

PROTOCOLE

Diabète et petit budget

OBJECTIF : Savoir constituer des repas équilibrés avec un petit budget

- Identifier les facteurs qui dirigent les choix alimentaires
- Savoir qu'il est possible de choisir des aliments peu coûteux pour constituer des repas équilibrés.

PREPREQUIS :

- **Lieu** : salle de réunion de taille adaptée
- **Population cible** : patients diabétiques de type II et entourage
8 à 12 personnes
- **Durée** : 1h à 1h30
- **Animateurs** : Diététicienne/IDE ou Diététicienne/Médecin
- **Matériel** : tableau blanc ou à feuille, marqueurs de couleur

CONTENU :

1^{er} objectif opérationnel : Identifier les facteurs qui dirigent les choix alimentaires

- **Mots-clefs** : environnement, goût, matériel, ...
- **Techniques d'animation possibles** : Blason
- **Matériel** : Blason

2^{ème} objectif opérationnel : Savoir qu'il est possible de choisir des aliments peu coûteux pour constituer des repas équilibrés

- **Mots-clefs** : légumes secs, produits de saison, ...
- **Technique(s) d'animation possible(s)** : comparaison prix fait-maison versus produit industrielle, classeur alimentation Atout'prix
- **Matériel** : Classeur Atout'prix, comparatif prix