

Rencontre organisée à la demande de L'ASSNC	Groupe « actions de proximité »	Animateur/Rédacteur I. RAOBELINA
Date : 2 octobre 2014	Campagne autour de la réduction de la consommation de sel	Lieu : ASSNC

Participant	Fonctions et coordonnées	Présent	Excusé
Isabelle RAOBELINA	ASSNC/Programme de prévention primaire des Pathologies de Surcharge (PPS) preventionsurcharge@ass.nc	X	
Dick FOREST	ASSNC/Programme de prévention primaire des Pathologies de Surcharge (PPS) preventionsurcharge@ass.nc	X	
Ioulia KONSKAIA	KNS ikonskaia@koniambonickel.nc	X	
Pascale DOMINGUE	DASS PS p.domingue@province-sud.nc	X	
Caroline VALAT	CTOS/Chef de projet sport/santé sportsante@ctos.nc		X
Charlène GUIGNET	ASCADIET Charlene.guignet@gmail.com		X
Alexandra SOUPRAYEN	ASCADIET		X
Marine PELLERIN	Délégation au Logement PS Marine.pellerin@province-sud.nc		X
UFC QUE CHOISIR	UFC QUE CHOISIR		X
Bernard ROUCHON	ASSNC		X
Jennifer FERNANDEZ	ASCADIET		
Virginie GIBAND	DPASS SPPS		
Magalie CARDON	CHS		
Julie KARRENBauer	CHS		
Isabelle DE FREMICOURT	DACAS		
Cécile CAILLABA	RESIR		
Jean Philippe LEROUX	ADNC		
Yvonne PASSIL	Ville de Nouméa		

Ordre du jour : Actions de proximité associées à la campagne 2014 autour de la réduction de la consommation de sel des calédoniens

La campagne :

« je change mes habitudes, - de sel + de goût »

« je change mes habitudes, au magasin, je choisis les aliments les moins salés »

a eu lieu du **1^{er} au 14/9/2014**

Par diffusion de spots TV et radio,

Par promotion sur les réseaux sociaux et le web,

Par insertions dans la presse écrite,

Par affichage et distribution de dépliants.

Après consultation du groupe « actions média » pendant la phase de création, les éléments de la campagne ont été validés par Bernard Deladrière (membre du gouvernement notamment chargé de la santé). La campagne a été lancée par le gouvernement et l'ASSNC le 1^{er} septembre 2014.

Les partenaires du programme ont été invités à relayer la campagne media par des actions de proximité. Lorsqu'ils s'étaient fait connaître dans les délais impartis, leurs actions ont été relayées dans le communiqué de presse pour qu'elles puissent être médiatisées (cf. PJ). Les actions ont également été publiées sur la page www.facebook.com/mangemieuxbougeplus.

De nombreux restaurants se sont associés à la campagne. Lorsque les informations sur les plats proposés étaient incomplètes, ou qu'elles sont arrivées tardivement, ces restaurants n'ont pas tous pu être intégrés au communiqué de presse. Néanmoins, après vérification, l'information a toujours été relayée sur la page facebook.

Par ailleurs, comme convenu par convention, seuls les restaurateurs ont pu intégrer le dispositif. Dans le cadre de cette première campagne, il n'y a donc pas eu de promotion de commerces de proximité, même s'ils proposaient des plats à emporter moins salés.

Un bilan des actions réalisées est dressé par les personnes présentes.

<i>porteur du projet :</i>	ACTIONS MENEES lors de la campagne « MOINS DE SEL, + de GOUT »
DDEC Restaurants scolaires M. DEBELS	Les 2/9, 4/9, 9/9 et 11/9, les élèves des écoles, collèges et lycées de la DDEC à Nouméa, au Mont Dore, à Yaté, à Païta, à Thio, à La Foa, à Bourail, Poya et Koné se sont vu proposer des menus moins de sel, + de goût, avec d'avantage de produits frais, moins de préparations industrielles et du pain à teneur en sel réduite de près de 20%. Les enfants ont apprécié les plats et n'ont pas boudé le pain. Le surcoût des repas a entièrement été pris en charge par la DDEC au titre de l'apprentissage du goût et de l'éducation à la santé des enfants scolarisés dans ses établissements.
ASSNC/ Institut de la qualité	Les 11 et 12/9, une formation de professionnel de la restauration collective scolaire autour de la réduction du sel et du gras dans les produits alimentaires a été proposée. Cette formation a mis en évidence l'existence de produits de substitution très nombreux, souvent plus coûteux, mais également une notion de seuil au-delà duquel, il n'est plus possible de réduire le sel ou le gras sans modifier la texture, le fondant en bouche, la tenue des aliments à la cuisson, parfois même la nature du produit.
ASSNC Centre d'Education	Le 14/8, un atelier « moins de sel » a été mené au Centre d'Education. Cela a fait l'objet d'un reportage par NCTV diffusé le 28/8, qui n'a pas encore pu être récupéré.
CHS M. CARDON	Le 4/9 et le 8/9, un repas moins de sel, + de goût a été proposé aux patients du CHS. Les affiches ont été mises en place dans tous les services et les dépliants distribués aux familles. Le repas, dont la présentation avait été soignée, a été très apprécié.
Restaurants partenaires	Grace à l'engagement des éducatrices de la province Nord, un grand nombre de restaurants de la province Nord ont souhaité participer à la campagne « moins de sel, + de goût » en enlevant les salières des tables ou en proposant un plat particulier. Quelques grands hôtels de Nouméa se sont également engagés pour démontrer, s'il en était besoin, que l'alimentation moins salée peut néanmoins être synonyme de plaisir. On ne peut que regretter la validation tardive des supports de la campagne, qui a retardé l'impression et la distribution des affiches et dépliants. Cela n'a néanmoins pas semblé entamer la bonne volonté des restaurateurs, qui avaient envie d'être acteurs d'une campagne relayée à la radio et à la télévision, avec une approche positive du sujet. Les équipes ont semblé bien jouer le jeu de l'information des clients pendant la campagne. De nombreuses photos des plats ont permis une bonne communication sur les réseaux sociaux.

Certains partenaires aimeraient disposer d'un jeu pour sensibiliser les enfants à la nécessaire réduction de la consommation de sel lors des événements, souvent sportifs, qui permettent le regroupement d'un grand nombre d'enfants. Au-delà de cet outil spécifique, la question de la pertinence des stands de promotion de la santé lors d'événements festifs et sportifs reste posée.

Les actions de proximité ont été relayées :

- Sur NC1ère (lors de l'interview du Dr Bernard ROUCHON)
- Sur NC TV (les reportages devraient pouvoir être récupérés)
- sur la page www.facebook.com/mangemieuxbougeplus

A titre d'illustration, voici un extrait des statistiques de la page pendant la campagne, avec quelques données malheureusement manquantes à ce jour, mais de belles performances pour actions réalisées par les partenaires :

Type	Message de publication	Publié	Portée totale de la publication	Total des impressions de publications
Status	As tu déjà eu la curiosité de lire les étiquettes sur les boissons gazeu	9/25/14 5:35 PM	57	155
Status	Le sodium est un des constituant du sel (= chlorure de sodium). Pour	9/24/14 5:35 PM	86	198
Status	PASSIFLORE Décidément, à Koumac, on prend soin de nous ! Voici le menu spécia	9/17/14 12:11 AM	149	352
Link	Le sel dans le Pacifique : Danger caché	9/16/14 5:45 PM	86	206
Link	petite vidéo sympa sur la page du WASH (World Action on Salt and H	9/15/14 1:15 PM	28	85
Photo	Profites en bien, mais n'oublie pas... MOINS DE SEL, + DE VIE !	9/12/14 2:00 PM	34	104
Photo	DDEC Félicitations aux élèves du lycée Jean XXIII pour cette belle initiative	9/11/14 6:00 PM	32	97
Link	Bien manger, c'est important, mais n'oublions pas de continuer à bou	9/11/14 1:25 PM	42	101
Photo	DDEC Aujourd'hui, le restaurant scolaire Frère ELLIAS propose un menu "m	9/10/14 11:00 PM	38	86
Status	LP Koumac La section cuisine du Lycée professionnel de Koumac s'est également	9/10/14 10:03 PM	165	486
Link	Pour le plaisir de revoir les spot TV de la campagne "moins de sel, +	9/10/14 1:20 PM	56	128
Photo	Vous aimez manger mieux bouge plus ? Partagez avec vos amis !	9/9/14 1:25 PM	34	77
Photo	Le Skipper (koumac) également à l'opération "moins de sel, + de goût" pour votre santé !	9/8/14 5:00 PM		
Photo	Pour réduire le sel dans notre alimentation, il faut privilégier les alim	9/8/14 1:25 PM	67	148
Photo	CHS Bravo au CHS qui a organisé un repas à thème "moins de sel, plus de	9/5/14 5:00 PM	103	
Photo	chicken snack bar Koumac Moins de sel, mais un maximum de saveur, c'est ce que proposent Na	9/3/14 11:00 AM		
Photo	Katysa (Voh) par Katysa (Voh), photographiée et appréciée par Aline-Marie. Et	9/2/14 11:15 AM		
Status	maison de la famille Néa l'atelier "enfance et santé", un atelier ludique avec création d'un	9/2/14 7:15 AM	61	
Status	la cafet (poindimié) Les charmes de Poindimié ne sont rien sans le sauté de veau aux car	9/2/14 6:00 AM	44	
Status	pweedi wiimia (poindimié) Décidément, à Poindimié, il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses, n	9/1/14 12:00 AM	60	
Status	château royal Les restaurants du complexe Château royal de Nouméa ne sont pas en reste.	9/1/14 11:30 AM	50	

La réalisation d'actions de terrain pour accompagner les stratégies de communication « grand public » est garante d'une meilleure compréhension des messages de promotion de la santé par la population.

L'ASSNC vous remercie vivement pour votre engagement lors de la campagne 2014 « moins de sel, + de goût »

