

# Formation Goût et plaisir : leviers pour une alimentation durable

Alimentation

Organisé par [SRAE Nutrition](#)

du 25/01/2024 au 19/03/2024

4 jours

Rue du Bois Prieur, 49530 Orée d'Anjou, France Pays de la Loire

Goût, plaisir : leviers pour une alimentation durable

## Objectifs

- Connaître les enjeux de l'alimentation durable
- Identifier les leviers et indicateurs en lien avec l'alimentation durable
- Connaître les repères alimentaires de base et les dernières recommandations du PNNS
- Appréhender les mécanismes sensoriels de la dégustation et du plaisir alimentaire et acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût
- Savoir accompagner et guider le mangeur dans ses découvertes gustatives pour élargir le répertoire alimentaire et restaurer ou instaurer une complicité entre lui et l'aliment
- Mettre en œuvre des outils simples pour favoriser la curiosité gustative et échanger sur les outils utilisés dans l'accompagnement des mangeurs
- Adapter sa posture de professionnel (quels leviers pour quel public)
- Réaliser un atelier cuisine pour découvrir et valoriser les produits locaux de saison

## Programme

- Jour 1 : Connaissances de l'alimentation, ses enjeux et recommandations

– Les recommandations nutritionnelles (PNNS) – L'alimentation durable

- Jour 2 : Découverte et expérimentations de l'approche sensorielle des aliments

Le fonctionnement du goût – Les 5 sens dans la dégustation : physiologie et expérimentation – Les 3 étapes de la dégustation – Evolution et modification du goût dans le contexte d'une pathologie, d'un traitement, d'un handicap (ex : COVID, vieillissement) Le goût au quotidien – Favoriser la curiosité gustative chez le patient, familiarisation progressive avec l'aliment Elaboration de projets individuels ou de groupes à

**Organisme de formation :** [SRAE Nutrition](#)

**Tarifs :** 750,00 € auto-financement  
920,00€ financement par un établissement

**Date limite d'inscription :**  
11/01/2024

**Téléphone :** 02 40 09 74 52

**Mail :**  
[sraenutritionformation@gmail.com](mailto:sraenutritionformation@gmail.com)

**Site internet :**  
<https://sraenutrition.hop3team.com/formations/gout-et-plaisir-leviers-pour-une-alimentation-durable>

**Lien d'inscription :**  
[https://sraenutrition.hop3team.com/contacts/new?training\\_session\\_id=16f9a6ac-7a37-439b-8063-daa1e08c74de](https://sraenutrition.hop3team.com/contacts/new?training_session_id=16f9a6ac-7a37-439b-8063-daa1e08c74de)

formaliser et à expérimenter lors de l'intersession.

- **Jour 3 : Connaissance et mise en œuvre des outils pour accompagner le mangeur vers une alimentation proche de ses sens et durable**

2 mois après les 2 premiers jours : – Analyse de la pratique professionnelle sur la base des projets menés – Dégustations approfondies sur la texture – Visite d'exploitation agricole

- **Jour 4 : Utiliser l'outil « atelier cuisine » dans l'approche sensorielle**

– Apports théoriques – Evaluation de la posture – Mise en pratique d'un atelier cuisine – Dégustation – Expression de l'expérience sensible

## Public cible

Professionnels du paramédical, Professionnels de santé, Professionnels de l'alimentation, Professionnels ligériens

## Intervenants

THAREAU Marie-Claire  
TURPAUD Aurélie