



Maison
de la **Nutrition**

Programme **Nut&S**

ÉCOLE

Maternelle
et élémentaire

Parcours de formation à
destination des :

- Enseignants
- ASEM

CANTINE

Maternelle
et élémentaire

Parcours de formation à
destination des :

- Personnels de cuisine
- Cuisiniers

CRÈCHE

Parcours de formation
à destination des :

- Auxiliaire de puériculture
- Éducateurs de jeunes
enfants
- Puéricultrices

RPE

Relais Petite
Enfance

Parcours de formation à
destination des :

- Assistantes
maternelles

CENTRE SOCIAL

Centre : de loisir, social,
et socioculturel

Parcours de formation à
destination des :

- Animateurs
- Responsables

ÉTABLISSEMENT MÉDICO-SOCIAL

POUR ENFANTS (0-11 ANS)

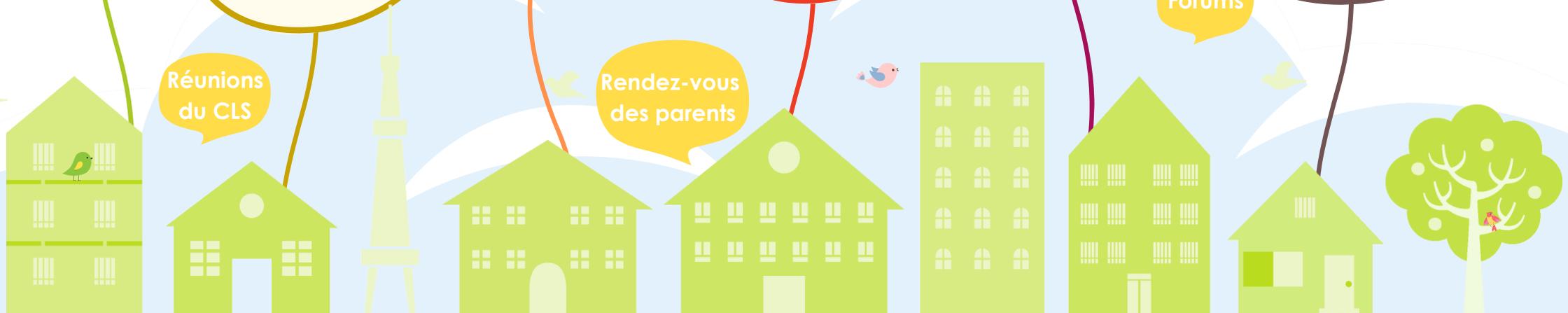
Parcours de formation à
destination des :

- Éducateurs
- Éducateurs spécialisés
- Infirmiers
- Psychologues

Réunions
du CLS

Rendez-vous
des parents

Forums





Nut&S

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

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

Ce programme a comme **priorités de**

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

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

2 FORMATION Nut&S dont « LES CLASSES DU GOÛT » - Programmes détaillés par environnements



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](#)

ÉCOLE

Séances

1. Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - *3 heures*
2. Illustration par une animation du diététicien en classe - *45 minutes*
3. Application par une animation de l'enseignant en classe - *45 minutes*

Public en école maternelle et élémentaire

Enseignants, ATSEM (en école maternelle)

CANTINE

Séances

0. Analyse de l'environnement en amont - *1 heure*
1. Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - *3 heures*
2. Analyse de l'environnement en aval - *1 heure*
3. Partage d'expérience - *3 heures*

Public

Agents de cantine, cuisiniers, animateurs ATSEM

CRÈCHE

Séances

0. Analyse de l'environnement en amont
1. Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - *3 heures*
2. Illustration par une animation du diététicien - *1 heure 30 minutes*
3. Partage d'expérience - *3 heures*

Public

Auxiliaires de puériculture, EJE, puéricultrices

RPE

Séances

1. Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - *3 heures*
2. Illustration par une animation du diététicien - *1 heure 30 minutes*
3. Partage d'expériences - *3 heures*

Public

Assistantes maternelles

CENTRE SOCIAL

Séances

1. Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - *6 heures*
2. Illustration par une animation du diététicien - *1 heure 30 minutes*
3. Partage d'expériences - *3 heures*

Public en centre social, de loisir et socioculturel

Animateurs, responsables de service

ÉTABLISSEMENT MÉDICO-SOCIAL

Séances

0. Analyse de l'environnement en amont
1. Liens entre les éducations à l'alimentation et les pratiques professionnelles - *6 heures*
2. Illustration par une animation du diététicien - *1 heure 30 minutes*
3. Partage d'expériences - *3 heures*

Public en établissement médico-social pour enfant

Éducateurs, éducateurs spécialisés, infirmiers, psychologues

