 août
- ✚ 2^{ème} date : mardi 4 octobre 2016
- ✚ Crèche(s) partenaire(s) pour les deux ateliers : *Crèche les Petits Furets, à Sion*
- ✚ Lieu pour les deux ateliers : *Crèche les Petits Furets, à Sion*

- ✚ Recettes pour les deux ateliers : pizza pastèque et petits pains
- ✚ Taille d'un groupe par atelier : groupe d'environ 5-10 enfants max
- ✚ Durée d'un atelier : 1 heure et demi
- ✚ Avant de cuisiner : dégustation sensorielle (avec utilisation des 5 sens) des ingrédients qui pourront être utilisés dans la recette
- ✚ Au début de tablier : remise d'un tablier et d'une toque à emporter à la maison pour chaque enfant
- ✚ Fin de l'atelier : remise de livrets de recettes à prendre chez soi

Recettes

Les recettes réalisées dans le cadre des ateliers ont été ludiques et de réalisation simple. Elles ont permis de refléter au mieux les recommandations d'une alimentation équilibrée et de mettre en avant la sensorialité dans l'alimentation. Dans le cas des deux ateliers : les recettes choisies ont été la pizza pastèque et les petits pains.

Exemple de recettes (à titre indicatif)

Le livret des recettes complet se trouve désormais en ligne sur la page d'accueil du site www.Senso5.ch

Hérisson- poires -framboises



Petits-pains animaux



Banane pingouin

Souris au fromage



Perspectives pour ces ateliers

- ✚ Mise à disposition des recettes à la fin de l'atelier aux enfants et le jour de l'Atelier Cantonal à tous les participants afin que l'enfant puisse prolonger sa découverte sensorielle à la maison
- ✚ Renouvellement d'ateliers sensoriels et culinaires dans l'objectif de promotion et prévention de la santé chez les tout-petits



Feedbacks suite aux ateliers réalisés (feedbacks de Mélissa Debergh qui a animé les ateliers)

Feedbacks de l'atelier culinaire du 26 août :

L'activité s'est très bien déroulée et les enfants ont pris du plaisir à découvrir de nouvelles saveurs et à cuisiner. Ils étaient au nombre de cinq. Ils étaient âgés d'environ 4 ans et demi et ont été très participatifs durant toute l'après-midi et calmes. Ils étaient un peu réservés au début, car ils n'avaient pas été prévenus qu'ils allaient faire une activité.

Grâce à l'aide de Carine, une enseignante de la crèche, l'intervenante pour Senso5 a pu prendre le temps de présenter et faire déguster tous les ingrédients des petits-pains aux enfants et de les faire parler de leur ressenti et leurs sensations lors de la dégustation. Les thèmes des sensations alimentaires ont également été abordés avec les enfants.

A la fin de l'atelier, l'intervenante pour Senso5 a pu rencontrer les parents des enfants et présenter le but de l'atelier. Ils ont été encourageants et l'activité faisait sens pour eux.

Feedbacks du 2ème atelier culinaire (4 octobre):

4 enfants avaient déjà participé au premier atelier et 3 étaient nouveaux. Avec les 4 enfants que l'intervenante connaissait déjà, un lien de confiance avait déjà été construit lors du premier atelier. Ils étaient moins timides et osaient déguster plus facilement des aliments qu'ils ne connaissaient pas. Ils ont très vite cherché du regard les aliments qu'ils avaient eu lors du premier atelier. L'intervenante a alors fait travailler ces élèves sur ce dont ils se rappelaient avant qu'ils ne re-goûtent l'aliment. ("te souviens-tu du goût, de l'odeur ?", "pourquoi avais-tu aimé cet aliment ?", "avec quoi nous l'avions utilisé la dernière fois ?", "comment s'appelait-il ? D'où vient-il ? ...")

Les participants ont posé plus de questions que lors du premier atelier. Par exemple, ils demandaient ce que c'était comme aliment, s'ils pouvaient en manger, ...

Le groupe influençait beaucoup la dégustation. Par exemple, si un enfant réclamait de goûter un tel aliment, tous les autres enfants en voulaient aussi et vice versa. Lorsque l'intervenante goûtait l'aliment, les enfants avaient aussi plus tendance à la goûter après.

En conclusion, on peut constater qu'un environnement familial et sécurisant pour l'enfant (connaissance de l'animateur, des autres enfants, du déroulement de l'atelier, ...) favorise la découverte de nouveaux aliments.

Références bibliographiques

1) Eduscol. Nutrition à l'École « Alimentation et activité physique » (en ligne). 2009 (Consulté le 12 avril 2016). Disponible :

http://media.eduscol.education.fr/file/Action_sanitaire_et_sociale/57/3/dossier_national_nutrition_114573.pdf

2) Maier A. et al. L'expérience précoce de la variété sensorielle et ses conséquences sur l'alimentation future. *Enfance*. 2008; Vol. 60 (3), p. 231-240. DOI 10.3917/enf.603.0231

3) Morizet D. Le comportement alimentaire des enfants de 8 à 11 ans : facteurs cognitifs, sensoriels et situationnels. (Thèse publié). Lyon: Université Claude Bernard. 2011 (Consulté le 12 avril 2016). Disponible : <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00830961/document>

Atelier cantonal

Le mercredi 5 octobre 2016, le Centre alimentation et mouvement en collaboration avec la fondation Senso5 a organisé à la HES-SO à Sierre son 5ème atelier cantonal « Grandir pour être soi : alimentation, mouvement et image corporelle des 0-6 ans ». Plus de 300 professionnels de la petite enfance ont participé à cet événement et ont ainsi pu bénéficier de riches apports scientifiques et pratiques grâce aux divers conférences et ateliers organisés.

Ce colloque scientifique était l'occasion de proposer aux professionnel-e-s de la santé, du social, de l'enseignement et au public intéressé un apport théorique et des outils spécifiques destinés aux 0-6 ans au travers de conférences le matin et d'ateliers l'après-midi.

La petite enfance est une période importante dans l'apprentissage, la construction du comportement alimentaire et de l'estime de soi. Les parents, enseignants et éducateurs jouent un rôle important dans cet éveil à la vie. (Source : site internet Centre alimentation et mouvement). Le rôle de la fondation Senso5 lors de cette journée était de participer à l'élaboration du colloque, à l'invitation de conférenciers ainsi que de présenter au moment de la pause et grâce à un diaporama les collations réalisées par les enfants lors des ateliers culinaires.

Photos des buffets de la pause du matin lors de l'atelier cantonal du 5 octobre 2016



Bananes pingouins et pizzas pastèque réalisées par Nestor pour la pause du matin



Petits pains réalisés par Nestor pour la pause du matin

5 octobre 2016

À la HES-SO à Sierre

Atelier cantonal

Grandir pour être soi

Alimentation, mouvement et image corporelle des 0-6 ans



Le programme complet de la journée, ainsi que les des différentes présentations des conférences en plénière peuvent être consultés en ligne sur le site de la fondation Senso5, sous le menu « Formations » puis « 5^{ème} atelier cantonal en collaboration avec le CAM.

Voici le lien direct de la page concernée : bit.ly/ateliercantonal2016

Formation dans les crèches

La Fondation Senso5, le Centre Alimentation et Mouvement et Fourchette Verte Valais proposent aux structures des UAPE une formation sur le thème : « Accompagner les enfants dans le développement de leur comportement alimentaire. »

Ces formations s'adressent aux professionnels en contact avec des tout-petits. Le but étant de donner des conseils sur les repas et/ou les collations, des informations sur le bien-être des tout-petits ainsi que leur santé en général.

Ces formations permettent de faire la part dans les différents messages véhiculés et sont l'occasion d'aborder des thématiques aussi bien concernant le développement du comportement et des préférences alimentaires, la néophobie, et l'éducation alimentaire pour l'enfant.

Cette formation est avant tout une offre d'outils simples et pratiques basés sur les expériences des professionnels en contact avec les tout-petits pour amener l'enfant à faire des choix alimentaires appropriés et variés, et l'aider à devenir un petit gourmet éclairé. Le contenu et les thématiques sont adaptés en fonction des demandes de chaque structure.

La formation est prévue sur 6 heures, divisibles en 2 périodes de 4 heures et 2 heures. Elle est co-animée par des diététiciennes de Fourchette Verte et Senso5. Les formations données en 2016 dans les crèches ont été les suivantes :

- Samedi 30 avril 2016 : formation crèche Croqu'Lune
- Mardi 31 mai 2016 : formation crèche la Charrade Charrat

A la suite de ces formations, les participant/es ont reçu un certificat de participation qui présente également les thèmes abordés lors de la formation.

Nos partenaires principaux

Ville de Sion

Promotion Santé Valais

Fourchette Verte Valais

Centre alimentation et mouvement

C. Promotion de l'eau potable

Ecoles primaires : projet pilote : suivi des activités pédagogiques sur le thème de l'eau et partenariat avec de nouvelles écoles pour créer des points d'eau

En 2016, la fondation Senso5 a poursuivi le projet pilote d'implantation de points d'eau afin de valoriser la consommation d'eau potable avec le centre scolaire de Platta à Sion (site pilote), en collaboration avec le Service de l'eau de la ville de Sion.

L'activité d'introduction « L'eau dans tous ses états » en lien avec les activités de science de l'Etat du Valais, a été testée en mai 2016 dans les écoles primaires de Platta et de Saillon et les activités pédagogiques pour chaque année primaire sont finalisées.

A l'école de Platta, les élèves ont eu beaucoup de plaisir à suivre cette activité, particulièrement lors des grandes chaleurs du début d'année.

Les enseignantes Sarah Pot et Anne-Laure Coupy ont réuni cinq classes des degrés de 1H à 8H et ont créé des groupes en mélangeant les degrés. Il a été relevé que cette activité demande une certaine anticipation de l'équipe enseignante pour réunir le matériel, prévoir les postes, leur emplacement et les équipes. Mais le jeu en valait la chandelle ! Les élèves autant que les enseignantes ont tous passé un bon après-midi. (environ 1H30).

Le test de l'activité d'introduction à l'école de Saillon a été réalisé ensuite par l'intermédiaire de l'enseignante Doris Buchard d'après une organisation similaire à celle employée à l'école de Platta pour le test de cette activité. La fontaine utilisée dans le cadre de cette activité a été installée en même temps que la fontaine de Platta. Il s'agit d'une borne à eau avec un poussoir où les élèves peuvent se servir d'eau. Lors du test de cette activité, il a également été relevé que les enfants ont eu beaucoup de plaisir à découvrir l'eau autour d'une activité pédagogique.

Suite à l'expérience de cette activité à l'école de Platta, l'activité d'introduction sur l'eau a été remise à jour courant novembre 2016. Elle est désormais en ligne sur l'Extranet de www.senso5.ch et prête à être utilisée par les enseignants de primaire de tous les degrés.

L'année 2016 a connu un ralentissement de cette activité prévue selon le plan d'action. Avec les ressources humaines supplémentaires et du temps additionnel à allouer à ce projet, la fondation Senso5 se donne tous les moyens nécessaires pour poursuivre à bien ce projet dès 2017. Dans ce cadre, la fondation souhaite notamment développer d'autres activités autour de l'eau (activité sur l'habillage d'une fontaine par ex.) et faire la promotion des activités auprès d'autres écoles de la ville de Sion. Dans ce cadre l'installation de la fontaine à eau sur un deuxième point (à Uvrier) devrait se faire en 2017. La planification d'installation d'autres points d'eau sera alors à discuter.



« L'eau dans tous ses états » - Ecole de Platta



Fontaine à eau - Ecole de Platta

D. Séniors

Objectifs

L'objectif général du projet est d'améliorer l'alimentation des séniors afin de couvrir leurs besoins (promotion de la santé) en tenant compte du plaisir de manger et du degré de délégation des repas.

Les objectifs opérationnels sont :

- De dresser un inventaire d'outils existants de promotion et de prévention de la santé dans le domaine de l'alimentation des séniors.
- De mettre en évidence les déterminants du plaisir de manger chez les séniors
- De développer et de valider des outils de repérage de la péjoration de l'alimentation en ajoutant aux approches existantes un complément basé sur les déterminants du plaisir de manger
- De recommander des mesures concrètes afin de retarder la perte d'autonomie dans le domaine alimentaire et la malnutrition et de développer une boîte à outils pour une prise en charge commune sur la problématique de l'alimentation des séniors (promotion et prévention)
- De sensibiliser et former les professionnels du terrain à ces recommandations dans le but d'optimiser les prises en charges nutritionnelles des séniors

Constats généraux

Suite à l'enquête qualitative de 2015, où 50 entretiens avaient été menés auprès de personnes de plus de 65 ans autonomes et habitant en Valais et de l'analyse du focus group de 2014, il a été possible en 2016 d'évaluer les constats généraux suivants chez les personnes de plus de 65ans :

- ❖ L'autonomie joue un rôle essentiel dans le plaisir alimentaire :

Plus les personnes âgées peuvent faire les courses, cuisiner et manger de manière indépendante et plus leur plaisir est grand. Afin de permettre aux séniors de rester en bonne santé et de conserver le plaisir alimentaire en prévention du risque de dénutrition et de ses complications, il est aujourd'hui important de l'impliquer au maximum dans les différentes tâches quotidiennes liées aux repas ou à l'entretien de la maison.

En effet toutes les étapes précèdent l'acte alimentaire ainsi que l'acte alimentaire en soi sont importants. Si la personne ne peut plus faire ses courses seule, il serait judicieux de l'accompagner afin qu'elle puisse choisir les produits qui lui plaisent. De même dans la préparation des repas, idéalement, il serait intéressant de proposer des repas semi-préparés ou à finir afin de donner la responsabilité de les compléter comme chacun le souhaite.

Un autre point rapporté est l'importance du partage. Comment créer des activités diversifiées qui pourraient attirer les personnes seules ? Aujourd'hui, il existe déjà des rencontres organisées par différents organismes, notamment Pro Senectute. Afin d'agir efficacement, il serait nécessaire d'intervenir plus rapidement en proposant des activités variées et organisées non seulement pour les personnes âgées de plus de 65 ans, mais également plus précocement pour des personnes âgées de 50 à 65 ans.

- ❖ L'alimentation des séniors dépend de leur contexte de vie :

Il est important de noter qu'une bonne majorité des personnes interrogées au sujet de la signification de « manger » évoquent non seulement l'importance de rester autonome mais également une quantité d'éléments propres à leur contexte de vie :

- Concubinage /veuvage
- Compagnie /liens sociaux : partage d'un repas, cuisiner pour soi-même uniquement...

D'après les réponses données, ces situations de vie différentes semblent avoir une influence plutôt importante sur leur comportement alimentaire (par ex. nombre de repas préparés par jour).

- ❖ La découverte alimentaire et sensorielle : un thème riche !

Lors de la conduite d'entretiens individuels, le thème de la néophobie alimentaire a notamment été abordé. Ce thème a suscité des nombreuses discussions : évocations de souvenirs, voyages, découverts de plats entre amis/familles... etc.

Un test sur les odeurs a également été réalisé, celui-ci a été utilisé pour étudier s'il existait ou non une corrélation entre le plaisir alimentaire et les capacités olfactives. A ce stade du projet, n'ayant pas encore analysé les données, il est impossible d'y répondre de manière sûre. Toutefois, le test des odeurs a créé de l'engouement : évocations de plats, envie de manger etc...

Suite du projet

La fondation Senso5 a engagé Pauline Solioz à mi-novembre 2016 afin de travailler majoritairement sur ce projet et pouvoir le poursuivre dans les meilleures conditions. La suite du projet est donnée d'abord par l'analyse statistique des 50 questionnaires semi-directifs.

Sur la base des résultats des études bibliographiques et de nos deux enquêtes qualitatives, des outils concrets seront alors développés.

Les mesures développées constitueront une véritable boîte à outils d'intervention pour ces différents acteurs dans le domaine de la santé. Elles permettront de déterminer les facteurs qui rendent l'alimentation des séniors difficile et de proposer des aménagements particuliers et recommandations (dépistage et accompagnement). Les professionnels du terrain seront sensibilisés et formés à ces recommandations, afin d'optimiser le suivi alimentaire des séniors ainsi qu'une prise en charge commune et systémique de la problématique de l'alimentation des séniors (promotion et prévention).

Pour résumer les points déjà traités, voici une liste non-exhaustive des éléments qui pourraient être réalisées dans le cadre du développement de mesures pratiques permettant de prévenir la dénutrition des personnes âgées avec la ville de Sion comme ville pilote pour l'implantation de ce projet.

- Des cours de cuisine sur différentes thématiques pour veufs/veuves n'ayant jamais cuisiné
- Des ateliers de dégustation sensorielle et autres ateliers variés
- Des mesures d'accompagnement lors des achats et choix des produits (supermarché, marché) ou pour l'entretien du jardin
- Des repas à domicile semi-terminés
- La réalisation d'un questionnaire holistique pour les professionnels de la santé ou le séniors lui-même permettant de prévenir le risque de dénutrition.

- La création d'une plateforme en ligne (+ éventuellement une brochure) pour les séniors permettant de trouver toutes les informations nécessaires à leur santé

En recentrant certaines de nos activités et en engageant cette ressource supplémentaire (Pauline Solioz) qui travaillera uniquement sur ce projet, nous mettons tout en place afin de pouvoir concentrer au maximum nos ressources pour que ce projet puisse être travaillé et repris comme il se doit et que les délais impartis soient tenus. Des ressources financières sont nécessaires et recherchées par la fondation Senso5 afin de pouvoir poursuivre le projet et assurer sa pérennité. Enfin il est à noter qu'au moins l'un des outils développés dans le cadre de ce projet, fera spécifiquement la promotion de l'eau auprès du public-cible des Séniors.

Pauline a repris de manière active le projet Séniors et a depuis novembre 2016 réalisé notamment :

- La lecture des documents du projet Séniors et historique du projet pour présentation aux partenaires
- Un résumé des données des analyses qualitatives
- Une bibliographie des déterminants du plaisir alimentaire
- Une liste des déterminants du plaisir alimentaire
- Des recherches de littérature sur l'hydratation des séniors
- Début de la création du document Hydratation des séniors
- Reprise de contact avec les différents partenaires
- Création du document de planification du projet
- Début de création de la première idée d'objet (flyer à l'attention des séniors)

Nos partenaires

Promotion Santé Valais

Fondation LVPP

Ville de Sion

SV Stiftung

Loterie romande

Groupement valaisan des centres médico-sociaux

Association valaisanne des établissements médico-Sociaux

D. Amélioration de la qualité de vie de personnes sourdes-aveugles à travers le développement d'actions concrètes autour de l'alimentation et du mouvement

Objectif du projet et motivation

Manger permet de rester en vie (fonction vitale) mais pas seulement. Manger contribue au bien-être global et à l'équilibre émotionnel et social. Manger est un acte complexe qui fait appel à des compétences de type sensori-motrices, sociales et psychologiques. Cet acte peut être difficile dans le cas de personnes privées des sens de l'ouïe et de la vue. La Fondation Romande en faveur des personnes SourdeAveugles (FRSA), plus précisément au sein de son centre des Marmettes à Monthey, en collaboration avec la fondation Senso5 travaille à la mise sur pied d'un programme destiné à améliorer le bien-être des personnes atteintes de surdicécité par des actions dans le domaine de l'alimentation et du mouvement.

Mieux comprendre comment des personnes atteintes de surdicécité appréhendent le monde alimentaire et l'acte de manger est la première étape de ce projet. En effet, les connaissances en la matière sont encore lacunaires et insuffisamment partagées. Des difficultés sont par contre décrites au quotidien dans l'institution. Par un travail avec les éducateurs et les pensionnaires, les particularités liées à la surdicécité seront mises en lien avec l'acte de manger. La seconde étape du projet consistera à définir des actions pratiques, simples et réalistes qui permettront au quotidien d'améliorer l'alimentation et les fonctions corporelles et par conséquent la qualité de vie des pensionnaires des Marmettes.

Ce projet est vu comme un projet pilote pour développer une marche à suivre pour des institutions accueillant des personnes avec des besoins particuliers.

Etat de lieux

1) Comprendre ce qui vient de moi et ce qui vient de l'autre

Manger est un acte vital, un acte complexe qui comprend plusieurs dimensions : physiologiques, psychologiques, culturelles, sociétales... Face aux innombrables injonctions souvent contradictoires de la santé publiques, des médias, des professionnels de la santé, etc. il peut sembler difficile de savoir à « quel *sain* se vouer ? » Dans le cadre de leur métier, les éducateurs sont appelés à accompagner l'alimentation de personnes qui sont placées sous leur responsabilité. Or avant d'être un professionnel, les éducateurs sont eux-mêmes des mangeurs. Difficile d'accompagner l'acte alimentaire de tiers sans avoir réfléchi au préalable à sa propre identité de mangeur. Il existe en effet d'innombrables façons de bien manger. Accueillir l'altérité sans jugement demande de se comprendre soi-même.

La première étape du projet demande de travailler avec les porteurs de projet sur leur vision personnelle du monde alimentaire. Ensuite, après un premier travail sur soi, il s'agit de laisser émerger des valeurs communes forte à tous les porteurs de projet pour créer des domaines de référence dans le domaine alimentaire, par exemple les liens sociaux.

2) Définir les priorités

Chaque institution dispose de chartes, de préoccupations, de modes de fonctionnement, etc. différents. Il s'agit de faire un état des lieux pour définir les priorités, valeurs, vision de l'institution et de recueillir les documents existants (s'il y en a). Il s'agit aussi de déterminer les préoccupations communes en lien avec l'alimentation (s'il y en a). Dans un second temps, des objectifs d'accompagnement sont définis sur la base des domaines de référence, des préoccupations et des priorités institutionnelles.

3) Ebauche d'une boîte à outils

Selon les objectifs d'accompagnement définis, les porteurs du projet réfléchissent à des pistes d'intervention possible, à des actions potentielles qui répondent aux objectifs fixés. Ces pistes pourront être utilisées comme exemples pour le travail avec toute l'équipe éducative. Elles seront complétées durant le temps de formation des équipes pour aboutir à une boîte à outils vue comme une bourse à idées.

4) Mise en place des formations pour toute l'institution

Nos partenaires

Fondation N'oublie pas

Foyer Centre des Marmettes

Ville de Monthey

Université de Fribourg

Remerciements

Nous souhaitons remercier nos donateurs, partenaires qui accordent leur confiance à la fondation Senso5. Un grand merci à toutes personnes qui grâce à leur belle énergie et implication font avancer les activités de la fondation.

Nous souhaitons également remercier chaleureusement l'ensemble de notre conseil de fondation et notre comité opérationnel. Un merci tout particulier Monsieur Philippe Varone qui après des années d'implication au sein du conseil de fondation et suite à son élection en tant que président de la ville de Sion a quitté sa fonction de membre et trésorier. Un grand merci à Monsieur Rossini qui a repris la fonction de trésorier au sein du conseil de fondation et nous souhaitons la bienvenue à Monsieur Beyrison Michel, adjoint au service de l'enseignement qui rejoindra dès début 2017 le conseil de fondation en tant que nouveau membre.

Nous adressons nos remerciements à Fabienne Zufferey qui œuvre depuis des années pour la fondation Senso5 dans le cadre notamment de la confection et la préparation du matériel nécessaires aux différentes formations, à Doris Buchard, Rachel Bircher May et Nadya Bovier pour leur belle

énergie dans l'animation pédagogique en éducation nutritionnelle et leur participation active pour le développement et l'adaptation des activités pédagogiques Senso5.

Enfin un grand merci à Céline Burtin pour toute son énergie, ses connaissances et sa jeunesse qu'elle a déployées sans compter durant ses années à Senso5. Son dynamisme, sa créativité et sa rigueur ont permis de poursuivre avec un rythme soutenu les activités de la fondation, dans le but toujours de promouvoir et d'encourager un rapport sain à l'alimentation chez les différents profils et générations de mangeurs. Nous lui souhaitons le meilleur pour son avenir.

Perspectives

L'année 2017 sera marquée par la continuité des projets de 2016 avec comme but commun de promouvoir et d'encourager un rapport sain à l'alimentation chez les différents profils et générations de mangeurs.

Cette nouvelle année sera marquée par le rapprochement de la fondation Senso5 avec Promotion Santé Valais : rapprochement géographique par l'intégration de nouveaux locaux au sein de Promotion Santé Valais, délégation des activités opérationnelles de Senso5 à Promotion Santé Valais et création de nouvelles synergies pour une collaboration plus étroite entre Senso5, Promotion Santé Valais et Centre alimentation et mouvement.



Activité en lien avec la



Activité «Rendre à son goût» au Cycle 3

Source des photos : "La transversalité de Senso5", paru dans Résonnances, écrit par Doris Buchard et Rachel Bircher May Décembre 2016, par dans Résonnances. Article disponible en ligne : <http://www.senso5.ch/wordpress/news/>