

# Goût et plaisir : leviers pour une alimentation durable

Alimentation

Santé-  
EnvironnementOrganisé par [SRAE Nutrition](#)

du 06/03/2025 au 23/05/2025

4 jours

44150 Ancenis-Saint-Géréon Ancenis, France Pays de la Loire

## 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 alim

## Programme

### MODULE 1 Découverte et expérimentations de l'approche sensorielle des aliments et connaissance de l'alimentation, ses enjeux et recommandations

- [J1 + J2]

Séquence 1 Accueil en formation Séquence 2 Manger est un acte sensoriel Séquence 3 Les mécanismes sensoriels de la dégustation et du plaisir alimentaire Séquence 4 Les principes pédagogiques de l'éducation au goût Séquence 5 Connaître les repères alimentaires et enjeux autour de l'alimentation durable Séquence 6 Les outils simples pour favoriser la curiosité gustative

### MODULE 2 Connaissance et mise en œuvre d'outils pour accompagner le mangeur vers une alimentation proche de ses sens et durable

- [J3 + J4]

Séquence 1 Le mangeur et ses découvertes gustatives pour élargir son répertoire alimentaire et restaurer ou instaurer une complicité entre lui et l'aliment Séquence 2 La posture de professionnel (quels leviers pour quel public) Séquence 3 Un

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

**Tarifs :** 830,00 € auto-financement / 995,00 € financement par un établissement

**Date limite d'inscription :**  
20/02/2025

**Téléphone :** 02 40 09 74 52

**Référent formation :** Aurélie TURPAUD  
[sraenutritionformation@gmail.com](mailto:sraenutritionformation@gmail.com)

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

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

**Programme de formation :** [Goût et plaisir & alimentation \(pdf\)](#)

**Lien d'inscription :**  
<https://sraenutrition.hop3team.com/formations/gout-et-plaisir-leviers-pour-une-alimentation-durable>

atelier cuisine pour découvrir et valoriser les produits locaux de saison Séquence 4 Evaluation des acquis des stagiaires

## Public cible

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

## Intervenants

THAREAU Marie-Claire  
TURPAUD Aurélie