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 alimentaire, sensorielle et au goût, comme un levier clé, en lien avec les enjeux de réduction des inégalités sociales.

Objectif général

Renforcer les compétences des apprenants pour leur permettre la mise en œuvre d'un projet d'éducation sensorielle et alimentaire, au goût.

Objectifs détaillés

- Avoir un regard critique sur la pertinence des actions en éducation au goût et à l'alimentation durable
- Construire méthodologiquement une animation en éducation au goût et à l'alimentation durable
- Concevoir une séance d'éducation au goût et à l'alimentation durable
- Animer une séance d'éducation au goût et à l'alimentation durable

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 des outils informatiques (visioconférence et bureautique)
- Avoir une appétence pour la découverte alimentaire

Formateurs

Équipe pluridisciplinaire composée de professionnels en éducation au goût, en alimentation durable, en méthodologie de projets et évaluation, en communication. La présentation détaillée est en annexe.

Déroulement & contenu de la formation

Places disponibles : 14

Nombre de jours : 11 jours

Durée totale du parcours de formation : 79 heures (dont 1 heure d'évaluation)

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.

Les méthodes et contenus pédagogiques sont conçus et ajustés dans le cadre d'un **comité pédagogique** garantissant l'adéquation avec les objectifs de la formation. Ce comité est constitué de :

- **Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation** (INRAE – Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, Dijon)
  Sandrine MONNERY-PATRIS, docteure en psychologie cognitive et développementale
- DRAAF Grand Est – **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt** (Strasbourg)
  Valentine BARILLEY, cheffe du pôle Programme National pour l'Alimentation (PNA)
- FRENE – **Réseau français d'éducation à la nature et à l'environnement** (Montpellier) : Une association d'acteurs engagés, artisans d'une éducation à la nature et à l'environnement source d'autonomie, de responsabilité et de solidarité pour comprendre le monde, agir et vivre ensemble.
  Fabrice CLAEYS, coordinateur de projets et référent formation et Damien RABOURDIN, élu
- **Institut du Goût** : « Ingénieur agronome de formation, Nathalie Politzer dirige les activités de l'Institut du Goût, pionnier de l'éducation au goût en France. Associant la réflexion pédagogique et la recherche scientifique, ses travaux portent sur l'éducation sensorielle de l'enfant (enfants neurotypiques et enfants avec autisme). »
- Pr Éric BERTIN (CHU de Reims) – Rédacteur en chef de la revue « **Cahiers de Nutrition et de Diététique** » et Président de la MANGE.
- Pour le compte de la MANGE – **Maison de l'Alimentation et de la Nutrition en Grand-Est,** Justine PIERRARD, directrice, anime la comité et Thomas D'AMICO, diététicien responsable du pôle animation formation, y assiste.

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 se son organisation, présentations des participants et des formateurs.

CALENDRIER 2027

04 février 2027 – Présentiel (1 journée)
9h30-13h00 / 14h00-17h30
Brise-glace sensoriel et pédagogie du parcours

05 février 2027 – Présentiel (1 demi-journée)
8h30-12h00
L'éducation au goût et à l'alimentation durable dans le paysage institutionnel

05 février 2027 – Présentiel (1 demi-journée)
13h00-16h30
Éducation au goût et à l'alimentation durable : intégrer l'alimentation durable dans les interventions en éducation sensorielle et alimentaire, au goût.

11 mars 2027 – Distanciel synchrone (1 demi-journée)
8h30-12h00
La construction du comportement alimentaire

18 et 25 mars 2027 – Distanciel synchrone (2 demi-journées)
8h30-12h00
La qualité des aliments sous tous les angles

1er avril 2027 – Distanciel synchrone (1 demi-journée)
8h30-12h00
L'éducation au goût et à l'alimentation durable comme levier contre les inégalités sociales

12 et 13 mai 2027 – Présentiel (1 journée et demie)
9h30-13h00 / 14h00-17h30 • 8h30-12h00
Neurophysiologie de la perception sensorielle et protocole de dégustation

13 mai 2027 – Présentiel (1 demi-journée)
13h00-16h30
Posture de l'animateur d'éducation au goût et à l'alimentation durable

14 mai 2027 – Présentiel (1 journée)
8h30-12h00 / 13h00-16h30
Construire un programme d'animations sur mesure avec des outils ludiques et sensoriels

🗓️ **03 juin 2027** – Distanciel synchrone (1 demi-journée) 🕗 8h30-12h00 **Recontextualisation des actions en éducation au goût et à l'alimentation durable** 🗓️ **10 juin 2027** – Distanciel synchrone (1 demi-journée) 🕗 8h30-12h00 **Évaluation des actions en éducation au goût et à l'alimentation durable** 🗓️ **17 juin 2027** – Distanciel synchrone (1 demi-journée) 🕗 8h30-12h00 **Communication, bilan et valorisation des actions en éducation au goût et à l'alimentation durable**
1er 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 Action de formation en situation de travail
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 pratiques
- 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 : Lundi 30 novembre 2026 à minuit au plus tard**
- Les candidatures seront confirmées dans l'ordre d'arrivée et de validité des dossiers.

Annexe – Présentation détaillée des formateurs

- **Isabelle BOUYER**
  « Isabelle Bouyer – Formatrice de la démarche du Croisement des savoirs et des pratiques avec des personnes en situation de pauvreté© au sein de l'équipe nationale des Ateliers du CDSP à ATD Quart monde. La lutte contre la grande pauvreté et les exclusions ne peut être efficace, produire durablement des résultats, que si elle est menée avec la pleine participation des personnes en grandes difficultés, avec le souci du respect de l'ensemble des droits fondamentaux et de l'égale dignité. Le Croisement des savoirs et des pratiques©, initiée par ATD Quart Monde, est une démarche permettant de créer les conditions pour que le savoir issu de l'expérience de vie des personnes qui ont connu ou connaissent la pauvreté puisse dialoguer avec les savoirs scientifiques et savoirs professionnels. Sa visée est de construire une société plus juste en associant pleinement les personnes avec l'expérience de la pauvreté. En croisant ces différents savoirs on produit une connaissance et des méthodes d'actions plus complètes et inclusives. La misère et la stigmatisation des personnes qui la vivent empêchent l'émergence du savoir des plus pauvres. L'enjeu de cette démarche est de réhabiliter, au bénéfice de tous, la contribution intellectuelle et pratique issue de l'analyse de leur vécu, des personnes en situation de grande pauvreté et d'exclusion. Lui donner les moyens d'émerger, de se reconnaître et de se confronter aux autres savoirs, est une exigence démocratique qui donne espoir et confiance à tout le monde. »
- **Thomas D'AMICO**
  « Diététicien responsable du pôle animation formation à la MANGE, je défends une approche globale de l'alimentation avec comme objectif de permettre à chacun d'exercer des choix éclairés sur ses comportements et ses pratiques alimentaires. »
- **Antoine DEMAILLY**
  « Je suis animateur, formateur, concepteur pédagogique et animateur de projet d'éducation au goût depuis 2003 dans les Hauts de France au sein de l'association Les Sens du Goût. J'ai pu découvrir la richesse de l'approche sensorielle dans des projets alimentaires très diverses : éducation au patrimoine, à la santé, projets de justice social, de tourisme gastronomique, de développement durable. Aujourd'hui, je mets mon expertise au service de projets multi acteurs à toute échelle, du projet d'école à l'intercommunalité et ses PAT ou encore les projets de parcours éducatifs académiques. J'aime co-construire des projets en intégrant tous les acteurs et la complexité de leurs besoins, leurs contraintes, leurs objectifs. »
- **Aude GAIGNAIRE**
  « Ingénieure en pédagogie de l'alimentation saine et durable, formatrice et consultante spécialiste de l'éducation alimentaire et sensorielle depuis 20 ans, et fondatrice de ma structure "l'Echo des Sens" en 2024 en Bourgogne-Franche-Comté. »
- **Clémence GENTY**
  « Responsable communication à la MANGE, je travaille au quotidien aux côtés des professionnels de l'alimentation pour les accompagner dans la valorisation et la communication de leurs actions et structures. Le DU « chargé de projet information communication et éducation à l'alimentation » a renforcé ma compréhension des enjeux du secteur. »
- **Clarisse GIMAT**
  « Ingénieure de formation, j'ai consacré plusieurs années à la gestion de projets visant à accompagner les agriculteurs dans leur transition agroécologique. À la suite d'un master de recherche en formation de formateurs en éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD), mon parcours s'est enrichi d'expériences de terrain variées : travail auprès des enfants, animation de démarches d'intelligence collective avec des acteurs territoriaux, interventions auprès

d'étudiants en amphithéâtre comme sur le terrain, à la découverte des réalités agricoles des territoires agriurbains. Aujourd'hui, mon activité en tant que formatrice porte principalement sur l'alimentation durable, l'éducation au goût et la posture éducative dans le cadre de la pause méridienne. Elle s'appuie sur une éthique de l'accueil de l'expérience et du vécu de chacun, ainsi que sur une approche systémique. Je m'attache à favoriser des espaces d'apprentissage où la compréhension des enjeux s'articule avec l'expérience sensible, la réflexion collective et le développement du pouvoir d'agir. »

- **Nadine HUSSER**
  « Gastronome et épicurienne, formée aux métiers de l'hôtellerie-restauration, à la dégustation et à la formation, je dispose d'une expertise de 19 ans en formation de formateurs à l'éducation au goût. Je propose au mangeur, une pédagogie active et une approche sensorielle de l'alimentation, afin qu'il devienne acteur de son alimentation et de ses choix de consommation. Apprendre le goût, c'est (re) découvrir des sensations les 5 sens en éveil, pour le plaisir et la santé ! »
- **Hélène LOMBARDO**
  Formatrice en dégustation sensorielle, spécialisée dans l'éducation au goût.
- **Sylvie MARTY**
  « Passionnée par l'aliment, je suis diététicienne libérale depuis 1995 dans les Landes. J'ai évolué en découvrant la dimension psycho-sociale de l'alimentation puis en approfondissant mes connaissances sur la relation d'aide, l'image du corps, la physiologie du goût, l'Education Thérapeutique du Patient, la cuisine…J'accompagne des personnes individuellement, des crèches, des Réseaux d'Assistantes Maternelle, des écoles ou des mairies, des EHPAD avec une approche de bio-psycho-sensorielle de l'alimentation. Depuis plusieurs années, mon activité en tant que formatrice me permets de transmettre ces expériences, ces connaissances et cette posture éducative tout en restant à l'écoute de chacun et en tenant compte de chaque individu dans son unicité. »
- **Clémence MORISSEAU**
  « Vingt années d'engagement en tant qu'éducatrice, enseignante, travailleuse sociale et médiatrice artistique m'ont offert l'occasion de développer et ancrer des savoirs, savoir-être et savoir-faire concrets et pratiques dans la transmission et l'accompagnement. Ma pratique professionnelle, nourrie par une formation intellectuelle universitaire et pluridisciplinaire solide, est aussi le fruit d'une expérience de terrain en pédagogie active et en éducation populaire. Elle se déploie depuis quelques années sur le terreau de la transmission et la sensibilisation aux questions agricoles, alimentaires et environnementales. »
- **Marine POUYFAUCON**
  « Marine Pouyfaucon est pédagogue du goût depuis plus de 15 ans. Agronome de formation et issue de la recherche scientifique sur l'évaluation des effets de l'éducation au goût chez les enfants, elle anime des ateliers pour les enfants, les ados et les adultes, ainsi que des formations pour les personnels de l'éducation, de la santé, de l'agriculture et de la restauration collective. Ses expériences terrain viennent nourrir les contenus de formation qu'elle transmet selon une pédagogie ludique, expérientielle et fondée sur le partage des représentations et les échanges entre participant·es. Elle travaille plus particulièrement depuis 5 ans en EGAD, dans l'accompagnement des collectivités à la transition écologique alimentaire. »
- **Natalie RIGAL**
  « Professeure des Universités en psychologie du développement à l'université de Paris Nanterre Responsable de l'équipe "Développement social et émotionnel" de l'UR Clipsyd Responsable du

parcours de M1 "Psychologie clinique du développement des enfants et des adolescents : école, famille, justice" Coresponsable de la licence "Santé et Société" (L2S) »