



CANTINE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE

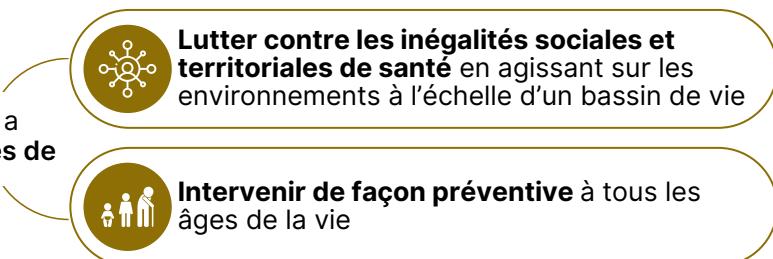
En 2020, 34% des enfants de 2 à 7 ans et 21% des enfants/jeunes de 8 à 17 ans sont en situation de surpoids ou d'obésité. (Enquête Obépi-Roche 2020)

Dans le cadre des Contrats Locaux de Santé, l'Agence Régionale de Santé Grand Est finance la Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est 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 éductions à l'alimentation dans les pratiques quotidiennes des professionnels de proximité des enfants.

Ce programme a comme priorités de



96%

des répondants déclarent ont pu mettre en place les conseils et pratiques vues en formation
(n=370)

Conseils à adopter en fonction des âges et des enfants bien sûr mais qui vont permettre d'améliorer la qualité du temps de repas

Source : données pour l'ensemble du programme de formation 2024

Résultat attendu

L'intégration de l'éducation au goût au sein des pratiques professionnelles des personnes 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 8 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 MANGE 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, livret d'accueil, questionnaires d'évaluation, fiche de présence et attestation de fin de formation

Inscription

Envoyer un courriel, en précisant votre lieu et environnement de travail, à direction@maison-nutrition.fr

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

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

2 CONTENU DE LA FORMATION NUT&S CANTINE DONT « LES CLASSES DU GOÛT »

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](#)

PUBLIC

Agents de cantine, cuisiniers animateurs, ATSEM

SÉANCES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

S0 • Analyse de l'environnement en amont

Durée : 1 heure

→ Observation de l'environnement dans lequel se déroule le repas et des comportements et réactions des professionnels et usagers, identification des freins et leviers afin d'adapter la séance 1

S1 • 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 sensations internes régulant nos prises alimentaires et notre poids / proposer des repères quantitatifs
- ✓ Identifier la pratique de l'éducation sensorielle dans les activités professionnelles

S2 • Analyse de l'environnement en aval

Durée : 1 heure

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

S3 • Partage d'expérience

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

