

## Goût et éducation sensorielle

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

**Paris, le 3 mars 2022**  
au Siège AFDN, 35 allée Vivaldi 75012 PARIS

**Public\* et pré-requis** : Diététiciens diplômés, adhérent ou non à l'AFDN

### Modalités de la prestation

Durée : 1 journée (7h)  
Formation en présentiel

### Intervenant

Nathalie POLITZER  
Responsable de formation à l'Institut du Goût – Paris  
7 formations à l'AFDN

### Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Acquérir des connaissances récentes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût,
- Découvrir des outils d'éducation au goût à destination des jeunes.

## Programme

**Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30**

- **Mieux connaître les mécanismes sensoriels de la dégustation (sous forme d'atelier) :**
  - Le caractère multisensoriel de la dégustation et les interactions entre les sens (ex : influence de la vue sur les autres perceptions sensorielles),
  - Définir les composantes du « goût » :
    - o saveurs (perçues par la langue) : dégustation de solutions salée, umami, acide, amère, métallique.
    - o arômes (molécules odorantes perçues par voie rétro-nasale) : dégustation d'un même aliment avec et sans la composante aromatique.
    - o sensations trigéminales : piquant, brûlant, rafraîchissant, astringent, pétillant...
  - Données récentes sur le toucher (somesthésie) : participation de la sensibilité interne du corps (muscles, tendons, articulations) et pas uniquement de la peau.
  - Des différences inter-individuelles importantes dans le domaine des sens chimiques (olfaction et gustation) versus de faibles différences inter-individuelles dans le domaine des sens physiques (vision, audition, toucher).
  - Le vocabulaire de la dégustation.

- **Apport des neurosciences pour appréhender le plaisir alimentaire :**
  - Le mécanisme du plaisir,
  - Les déterminants des préférences et des aversions.
  - La construction du goût et du comportement alimentaire chez l'enfant (incluant une partie sur la néophobie et la sélectivité alimentaire)
  
- **Activités pédagogiques autour du goût et de la dégustation :**
  - Découverte de programmes et outils pédagogiques,
  - Evaluation des effets de l'éducation au goût sur le comportement et les attitudes alimentaires des enfants.

## Validation des connaissances

Tout au long de la formation, tests, quizzes, cas pratiques...

Cette formation se veut basée sur des échanges professionnels et un travail sur des cas pratiques pour harmoniser et améliorer les pratiques professionnelles.

Une évaluation est envoyée par mail le lendemain de la formation.

## METHODES PEDAGOGIQUES ET SUPPORTS

**Variété de méthodes pédagogiques pour mobiliser les apprenants tout au long de la formation avec une approche pratique et constructive :**

Partage de bonnes pratiques, études de cas, etc.

**Supports :**

Présentation Powerpoint

Bibliographie

Outils pédagogiques développés par l'institut du Goût

## Contact à

**AFDN – 35 Allée Vivaldi 75012 Paris – Tél : 01 40 02 03 02 – Mail : [afdn@afdn.org](mailto:afdn@afdn.org)**

**L'AFDN est organisme de formation enregistré sous le N° 11 7537 118 75 référencé Data dock**

*\*Conditions d'accueil et d'accès aux personnes en situation de handicap : si vous avez besoin d'un accompagnement / ergonomie particulier, merci de le signaler au secrétariat par mail : [afdn@afdn.org](mailto:afdn@afdn.org)*

**Lieu :** Siège de l'AFDN  
35 Allée Vivaldi - 75012 PARIS

**Date et Horaires :** le 3 mars 2022  
9h30/12h30 – 13h30/17h30

## Intervenante :

Nathalie POLITZER  
Responsable de formation à l'Institut du Goût – Paris  
7 formations à l'AFDN.

## Tarif :

- Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 2021/2022 : **305 euros ttc**
  - Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent : **420 euros ttc**
- Pour les participants non adhérents merci de joindre la copie du diplôme BTS ou DUT Diététique  
Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée et seront closes lorsque la capacité maximale sera atteinte.

L'AFDN est organisme de formation déclaré sous le n° 11 7537118 75.

[Retrouvez sur le site toutes les modalités d'une inscription à une formation AFDN.](https://www.afdn.org/formation)

Toute confirmation d'inscription est envoyée par mail au plus tard 15 jours avant la formation

Toute annulation doit être communiquée par écrit 7 jours avant la formation par mail [afdn@afdn.org](mailto:afdn@afdn.org)

**PAIEMENT EN LIGNE** → Inscrivez-vous via la plateforme HELLOASSO en suivant le lien ci-dessous :

<https://www.helloasso.com/associations/afdn/evenements/formation-gout-et-education-sensorielle-paris-10-mars-2022>

 **helloasso** HelloAsso est une plateforme de paiement 100% sécurisée

Mais si vous choisissez de payer **par chèque** ou si c'est votre **établissement qui prend en charge vos frais**, merci de compléter le bulletin ci-dessous et de nous le retourner :

Inscription à la session de formation « *Goût et éducation sensorielle* »  
le 3 mars 2022 à Paris pour :

M., Mme, \_\_\_\_\_

Etablissement : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation 2021/2022 : 305 euros TTC

Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent : 420 euros TTC

Joindre obligatoirement :

- soit le règlement par chèque à l'ordre de l'AFDN

- soit une attestation de prise en charge des frais de formation sur papier à entête de l'établissement payeur