

Eduquer à l'alimentation durable et au goût



Promouvoir l'éducation au goût et à l'alimentation sur les temps périscolaires et de restauration collective, en renforçant la sensibilisation des parties prenantes.

Dans le cadre des activités du réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût, le CODES 05 organise, avec le soutien financier de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF PACA), une formation « Eduquer à l'alimentation durable et au goût » à destination des personnels d'accueil collectifs de mineurs.

Les changements positifs observés liés à l'éducation au goût sont nombreux ! L'expérience du plaisir alimentaire et de la convivialité, le développement de l'esprit d'analyse, conduisent le mangeur vers des mouvements portant des attentes de plus en plus fortes vers une alimentation saine, variée et durable pour tous.

Compétences visées



A l'issue de cette formation, les participants seront en capacité de :

- Identifier les 4 dimensions de l'éducation à l'alimentation durable et au goût (nutritionnelle, environnementale, culturelle, sensorielle).
- Développer une approche sensorielle lors d'une dégustation (rôle des 5 sens dans l'acte alimentaire l'évolution du goût pour un aliment...).
- Sensibiliser à l'importance d'une alimentation durable (accessible à tous, saine et équilibrée, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle).
- Construire une séquence d'initiation à l'alimentation durable et au goût.
- Mettre en œuvre des actions sur ce thème au sein de l'établissement (liant éducation à la santé, l'environnement, la citoyenneté...).

Publics



Tout professionnel intervenant autour de la prise de repas des enfants en temps scolaires et périscolaires : ATSEM, animateurs, agents de restauration...

Aucun prérequis nécessaire.



Formation éduquer à l'alimentation durable et au goût

Dates, lieu et durée



Lundi 10 octobre 2022 de 9h à 16h

Apports théorique et pratique (expérimentation d'outils et animations sensorielles)

Mardi 11 octobre 2022 de 9h à 11h30

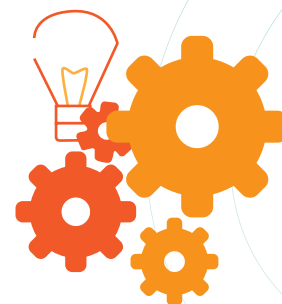
Ateliers d'échanges et de co-construction d'actions.

Lieu à définir ultérieurement (Hautes-Alpes)

Méthode d'animation



- Apports théoriques.
- Mise en pratique (ateliers de dégustation).
- Découverte et prise en main d'outils pédagogiques.
- Ateliers de co-construction d'actions.



Intervenants



Mme Emilie VIGUIER-GAZZANIGA et Mme Amandine MOTTE, chargées de projet diététiciennes au CODES 05, intervenantes expérimentées en éducation à l'alimentation et au goût, membre du Réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Programme

- Contexte institutionnel (PNNS 4, PNA, Loi EGalim, Vadémécum de l'Education Nationale, etc.).
- Les dimensions de l'éducation à l'alimentation durable et au goût (nutritionnelle, sensorielle, environnementale et culturelle).
- Les 5 sens dans l'acte alimentaire.
- Naissance et évolution du goût (place de l'inné/acquis, néophobie alimentaire, place du plaisir).
- Quelques pistes pour inciter l'enfant à goûter un aliment.
- Alimentation durable : Equilibre alimentaire, protéines végétales, les différents régimes alimentaires, gaspillage alimentaire, impact des modes de production sur la planète, produits locaux et de saison, choix des aliments & esprit critique, diversité culturelle.
- Mise en pratique :
 - Ateliers de dégustation (en 4 temps).
 - Ateliers de lecture d'étiquettes.
 - Outils : Les maternelles du goût, Les classes du goût, Stop au gaspi, Légumady, etc.
- Travaux de groupes pour la mise en œuvre concrète d'actions au sein de l'établissement (actions en lien avec la santé, l'environnement, la citoyenneté...).



Formation éduquer à l'alimentation durable et au goût

Suivi et évaluation



Une appréciation des connaissances sera réalisée avant, en début et fin de formation. À la fin de la formation, les stagiaires évalueront l'atteinte des objectifs et la qualité de la formation. À 3 mois, un questionnaire permettra de s'assurer de l'appropriation des contenus par les stagiaires. À l'issue de la formation, une attestation de présence sera remise à la structure du/de la stagiaire et une attestation de formation à chaque participant.e.

Coût de 50 € par stagiaire



Le coût pédagogique de cette formation est financé par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Provence-Alpes-Côte d'Azur (DRAAF PACA), seuls 50 € restent à la charge des participants. Les frais de déplacement et de repas sont également à charge des participants.

Modalités d'inscription



Inscription obligatoire avant le **10 septembre**.

Nombre de place limité à 15 pers.

Nos formations peuvent être, dans la mesure du possible, accessibles aux personnes en situation de handicap.

Contactez en amont notre référent handicap : alexandre.nozzi@codes05.org

Lien d'inscription : <https://fr.surveymonkey.com/r/LVGBHW2>

Informations complémentaires



CoDES 05 - 6 Impasse De Bonne - 05000 Gap- Tél : 04 92 53 58 72
codes05@codes05.org - www.codes05.org



www.facebook.com/codes05/



https://twitter.com/CoDES_05

Avec le soutien de

