



CENTRE SOCIAL, SOCIOCULTUREL ET DE LOISIRS

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



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

98% des réponders 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

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 participatives 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

Animateurs, responsables de services

SÉANCES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

1

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

Durée : 6 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 enjeux éducatifs dans la prévention de l'obésité
- ✓ Identifier les sensations internes régulant nos prises alimentaires et notre poids/proposer des repères quantitatifs
- ✓ Identifier les ressources disponibles pour concevoir, animer un projet éducatif sur l'alimentation

2

Illustration par une animation du diététicien

Durée : 1 heure 30 minutes

- Illustration de certains éléments vus lors de la séance 1 en situation concrète, via un atelier d'éducation au goût animé par le diététicien ou coanimé avec le professionnel formé

- ✓ Analyser l'animation d'un atelier d'éducation à l'alimentation (cuisine, dégustation,...)

3

Partage d'expériences

Durée : 3 heures

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

- ✓ Analyser la pratique de l'éducation sensorielle dans les activités professionnelles

