

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 alimentaires (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

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 participants 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'ANEG, Sens et Avenir, Éveil'o'Goût et la Maison de la Nutrition.

Réunion préalable en visioconférence en présence de l'équipe pédagogique :

19 Octobre 2023 de 17h00-18h30

(Introduction de la formation, découverte et animation du groupe constitué...)

Nombre d'heures de formation par jour : 6 heures

Horaires des journées de formation :

- 1^{er} jour de formation de chaque mois : 10h00-13h00 / 14h30-17h30
- Autres jours : 9h00-12h00 / 13h30-16h30

22-23-24 novembre 2023 - 3 jours

- Séance 1 - « Les qualités des aliments » - 1,5 jour
 - Dimension sensorielle
 - Dimension nutritionnelle
 - Dimension environnementale
 - Dimension sanitaire
- Séance 2 - « Neurophysiologie » - 1,5 jour
 - Fonctionnement neurophysiologique du mangeur
 - Rôle et fonctionnement des 5 sens
 - Goût d'un aliment et le goût pour un aliment

20-21 décembre 2023 - 2 Jours

- Séance 3 - « Comportement alimentaire » - 1 jour
 - Définition de l'acte de manger
 - Construction des comportements alimentaires
 - Cultures et pratiques alimentaires
- Séance 4 - « Posture de l'animateur » - 1 jour
 - Posture d'écoute active et créative

24-25-26 janvier 2024 - 3 jours

- Séance 5 - « Pédagogie de l'éducation au goût » - 1 jour
 - Trois étapes de la dégustation

- Quatre temps de la pédagogie de l'éducation au goût
- Séance 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

15-16 février 2024 - 2 jours

- Séance 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
- Séance 8 - « Communication » - 1 jour
 - Stratégies de communication
 - Supports possibles en fonction des types de destinataires
 - E-communication

21-22 mars 2024 - 2 Jours

- Séance 9 - « Réseau partenaires et commanditaires » - 1 jour
 - Typologies de commanditaires, leur fonctionnement et leurs contraintes
 - Constitution d'une carte partenariale
 - Animation de réunion
- Séance 10 - « 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

13-14 juin 2024 - 2 Jours

Séance 11

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

20 septembre 2024

- Présentation des projets 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

- Études de situations
- Questionnaire d'apports de connaissances
- Questionnaire d'évaluation des pratiques
- Questionnaire des bénéfices perçus

- Attestation de présence

LIVRABLES DE LA FORMATION

Bulletin d'inscription, lettre de motivation, convention de formation, fiche de renseignement, convocation, fiche de présence, questionnaires, dossier d'évaluation de fin de parcours, ressources documentaires, outils pédagogiques, attestation de formation...

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

Le coût total de formation par stagiaire est de **2 820 € TTC**. Ce coût comprend les frais pédagogiques, les frais de fonctionnement ainsi que les frais d'ingénierie de formation.

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

Cette **formation** est susceptible d'être prise en charge par votre OPCA (*Opérateur de Compétences*) ou par le FIF-PL (*diététiciens libéraux*).

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 vendredi 20 octobre 2023 à minuit au plus tard**, par courriel à l'adresse suivante : formation@maison-nutrition.fr

**Les candidatures seront confirmées dans l'ordre d'arrivée et de validité des dossiers.*