

L'approche living lab

pour prévenir

les maladies chroniques chez Les 6-15 ans via l'alimentation

dans le Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont-Livradois Forez

Claire Planchat-Héry¹, Laurent Gerbaud², Yves Boirie^{1,3}, Corinne Rochette³, Laurent Rieutort³, Rafia Halawany-Darson⁴, Edmond Rock⁴, Anthony Fardet¹



¹Inrae - Theix (France),
²Chu - Clermont-Ferrand (France),
³Uca - Clermont-Ferrand (France),
⁴VetAgro Sup - Lempdes (France)

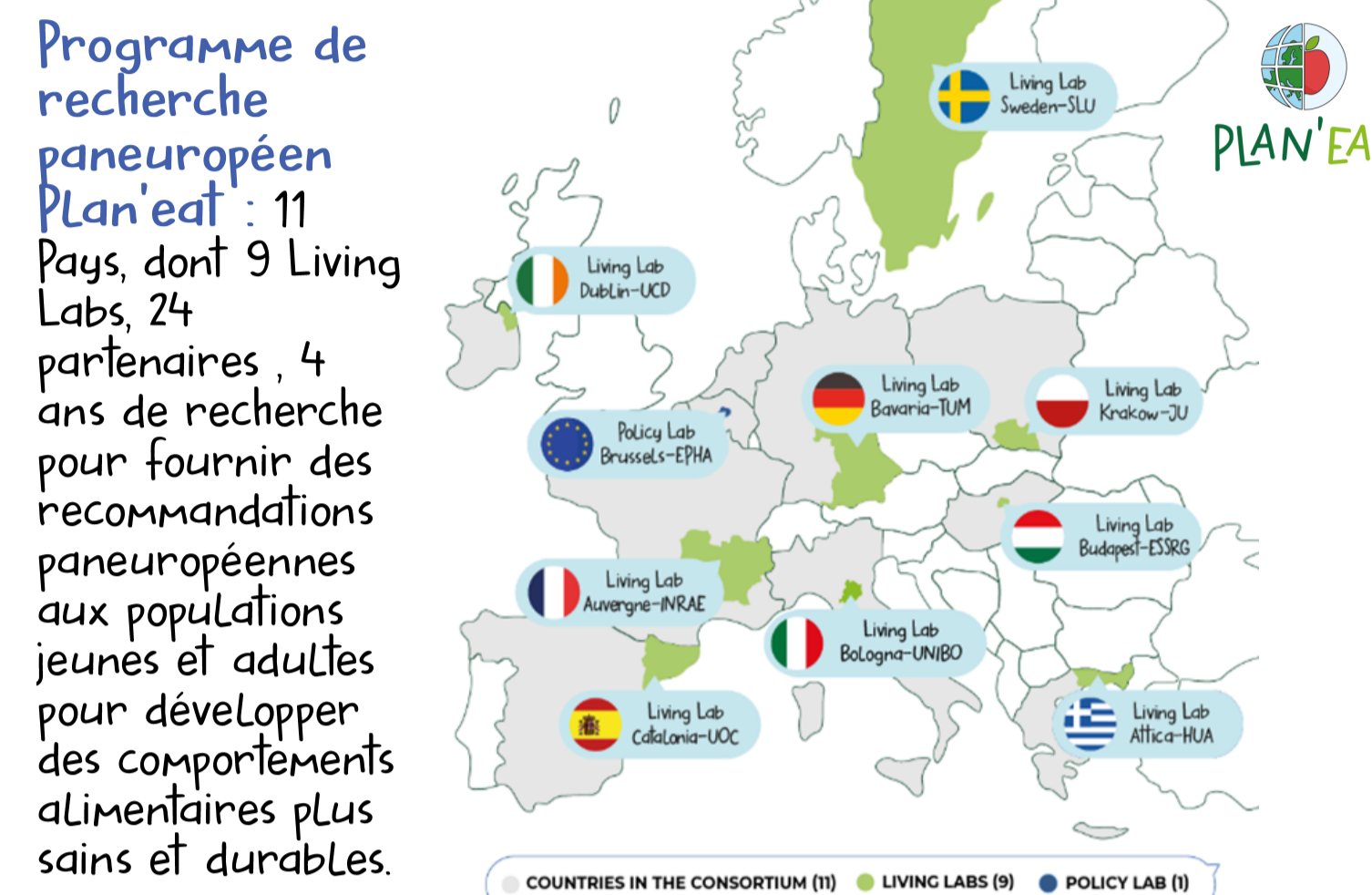
Contacts :
claire.hery-planchat@inrae.fr
anthony.fardet@inrae.fr

Références :

Fardet A, Rock E. (2020) How to protect both health and food system sustainability? A holistic 'global health'-based approach via the 3V rule proposal. *Public Health Nutrition* 23, 3028-3044

Hollands GJ, Bignardi G, Johnston M et al. (2017) The TIPME intervention typology for changing environments to change behaviour. *Nature Human Behaviour* 1, 0140. <https://www.nature.com/articles/s41562-017-0140f>

Projet alimentaire territorial Grand Clermont—Parc naturel régional Livradois-Forez, diagnostic (2018) - ed. PNR LF 21, https://www.parc-natural-livradois-forez.org/wp-content/uploads/2021/04/Monographie_PAT.pdf



Introduction

Une alimentation peu transformée, végétale et variée, est un déterminant de santé et de systèmes alimentaires territoriaux durables (cf. les recommandations du PNNS). Du fait, notamment, de comportements alimentaires inadéquats, le surpoids et l'obésité progressent chez les jeunes, en France, depuis les années 1990, en lien avec un manque d'éducation nutritionnelle. Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Grand Clermont-Livradois Forez (PAT—2018) et du projet européen PLAN'EAT (Farm To Fork Horizon, 2022-2026) nous avons développé un living lab autour de la question des comportements alimentaires (Hollands 2017) des 6-15 ans au sein de 8 écoles (n = 100 enfants).

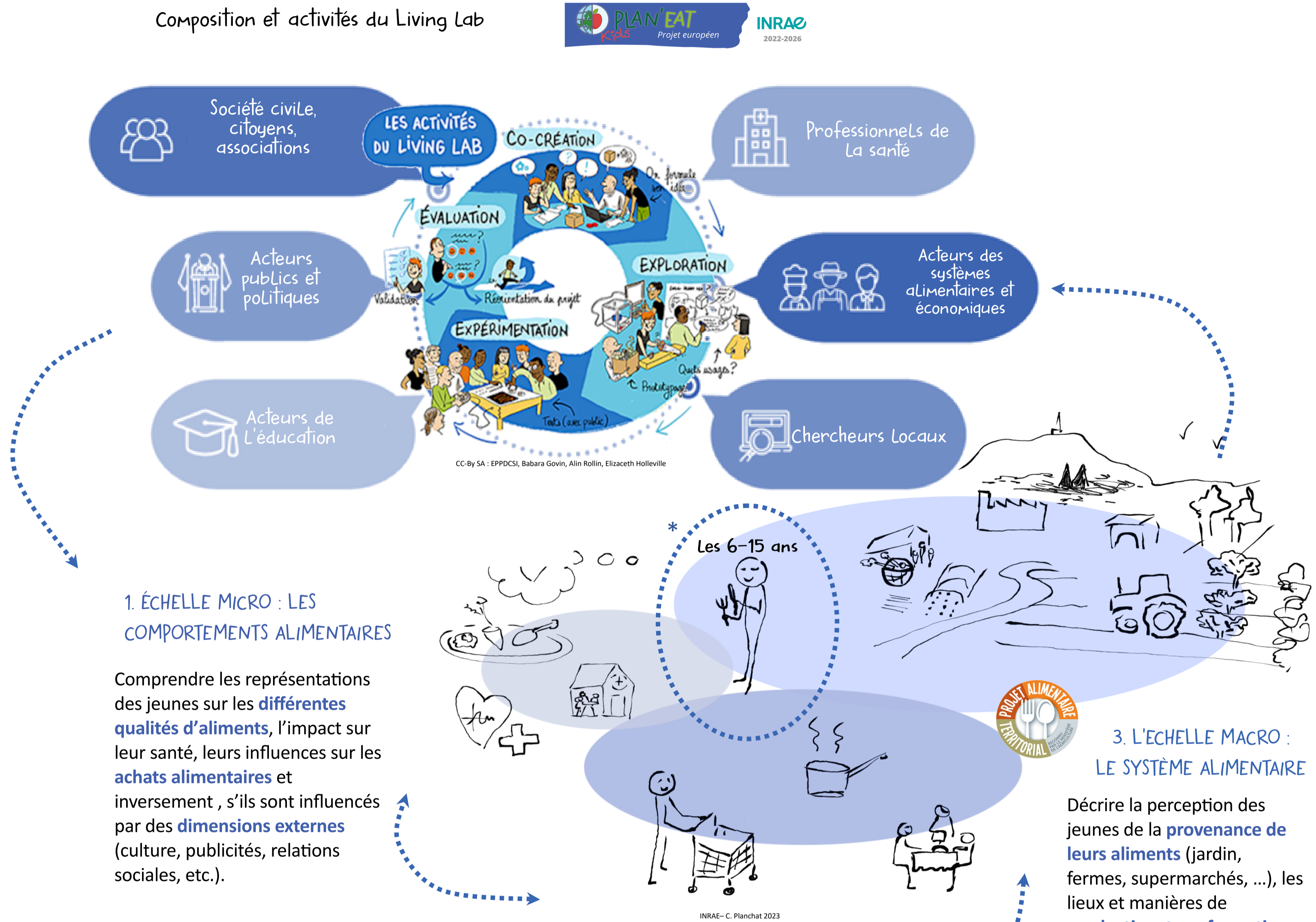
Objectifs

de recherche Plan'eat kids VS territoire du PAT

Les Living Labs (selon leur réseau européen ENOLL), sont des "environnements de tests et d'expérimentations en situation réelle qui favorisent la cocréation et l'innovation ouverte" par le biais d'une recherche participative, transdisciplinaire et systémique entre les principaux acteurs. Notre Laboratoire est rattaché aux gouvernances du PAT Pays du Grand Clermont et du PNR Livradois-Forez - 511 000 habitants sur 268 communes.

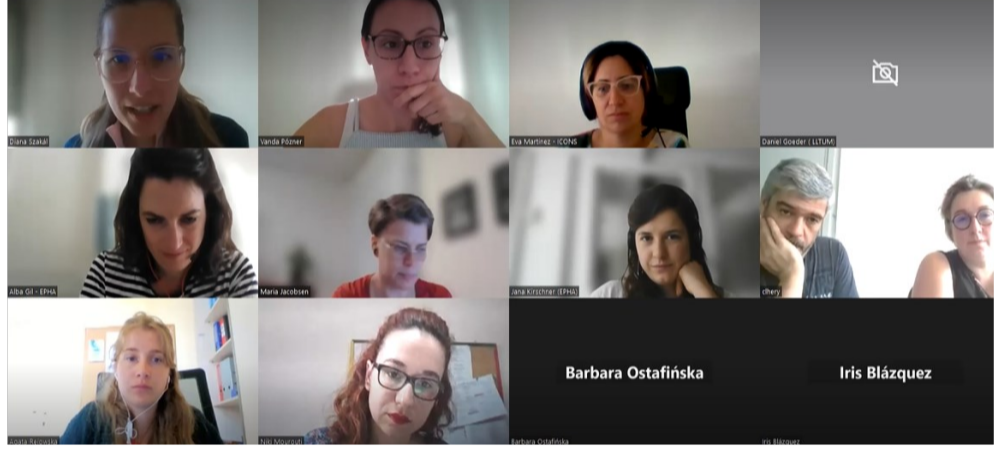
- Public cible Plan'eat :**
- Environ 100 enfants de 6 à 15 ans
 - Filles et garçons
 - Appariement sains
 - Issus de toutes classes sociales
 - En territoires urbains, périurbains et ruraux

Composition et activités du Living Lab



Méthode

1. Divers temps d'échanges et de co-construction avec nos partenaires pan-européens



2. mise en place du protocole d'enquêtes scientifiques Ludiques et participatives (questionnaires en ligne et enquêtes photographiques, groupes de discussions, ateliers art et alimentation, rencontres) auprès des familles et de 92 élèves de 8 établissements scolaires et des 61 partenaires du Living Lab.



3. L'animation du Laboratoire vivant PLAN'EAT Kids



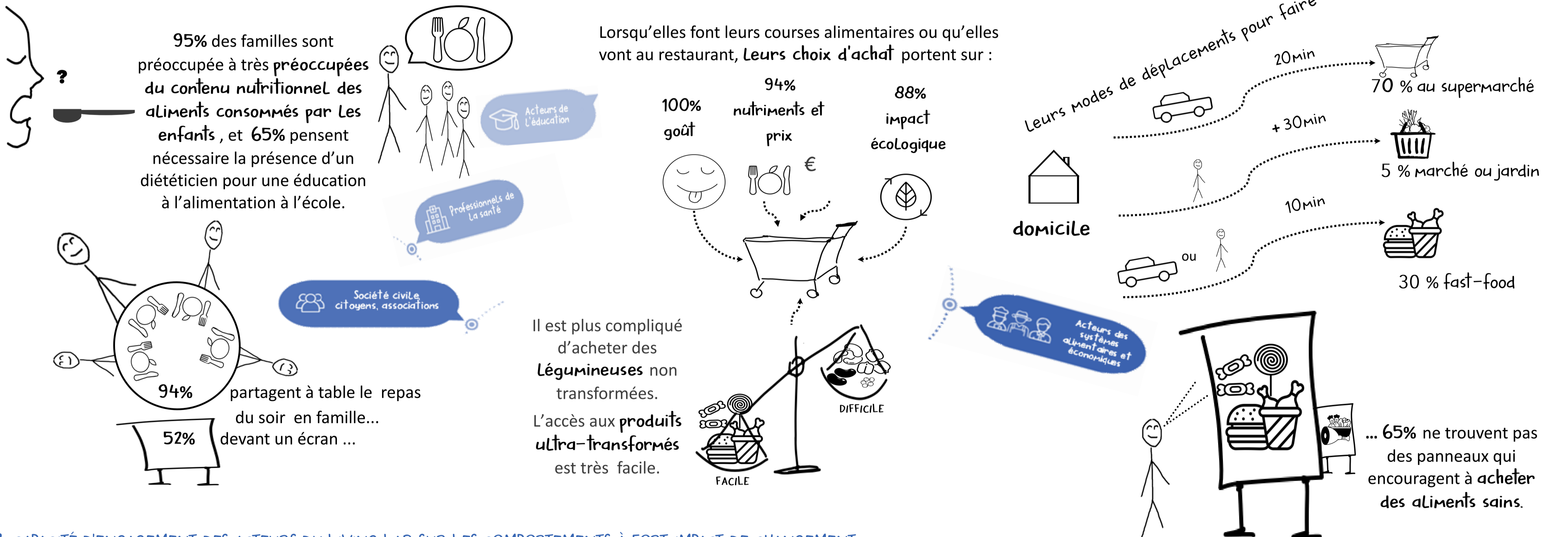
4. Analyse croisée des résultats au niveau européen des comportements alimentaires à forts impacts sur la santé et l'environnement, dont plus spécifiquement 5 liés à l'alimentation de qualité* (moins transformée, plus végétale et variée—Fardet A. Rock E. 2020).



Résultats

1. COMPORTEMENTS ET ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES DES FAMILLES D'ENFANTS DE 6 À 15 ANS DU LIVING LAB

Enquêtes Nems-P survey Plan'eat—taux de réponse de 18% février à mai 2023—C. Planchat—A. Fardet—INRAE



2. CAPACITÉ D'ENGAGEMENT DES ACTEURS DU LIVING LAB SUR LES COMPORTEMENTS À FORT IMPACT DE CHANGEMENT

A.F.—C.P.—INRAE 2023—Plan'eat : enquête CGW, Entretiens, observations terrain, ateliers photolangage et focus groupes dans 5 classes

	Au menu des cantines					À La maison				
	Les acteurs des cantines ...					Les familles...				
Les 6-15 ans...	ne souhaitent pas adopter	n'aiment pas faire	peuvent faire	aimeraient bien faire	ont déjà adopté	ne souhaitent pas adopter	n'aiment pas faire	peuvent faire	aimeraient bien faire	ont déjà adopté
ont déjà adopté		Choisir la volaille plutôt que la viande rouge		1. Manger moins de 3 portions de viande par semaine*	Manger diverses variétés de céréales (pâtes, riz,...)		1. Manger moins de 3 portions de viande par semaine		Choisir la volaille plutôt que la viande rouge	Manger diverses variétés de céréales (pâtes, riz,...)
aimeraient bien faire		Manger entre 2 et 4 portions d'œufs par semaine		Appliquer un service « petite faim, grande faim »	2. Boire de l'eau plutôt que des boissons sucrées*		Appliquer un service « petite faim, grande faim »		2. Boire de l'eau plutôt que des boissons sucrées	Manger entre 2 et 4 portions d'œufs par semaine
peuvent faire				Varié un maximum les aliments	Manger au moins 2 portions de poisson par semaine		Manger au moins 2 portions de poisson par semaine		Varié un maximum les aliments	
n'aime pas faire		3. Privilégier les céréales complètes*		4. Privilégier les légumineuses*	Choisir des fruits et légumes de saison		4. Privilégier les légumineuses		3. Privilégier les céréales complètes	Choisir des fruits et légumes de saison
ne souhaitent pas adopter		5. Limiter la consommation de produits ultra-transformés riches en sucres, sels, graisses et additifs*		5. Limiter la consommation de sucres ajoutés	Choisir en cuisine plutôt des huiles végétales		5. Limiter la consommation de sucres ajoutés		5. Limiter la consommation de produits ultra-transformés riches en sucres, sels, graisses et additifs*	Choisir en cuisine plutôt des huiles végétales

Perspectives

Nos premiers résultats priorisent, pour les 6-15 ans, la réduction de la consommation d'aliments ultra-transformés (boissons sucrées notamment), de végétaliser l'assiette et de la varier davantage, avec plus de légumineuses et de céréales complètes. Dans cet objectif, une démarche scientifique ascendante, par groupes de travail avec les parties prenantes, visera à sensibiliser les enfants et leur permettre d'améliorer leurs comportements, et de rédiger des recommandations européennes pour développer des régimes alimentaires réduisant les prévalences de maladies chroniques et les émissions de gaz à effet de serre.