



## CANTINE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

C'est sur le territoire de la Champagne-Ardenne que la prévalence de l'obésité chez l'adulte a le plus augmenté au cours des 15 dernières années (+150%).

Dans le cadre des Contrats Locaux de Santé, l'Agence Régionale de Santé Grand Est finance la Maison de la Nutrition pour mettre en œuvre le programme « Nutrition et Sensorialité ».

Susciter l'envie de goûter de nouveaux aliments participe à augmenter la curiosité de l'enfant. Elle l'aide à varier son alimentation, ce qui peut favoriser l'équilibre alimentaire. Cet objectif contribue ainsi à la prévention de l'excès de poids.

**Objectif :** intégrer l'éducation au goût en complémentarité des autres éducations à l'alimentation dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants

Ce programme a comme **priorités de**



**Lutter contre les inégalités sociales et territoriales de santé** en agissant sur les environnements à l'échelle d'un bassin de vie



**Intervenir de façon préventive** à tous les âges de la vie

**91%** des répondeurs déclarent avoir pu mettre en place les conseils et pratiques vues en formation

**98%** des répondeurs déclarent être satisfaits par la formation

Source : données du programme de formation 2023

### Résultat attendu

L'intégration de l'éducation au goût au sein des pratiques professionnelles des stagiaires formées, afin que leur public ait :

- une alimentation plaisante, diversifiée dans le respect de la culture de chacun
- une prise de conscience des éléments gouvernant leurs choix alimentaires
- une bonne écoute de leurs sensations de faim et de rassasiement

### Prérequis

Aucun

### Modalité de formation

En présentiel dans les structures formées

### Capacité d'accueil

Groupe composé de 6 à 15 personnes

### Coût

Dispositif subventionné par l'ARS sous réserve de signature de la convention de formation, coût 0€

### Lieu

Au sein des structures partenaires

### Date et délai de mise en place

La Maison de la Nutrition peut intervenir 1 mois suivant la demande de formation à des dates arrêtées d'un commun accord

### Voie d'accès

Formation professionnelle continue

### Évaluation

Questionnaire de satisfaction, questionnement des acquis en début, fin et +6 mois, mises en situation

### Livrables

Convention de formation, fiche de renseignement, livret d'accueil, questionnaires d'évaluation, fiche de présence et attestation de fin de formation (sur demande)

### Inscription

Envoyer un courriel, en précisant votre lieu et environnement de travail, à la référente : Marie MAITRE [formation@maison-nutrition.fr](mailto:formation@maison-nutrition.fr)

Si vous êtes en situation de handicap, vous pouvez également contacter la référente.

Agréé par le rectorat de Reims, pour réaliser des interventions s'inscrivant en complémentarité de l'enseignement public



### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Active et participative basée sur les échanges de pratiques et les mises en situation



### FORMATEURS

Diététiciens formateurs, animateurs et éducateurs au goût // Profils complets des intervenants [ici](#)



### PUBLICS

Agents de cantine, cuisiniers animateurs, ATSEM

## SÉANCES

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

0

### Analyse de l'environnement en aval

*Durée : 1 heure      Lieu : en cantine*

→ Jauge de l'environnement et du climat global, observation des comportements et réactions des professionnels et usagers, identification des freins et leviers afin d'adapter la séance 1

1

### Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles

*Durée : 3 heures*

→ Recueil des attentes et mise en réflexion des professionnels sur ce qui gouverne les choix et comportements alimentaires pour en ressortir l'aspect tridimensionnel des éducations à l'alimentation

→ Présentation et développement des différentes approches (nutritionnelle, psychosensorielle et socio-environnementale) par des mises en situation pratiques concrètes

→ Complémentarité entre les différents acteurs qui aborderont l'alimentation avec les enfants

- ✓ Décrire l'ensemble des déterminants qui influencent notre comportement alimentaire
- ✓ Identifier les sensations internes régulant nos prises alimentaires et notre poids / proposer des repères quantitatifs
- ✓ Identifier la pratique de l'éducation sensorielle dans les activités professionnelles

2

### Analyse de l'environnement en aval

*Durée : 1 heure      Lieu : en cantine*

→ Observation de l'appropriation de la séance 1 : mise en pratique, changements éventuels ainsi que les différentes postures

3

### Partage d'expériences

*Durée : 3 heures*

→ Échanges de pratiques, mises en situations, évaluation de l'évolution des pratiques et préconisations.

- ✓ Analyser la pratique d'accompagnement des enfants sur le temps du repas
- ✓ Analyser la pratique de l'éducation sensorielle dans les activités professionnelles

