

PROGRAMME DE FORMATION

Éducation au goût et à l'alimentation durable (ÉGAD)

← Présentation de la formation

En visant à garantir à tous une alimentation favorable à la santé, de qualité et durable, la Stratégie Nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC), parue en 2025, met en avant l'éducation à l'alimentation, notamment l'éducation au goût, comme un levier clé, en lien avec les enjeux de réduction des inégalités sociales.

Objectif général

Renforcer les compétences des participants pour leur permettre la mise en œuvre d'un projet d'éducation sensorielle et alimentaire

Objectifs détaillés

Les objectifs ci-dessous correspondent au programme 2025. Ils sont en cours de mise à jour et seront confirmés courant septembre 2026.

- Justifier les bénéfices de l'éducation au goût dans l'éducation à l'alimentation durable
- Concevoir, animer et coordonner des manifestations/activités ludiques, culturelles ou techniques à partir d'aliments, avec les cinq sens, adaptés à un public donné (ex : jeunes, professionnels)
- Choisir et utiliser des outils pédagogiques en éducation au goût et à l'alimentation pour différents publics (ex : jeunes et professionnels) et thématiques (ex : alimentation durable)
- Comprendre le contexte dans lequel peuvent s'intégrer des programmes éducatifs alimentaires
- Concevoir, animer et coordonner des programmes éducatifs alimentaires

Public



Champ de la prévention et de la promotion de la santé

Médecin, diététicien nutritionniste, infirmier, aide-soignant, sage-femme, ergothérapeute, psychomotricien, chargé de projet alimentation/santé, sophrologue... 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.



Champ de la restauration collective

Cuisinier, animateur ...

→ Accompagner la montée en gamme de la restauration publique qui s'est accentuée depuis les États Généraux de l'alimentation. - Champ de l'éducation et de l'animation (ex : enseignants, formateurs, éducateurs en activités culturelles ou ludiques, animateur de loisirs, chargé d'interventions socioculturelles, auxiliaire de puériculture...), 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.



Champ de l'alimentation durable, de la valorisation et de la promotion du patrimoine alimentaire, de l'agriculture

Agriculteur ou paysan, viticulteur, personnel de la ferme, boulanger, artisan de bouche, restaurateur, chargé de projet alimentaire territorial...

→ Promouvoir un mode alimentaire plus respectueux de l'environnement, faire évoluer les comportements alimentaires vers une meilleure appréciation des aliments et du patrimoine culinaire

Prérequis

- Avoir une expérience dans l'animation de groupe d'adultes et/ou jeunes
- Utilisation minimale des outils informatiques (visioconférence et bureautique)
- Avoir une appétence pour la découverte alimentaire

Formateurs

Équipe pluridisciplinaire composée de professionnels en éducation au goût, en méthodologie de projets et évaluation, en communication. L'équipe de formateurs intervenant dans la formation sera confirmée courant septembre 2026.

← Déroulement & contenu de la formation

Places disponibles : 14

Nombre de jours : 10 jours

Durée totale de la formation : 72 heures

Modalités pédagogiques : formation hybride, comprenant des temps en présentiel et en distanciel synchrone, complétée par des accompagnements individuels dédiés au projet de fin de formation.

Le contenu et l'organisation de la formation pourront être ajustés en fonction de l'évolution du programme et des besoins identifiés.

Réunion préalable en visioconférence en présence de l'équipe pédagogique

14 janvier 2027 • 9h-12h

Introduction de la formation, découverte et animation du groupe constitué, présentation du cadre de la formation, de ses objectifs et de son organisation, présentations des participants et des formateurs.

Les **thématiques** abordés seront :

- Pédagogie de l'éducation au goût et ses outils
- Les fonctions de l'alimentation et les qualités des aliments
- Neurophysiologie de la perception sensorielle et protocole de dégustation
- Méthodologie de projet en éducation au goût et à l'alimentation durable (posture, communication, objectifs et évaluation)

CALENDRIER 2027

4 et 5 février 2027 – 2 jours en présentiel

- 1 – 9h30-12h30 & 13h30-17h30
- 2 – 8h30-12h30 & 13h30-16h30

11, 18 et 25 mars et 1^{er} avril 2027 – 4 demi-journées en distanciel synchrone

- 8h30-12h00

13 et 14 mai 2027 – 2 jours en présentiel

- 1 – 9h30-12h30 – 13h30-17h30
- 2 – 8h30-12h30 – 13h30-16h30

3, 10 et 17 et 24 juin 2027 – 4 demi-journées en distanciel synchrone

- 8h30-12h00

1^{er} et 2 juillet 2027 – 1h en distanciel asynchrone

Accompagnement individuel pour le projet de fin de formation sur un créneau d'une heure

16 et 17 septembre – 2 jours en présentiel

18 et 19 novembre – 1h en présentiel

Evaluation individuelle de fin de formation sur un créneau d'une heure

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 et de ressources pédagogiques.

Modalités d'évaluation

- Études de situations
- Questionnaires d'évaluation de connaissances et compétences en amont et aval
- Questionnaires d'évolution des pratiques et de satisfaction
- Livrable de fin de parcours avec un oral de présentation

Livrables de la formation

Bulletin d'inscription, lettre de motivation, convention de formation, fiche de renseignement, convocation, fiche de présence, questionnaires, mémoire de fin d'étude, ressources pédagogiques et documentaires, outils pédagogiques, attestation de présence...

← Aspects logistiques & financiers

Les modalités logistiques et organisationnelles seront détaillées dans le livret d'accueil du stagiaire.

Lieu de la formation

L'ensemble des journées de la formation en présentiel se dérouleront dans les locaux de la MANGE :

Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand Est – 7 place Toulouse Lautrec – 51100 REIMS

Coût de la formation

Le coût total de formation par stagiaire est de 2 800 € net à payer. Ce coût comprend les frais pédagogiques, les frais de fonctionnement, les frais d'ingénierie de formation et de repas. Les frais annexes (déplacement, logement, etc.) ne sont pas compris dans le coût de formation et restent à la charge du participant. La formation peut faire l'objet d'une prise en charge par l'OPCO de l'employeur, sous réserve d'éligibilité et selon les conditions définies par celui-ci.

Adaptation de la formation

Si vous êtes en situation de handicap, vous avez la possibilité de contacter la référente handicap afin que nous puissions mettre en place les adaptations nécessaires : Justine Pierrard - direction@maison-nutrition.fr

← Voie d'accès et candidature

Parcours de formation continue

Dossier de candidature

Si vous souhaitez soumettre une candidature voici l'ensemble des pièces à fournir :

- Bulletin d'inscription
- CV actualisé
- Lettre d'intérêt
- Autres documents complémentaires

Envoyer un dossier complet (en un seul fichier PDF si possible) à :

✉ com@maison-nutrition.fr

Objet du mail : Candidature – Formation EGAD – [NOM Prénom]

Calendrier des inscriptions

- **Ouverture des inscriptions : Jeudi 30 avril 2026**
- **Date limite de candidature : Mercredi 30 septembre 2026 à minuit au plus tard**
- Les candidatures seront confirmées dans l'ordre d'arrivée et de validité des dossiers.