

CONTEXTE

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), publié en 2019, passerelle entre les politiques publiques nutritionnelles (Ministère de la Santé / Plan National Nutrition Santé) et alimentaire (Ministère de l'Alimentation / Plan National Alimentation), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation (dont l'éducation au goût fait partie).

FORMATEURS (Cf. annexe)

Équipe pluridisciplinaire composée de professionnels en éducation au goût, en prévention/promotion santé, en méthodologie de projets et évaluation, etc.

ADMISSION

- **Prérequis** : avoir une expérience dans l'animation de groupe d'adultes et/ou jeunes.
- **Public** : professionnels.
 - du **champ de la prévention, promotion de la santé** (médecin, diététicien, infirmier) et plus particulièrement de l'impact de l'alimentation sur la santé : promouvoir une approche positive et globale de la santé en passant par l'approche sensorielle en alimentation
 - du **champ de la restauration collective**, accompagner la montée en gamme de la restauration publique qui s'est accentuée depuis les États Généraux de l'alimentation
 - du **champ de l'éducation et de l'animation** (enseignants, formateurs, éducateurs en activités culturelles ou ludiques, animations de loisirs, interventions socioculturelles, etc.), outiller dans la mise en œuvre la loi #EGalim sur le volet « éducation à l'alimentation », en particulier l'accompagnement de projets territoriaux en éducation au goût et à l'alimentation en tenant compte des spécificités territoriales
 - du **champ de l'alimentation durable, de la valorisation et de la promotion du patrimoine alimentaire, de l'agriculture** (accueil à la ferme, ferme pédagogique): promouvoir un mode alimentaire plus respectueux de l'environnement, faire évoluer les comportements alimentaires vers une meilleure appréciation des aliments et du patrimoine culinaire, familiarisant ainsi à des aliments méconnus, des pratiques agricoles et culinaires

Si vous êtes en situation de handicap, veuillez contacter la référente : Marie MAITRE, formation@maison-nutrition.fr

VOIE D'ACCÈS

Parcours de formation continue.

DÉLAI DE MISE EN PLACE

La Maison de la Nutrition s'engage à donner un retour dans un délai de 2 jours ouvrés après réception de la candidature.

OBJECTIF GÉNÉRAL

Renforcer les compétences des stagiaires pour leur permettre la mise en œuvre d'un projet éducatif alimentaire.

OBJECTIFS INTERMÉDIAIRES

- Concevoir et animer une animation ou manifestation d'éducation au goût et à l'alimentation (définir les objectifs, choisir et adapter les méthodes et outils, sécuriser le groupe)
- Distinguer les différentes qualités des aliments (microbiologique, nutritionnelle, sensorielle, environnementale)
- Illustrer les principales notions sur le fonctionnement et la connaissance des sens (la différence entre le goût d'un aliment et le goût pour un aliment, l'olfaction retronasale, l'influence de la vue, etc.) par des expériences sensorielles alimentaires à proposer
- Sélectionner les aliments à proposer lors des expériences sensorielles, en fonction des informations collectées sur les habitudes alimentaires et les modes d'achats et de consommation des bénéficiaires et des objectifs visés pour l'activité
- Conduire les 3 étapes de l'expérience sensorielle pour favoriser la concentration, la dégustation individuelle, et l'échange, et pour entretenir la conscience des perceptions sensorielles et des différences interindividuelles de perceptions

PROGRAMME

Ce programme a été coconstruit avec l'ANEGJ, Édumiam, Éveil'o'Goût et la Maison de la Nutrition.

Octobre 2022 (date à définir avec les stagiaires): réunion d'une heure 30, en visioconférence, en présence de l'équipe pédagogique

- Introduction de la formation, découverte et animation du groupe constitué

Nombre d'heures de formation par jour : 6 heures (horaires précisés ultérieurement)
--

22-23-24 novembre 2022 - 3 jours

- Bloc d'enseignement 1 - « Aliment » - 1,5 jour
 - Classifications des aliments
 - Différentes qualités des aliments
 - Propriétés symboliques des aliments
- Bloc d'enseignement 2 - « Comportement alimentaire » - 1,5 jour
 - Définition de l'acte de manger
 - Construction des comportements alimentaires
 - Cultures et pratiques alimentaires

14-15 décembre 2022 - 2 Jours

- Bloc d'enseignement 3 - « Neurophysiologie » - 1 jour
 - Fonctionnement neurophysiologique du mangeur
 - Rôle et le fonctionnement des 5 sens
 - Goût d'un aliment et le goût pour un aliment
- Bloc d'enseignement 4 - « Expression de l'expérience sensible » - 1 jour
 - Conditions de questionnement de l'expérience sensible
 - Modes d'expression de l'expérience sensible et conditions d'utilisation
 - Profil sensoriel d'un aliment et vocabulaire de dégustation associé

11-12 janvier 2023 - 2 jours

- Bloc d'enseignement 5 - « Pédagogie de l'éducation au goût et posture de l'animateur »

- Trois étapes de la dégustation
- Quatre temps de la pédagogie de l'éducation au goût
- Posture d'écoute active et créative

7-8-9 février 2023 - 3 jours

- Bloc d'enseignement 6 - « Animation Évaluation » - 2 jours
 - Conditions d'accueil des lieux d'animation et techniques d'aménagement de l'espace
 - Méthodes de conception et d'animation d'une activité d'éducation au goût et son évaluation
 - Techniques d'animation par voie numérique
- Bloc d'enseignement 7- « Outils pédagogiques en éducation au goût » - 1 jour
 - Présentation de ressources et d'outils pédagogiques en éducation au goût
 - Contexte et conditions de création d'outils pédagogiques en éducation au goût

15-16 mars 2023 -2 Jours

- Bloc d'enseignement 8 - « Réseau partenaires et commanditaires »
 - Typologies de commanditaires, leur fonctionnement et leurs contraintes
 - Constitution d'une carte partenariale
 - Animation de réunion
- Bloc d'enseignement 9 - « Communication »
 - Stratégies de communications
 - Supports possibles en fonction des types de destinataires
 - E-communication

14-15 juin 2023 - 2 Jours

- Retour sur pratiques et mises en situation
- Définition du projet de certification de fin de parcours de formation

Septembre 2023

- Présentation des projets de certification de fin de parcours de formation devant un jury

MODALITÉ DE FORMATION

La formation sera effectuée en présentiel à 100%.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Méthodes essentiellement actives, à partir de la pratique des participants, tests sensoriels.

Supports didactiques utilisés pour la synthèse des réflexions collectives.

Mises en situations concrètes via des mises en situation pratique

Remise de documents de synthèse.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Questionnaire avant/après le parcours de formation
- Questionnaire d'évaluation des pratiques
- Questionnaire des bénéfices perçus
- Études de situations
- Attestation de présence

LIEU DE LA FORMATION

L'ensemble des journées de la formation se dérouleront dans les locaux de la **Maison de la Nutrition 7, place Toulouse Lautrec à REIMS.**

COÛT DE LA FORMATION

Pour les professionnels de la région Grand Est, l'action est mise en œuvre avec le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt Grand Est (DRAAF GE), qui permet un coût total de formation de **846 €**.

Pour les professionnels hors région Grand Est, le coût total de formation par stagiaire est de **2 820 €**.

Les frais annexes (déplacement, déjeuner, etc.) ne sont pas compris dans le coût de formation et restent à la charge du stagiaire.

Cette formation est susceptible d'être prise en charge par votre OPCA (Opérateur de Compétences).

CANDIDATURE

Si vous souhaitez soumettre une candidature :

Pour vous inscrire veuillez **compléter le bulletin d'inscription et fournir une lettre d'intérêt**. Nous vous remercions de **retourner les éléments demandés pour le dimanche 16 octobre 2022 à minuit au plus tard***, par courriel à l'adresse suivante : formation@maison-nutrition.fr

**Les candidatures seront confirmées le 17 octobre 2022. Les intégrations se feront dans l'ordre d'arrivée et de validité des dossiers.*

ANNEXE : PRÉSENTATION DES FORMATEURS

Thomas D'AMICO

Diététicien à la Maison de la Nutrition, je défends une approche globale de l'alimentation avec comme objectif de permettre à chacun d'exercer des choix éclairés sur ses comportements et ses pratiques alimentaires.

Anne DIDIER-PETREMAN

Formatrice en éducation au goût et l'alimentation durable auprès d'élus, d'agents de communes, et d'animateurs, j'appréhende chaque formation comme un voyage pour développer l'agilité et l'autonomie du professionnel. Donner du pouvoir d'agir pour amener les personnes à faire des choix alimentaires plus favorables à la santé, et à celle de notre planète, tel est l'enjeu de l'éducation au goût et à l'alimentation, portée par une pédagogie et une posture de l'animateur favorisant l'autonomie des personnes. L'animation et son évaluation sont également au cœur de mes interventions. Je transmets une méthode de conception et d'animation et des outils d'évaluation adaptés au public bénéficiaire.

Sylvie DELAROCHE-HOUOT

Sensible au lien entre les lieux de production et de consommation de l'aliment pour donner une valeur d'usage à l'aliment, convaincue de l'importance de l'engagement du corps et du cœur du mangeur pour comprendre ce lien, l'éducation au goût ou l'approche sensorielle en alimentation est un moyen pour aller vers cet engagement. Gourmande de naissance ... animatrice, consultante et formatrice en éducation au goût depuis plus de 20 ans, je vous accompagnerai pour identifier les acteurs du secteur public et privé afin de construire des animations tenant compte des politiques publiques, finançables, et permettant de développer chez vos bénéficiaires la curiosité et le plaisir dans l'alimentation.

Clémence GENTY

Chargée de communication à la Maison de la Nutrition, je travaille au quotidien en collaboration avec les professionnels de l'alimentation à mieux communiquer (ex : supports, outils...). A l'occasion d'un DU « chargé de projet information communication et éducation à l'alimentation » je réalise un parangonnage des projets alimentations portés par différentes villes (ex : Lille).

Nadine HUSSER

Gastronome et épicurienne, formée aux métiers de l'hôtellerie-restauration, à la dégustation et à la formation, je dispose d'une expertise de 15 ans en formation de formateurs à l'éducation au goût. Je propose au mangeur, une pédagogie active et une approche sensorielle de l'alimentation, afin qu'il devienne acteur de son alimentation et de ses choix de consommation. Apprendre le goût, c'est (re) découvrir des sensations les 5 sens en éveil, pour le plaisir et la santé !

Claire LOYNET

Diététicienne nutritionniste depuis de nombreuses années, je me suis spécialisée en sociologie des aliments à Toulouse où je suis tombée dans la marmite du goût grâce à une rencontre marquante, celle de Matty CHIVA. J'ai eu la chance de me former à l'ANEGJ car je crois depuis longtemps à l'importance de l'éducation au goût et l'alimentation, à tous les âges et chez les enfants en particulier. L'éducation sensorielle nous offre la possibilité de nous intéresser à l'acte alimentaire qui est universel mais où nos singularités et différences s'expriment comme autant de possibles. Formatrice depuis de nombreuses années, je mets du goût à toutes « les sauces » dans les formations que

j'anime afin de créer du lien entre les apprenants et leurs convives. Pour moi, l'attention sensorielle portée aux aliments ouvrent vers une alimentation plus intuitive, ancrée dans le corps car elle permet d'écouter la sagesse du corps.

Sylvie MARTY

A 14 ans, j'ai repéré la photo d'une femme qui faisait le marché dans le magazine auquel ma mère était abonnée « Prima », au-dessus il y avait noté « fiche métier : diététicien ». Alors c'est devenu mon objectif, être diététicienne. Le marché, je le faisais depuis toute petite, initiée par ma grand-mère agricultrice. L'aliment a attiré toute mon attention et je me suis intéressée à sa valeur physique, nutritionnelle, énergétique, gustative, psychologique et symbolique. Alors dans les voyages, la découverte culinaire, les marchés, les rencontres et les découvertes des habitudes locales comblent ma curiosité. Et c'est à ce titre que j'aurai le plaisir d'animer : ALIMENT : classification des aliments, qualités des aliments, propriétés symboliques des aliments

Marine POUYFAUCON

Sciences du goût / Vulgarisation scientifique / Imaginaire

Formée à l'approche avec l'Institut du Goût et le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation il y a 15 ans, j'aime animer des ateliers, inventer des contenus pédagogiques et former des intervenant·es et des formateur·trices. Ingénieure du Vivant passionnée par la sensorialité, j'ai un profil alliant terrain, arts et sciences. J'ai participé à plusieurs projets de recherche sur les effets de l'éducation au goût chez les enfants de 5 à 11 ans. Formée à l'art du conte et à l'écriture poétique, l'imaginaire côtoie la sensorialité dans ma pratique de pédagogue du goût. Ce sont de puissants outils d'accompagnement à la transition écologique ! Je me réjouis de vous raconter des histoires de sensations, de chemins neuronaux et d'émotions au cours du bloc NEUROPHYSIOLOGIE !

Marie-Claire THAREAU-DUPIRE :

Ingénieur agronome, nutritionniste, sophrologue caycédiennne, j'interviens chez les « mangeurs » grands et petits, professionnels ou pas, depuis une vingtaine d'années en éducation à l'alimentation, à partir de l'acquisition des repères alimentaires et de l'approche sensorielle de l'alimentation. Je vous transmettrai la construction et l'évolution du comportement alimentaire, l'importance de la mise en mot de l'expérience sensible pour conscientiser le vécu, et la place du vocabulaire pour lever le voile sur les freins possibles lors de la rencontre avec l'aliment et trouver les leviers afin d'élargir son répertoire alimentaire.