



CATALOGUE DE FORMATION 2025

*Association Française des Diététiciens
Nutritionnistes*

**Organisme de formation : n°11 75 37 11 875
35 allée Vivaldi, 75012 Paris**

Téléphone

01 40 02 03 02



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

63^{ÈMES} JOURNÉES D'ÉTUDES DE L'AFDN



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

16,17 ET 18 OCTOBRE 2025



R.Delerue

- KEYNOTE SPEAKERS
- WORKSHOPS
- SESSION COMMUNICATIONS ORALES
- POSTERS
- PRIX ÉTUDIANTS ANNE- MARIE DARTOIS
- SESSIONS SATELLITES



TOULOUSE

Centre de Congrès Pierre Baudis

WWW.AFDN.ORG



SOMMAIRE

1) Présentation de l'AFDN	4
2) Mot d'accueil	5
3) Modalités pratiques	6
4) Modalités d'inscription	7
5) Nos thématiques de formation	8
• Diététique et nutrition cliniques (Alimentations thérapeutiques)	10
◦ Alimentation, nutrition et cancer	11
◦ (Dé)Nutrition de la personne âgée - De l'évaluation à la prise en charge au domicile	12
◦ Diététique et diabète de type 1	13
◦ L'alimentation contrôlée en FODMAPs	14
◦ Le point sur la nutrition entérale et parentérale	15
◦ Les troubles alimentaires pédiatriques (de l'oralité)	16
◦ Prise en charge diététique de la chirurgie bariatrique	17
◦ Les troubles de la déglutition : de l'évaluation à la prise en charge	18
◦ Les troubles du comportement alimentaire (TCA)	19
◦ L'accompagnement diététique des patients atteints de MICI	20
• Diététique et pratiques complémentaires	21
◦ Alimentation intuitive (niveau 1)	22
◦ Entretien Motivationnel	23
◦ Les outils de l'alimentation en pleine conscience (Mindful eating) adaptés au diététicien	24
• Alimentation et nutrition du sportif	25
◦ Nutrition du sport et Activités physiques & sportives	26
◦ Nutrition du sport en pratique avancée : Alimentation & course d'endurance	27
◦ Nutrition des sports de force	28
• Développement professionnel	29
◦ Goût et éducation sensorielle	30
◦ S'initier à la recherche en nutrition, les outils pour démarrer sa recherche	31
◦ Formation au tutorat	32
• Restauration collective	33

PRÉSENTATION DE L'AFDN

Depuis 70 ans, l'AFDN est la première organisation professionnelle Française de diététicien.ne.s nutritionnistes. Son rôle est de faire vivre la profession. **Elle est à l'origine de la reconnaissance des diététicien.ne.s comme professionnels de santé et de son inscription au code de santé publique.** Elle rassemble 1/3 des diététiciens en activité : hospitaliers, salariés des collectivités territoriales et du secteur privé, libéraux et autres secteurs...

Elle se donne pour **missions de fédérer et de représenter la profession, d'accompagner les diététicien.ne.s dans l'exercice de leur pratique et d'animer son réseau d'adhérents.** A ce titre elle contribue en tant que partenaire et expert national, européen et international aux décisions concernant la profession ainsi qu'aux orientations de santé publique en matière d'alimentation-nutrition. Membre actif de réseaux professionnels nationaux, elle participe aux comités de suivi du PNNS, du CNA ainsi qu'aux groupes de travail de la HAS.



QUALIOPi



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante:

ACTIONS DE FORMATIONS

L'AFDN est un **organisme de formation enregistré sous le N° 11 7537 118 75 certifié Qualiopi depuis 2021.**

Cette certification est obligatoire pour les organismes de formation depuis le 1er janvier 2022 pour accéder à des fonds publics et mutualisés. Ainsi seules les formations dispensées par des organismes de formation certifiés Qualiopi peuvent être prises en charge par ces fonds.

La certification Qualiopi incite les organismes de formation à mettre en place des processus rigoureux. Démontrant l'engagement envers la qualité et l'amélioration continue, elle constitue un gage de qualité et de professionnalisme. Cela se traduit par des formations de qualité, adaptées aux besoins des apprenants, et une meilleure satisfaction des clients.

Grâce à la certification Qualiopi, l'AFDN renforce sa crédibilité et sa légitimité en tant qu'organisme de formation. Les diététicien.ne.s nutritionnistes peuvent ainsi avoir confiance dans les formations dispensées et être assurés de bénéficier d'un enseignement de qualité.

MOT D'ACCUEIL

En 2010, l'Association Française des Diététicien.ne.s Nutritionnistes (AFDN) a pris la décision stratégique de mettre en place son propre organisme de formation, répondant ainsi à un besoin spécifique du public des diététicien.ne.s, qu'ils soient membres de l'association ou non. Cette initiative a permis à l'AFDN de renforcer son positionnement en tant qu'acteur primordial dans le domaine de la nutrition et de la diététique en France.

La reconnaissance de la qualité de notre travail s'est concrétisée par l'obtention du référencement Datadock puis par l'obtention de la certification Qualiopi, gage de notre engagement en faveur de la qualité de nos prestations.

Grâce à la mobilisation de notre réseau professionnel et à l'implication de la Commission Formation Continue, composée de diététicien.ne.s bénévoles engagés, nous sommes en mesure de proposer un catalogue de formation diversifié, comprenant entre 15 et 25 thématiques chaque année. Au-delà des formations standard, nous offrons et assurons l'animation de programmes sur mesure, adaptés aux besoins spécifiques des diététicien.ne.s, que ce soit dans nos locaux à Paris (35 allée Vivaldi, 75012 Paris) ou dans d'autres régions de France.

Notre principale force réside dans l'expertise et l'expérience accumulées au sein de notre réseau de professionnels, qui mettent leur savoir-faire au service de la formation et du développement des compétences. Cette approche collaborative et participative garantit la pertinence et la qualité des contenus dispensés, tout en favorisant l'échange de bonnes pratiques et la mise en réseau des acteurs du secteur.

Notre organisme de formation se positionne comme un partenaire de confiance pour les diététicien.ne.s en quête d'une montée en compétences continue et d'une expertise reconnue dans un domaine en constante évolution.

Les formations sont aujourd'hui ouvertes pour certaines à d'autres professionnels de santé, au personnel de la restauration scolaire ou hospitalière, aux membres d'équipes pédagogiques des instituts de formation.

Forts de notre engagement et de notre dynamisme, nous continuons d'innover et de nous adapter aux besoins de chacun pour offrir des formations de qualité, à la pointe des dernières avancées en matière de nutrition et de diététique.



MODALITÉS PRATIQUES

ADRESSE

La majorité des formations se déroule au siège de l'AFDN situé à Paris, dans le 12ème arrondissement à proximité de la gare de Lyon et de Bercy.



AFDN
5 Allée Vivaldi,
75012 Paris



Permanence téléphonique
(mardi et jeudi - 9h à 17h)



01 40 02 03 02



afdn@afdn.org



<https://www.afdn.org/formations>

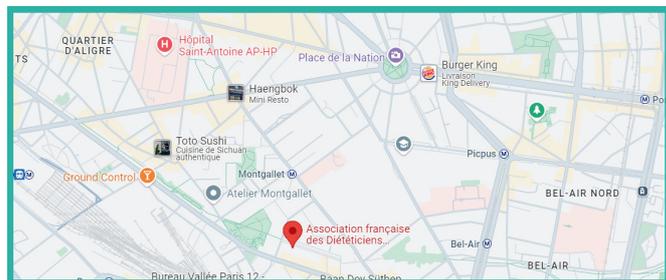
En régions : certaines formations sont délocalisables, n'hésitez pas à contacter votre délégué de régions AFDN si vous êtes adhérent ou le le secrétariat par mail : afdn@afdn.org pour en faire la demande.

En distanciel : certaines formations peuvent être proposées à distance, en visio-conférence. N'hésitez pas à en faire la demande au secrétariat par mail : afdn@afdn.org

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



PLAN ET CONSIGNES D'ACCÈS



TRANSPORTS EN COMMUN

6 Daumesnil ou Dugommier 8 Montgallet

STATIONS DE VÉLO EN LIBRE SERVICE

Station Vélib Vivaldi - Antoine-Julien Hénard

TAXIS

Place Félix Eboué (Daumesnil) : 01 43 43 00 00

FINANCEMENTS POSSIBLES

Pour les diététiciens exerçant avec un statut libéral ou auto-entrepreneur :

Financement FIF-PL

Pour les diététiciens exerçant avec un statut libéral ou auto-entrepreneur, vous pouvez faire appel au FIF-PL (Fond interprofessionnel de formation des professions libérales) pour une prise en charge totale ou partielle du coût de la formation, sur dossier et dans la limite d'une enveloppe annuelle validée en chaque début d'année. Les thématiques de formation prises en charge par le FIF-PL sont indiquées en janvier pour l'année à venir. Toute demande préalable est à effectuer en ligne : "<http://www.fifpl.fr>"

Crédit d'impôt / déduction fiscale

Pour les diététiciens libéraux, vous pouvez avoir un crédit d'impôt sur les heures passées en formation si celle-ci est payante. Ce crédit est plafonné à 40 heures par an. Le montant du crédit d'impôt est égal au produit du nombre d'heures passés en formation par le taux horaire du Smic en vigueur.

Pour rappel, vous pouvez déduire toutes dépenses engagées pour participer à une formation (hébergement, déplacement, restauration, coût de la formation si non pris en charge). Ces frais professionnels doivent être notifiés sur la déclaration d'impôt afin d'être déduits des revenus.

Pour les diététiciens salariés :

Financement employeur

Pour les diététiciens salariés, vous pouvez faire appel à votre employeur pour financer vos formations dans le cadre du budget de formation de l'entreprise, par l'organisme auquel l'employeur verse la contribution à la formation professionnelle continue. L'OPCO de l'employeur peut prendre en charge partiellement ou totalement le coût de la formation.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

PUBLIC CIBLÉ :

Diététicien.ne nutritionniste, adhérent ou non à l'AFDN et autres professionnels de santé*

TARIFS :

	1 journée de formation	2 journées de formation	3 journées de formation	3 journées de formation + e-learning	4 journées de formation	40 heures de formation
Prise en charge financière personnelle par l'adhérent à jour de cotisation	305 € TTC	505 € TTC	655 € TTC	705 € TTC	805 € TTC	905 € TTC
Prise en charge financière par un tiers payeur ou un non adhérent	430 € TTC	630 € TTC	870 € TTC	915 € TTC	970 € TTC	1 215 € TTC

** 30 € de frais de dossiers sont compris dans ces tarifs – ces frais ne sont pas remboursables en cas d'annulation.

POUR VOUS INSCRIRE :

Inscription en ligne sur notre site web : <https://www.afdn.org/formations> puis 2 possibilités :

- **Paiement en direct par carte de crédit** sur notre site,
- **Paiement différé :**
 - **Par chèque :** à l'ordre de l'AFDN à l'adresse suivante : **AFDN, 35 allée Vivaldi, 75012 Paris**. Lors de l'envoi du chèque, merci de préciser au dos de celui-ci votre nom et prénom
 - **Par virement :** préciser obligatoirement votre NOM + OBJET du paiement (Formation) dans le libellé, puis de nous renvoyer par mail à afdn@afdn.org la copie de l'avis de virement. Retrouvez les coordonnées bancaires : IBAN : FR04 3000 2004 5600 0000 8967 Q32 et BIC : CRLYFRPP
 - **Par bon de commande :** Si vous êtes un établissement de santé ou que votre formation est payée par un tiers payeur

Pour les inscriptions faites par un tiers (établissements de santé ou autres), nous allons vérifier le bon de commande (attestation de prise en charge des frais d'inscriptions par l'employeur sur papier en-tête datée et signée) à nous envoyer par email à afdn@afdn.org, puis notre cabinet comptable établira la facture afin que votre établissement puisse procéder au paiement.

Important : Pour les participants non adhérents, joindre la copie du diplôme BTS ou DUT/BUT Diététique.

Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée et seront closes 15 jours avant la formation ou dès que la capacité maximale sera atteinte.

J-15 : **Si le nombre d'inscrits est insuffisant** (inférieur à 8), l'AFDN se réserve le **droit d'annuler la formation**.

Il est fortement conseillé de prendre à l'avance des **billets de transport échangeables et remboursables**.

En cas d'annulation de la session, ce type de billet ne pourra pas faire l'objet d'aucune demande de remboursement auprès de l'AFDN concernant vos frais de transport et/ou d'hébergement.

Le déjeuner est libre et non compris dans ce montant.

Les participants sont tenus de suivre le règlement intérieur des formations ayant lieu au siège de l'AFDN à Paris et aussi à l'extérieur, en régions. Ce règlement est accessible sur notre site internet, dans le document "Modalités pratiques".

AVANT LA FORMATION :

Confirmation d'inscription : L'inscription sera confirmée par mail au plus tard 15 jours avant la formation. Une convocation, une convention de formation et l'évaluation de pré-formation vous seront adressées. **Seules la convention et l'évaluation sont à nous retourner signées ou complétées.**

CONDITIONS D'ANNULATION :

- Toute annulation communiquée par écrit à afdn@afdn.org **21 jours avant** avant le début de la formation sera remboursée à l'exception des **frais de dossier (30 €)** à déduire du montant total.
- Toute annulation communiquée **entre le 21ème jour et le début de la formation ne pourra donner lieu à un remboursement.**
- 30 € de frais de dossier (non remboursables en cas d'annulation) sont compris dans les tarifs.

*Autres professionnels de santé : dans certains cas, nos formations peuvent être accessibles à d'autres professions que les diététiciens.

NOS THÉMATIQUES

DE FORMATION

DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION CLINIQUES (ALIMENTATIONS THÉRAPEUTIQUES)

ALIMENTATION, NUTRITION ET CANCER

Le cancer, ses traitements et leurs effets indésirables peuvent avoir de nombreuses conséquences sur l'alimentation de vos patients, voire même une incidence sur leur état nutritionnel et le pronostic de leur maladie. C'est ce qui explique que la prise en soins diététique et nutritionnelle tient une place importante au cœur des parcours de soins personnalisés des patients.

Cette formation vous permettra de développer vos connaissances et d'acquérir la maîtrise d'outils directement mobilisables. Cette formation a pour objectif de vous faire acquérir des connaissances pour proposer un soin adapté et de qualité, pour connaître les principaux messages de prévention nutritionnelle et de savoir distinguer l'information de la désinformation (« fake news ») sur le sujet de la nutrition et du cancer.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir et perfectionner ses connaissances en nutrition chez le patient atteint de cancer
- Savoir conseiller les patients cancéreux sur leur alimentation
- Connaître les traitements, leurs mécanismes d'action, leurs effets secondaires et symptômes
- Savoir identifier un problème nutritionnel chez un patient atteint de cancer

GHISLAIN GRODARD-HUMBERT

Diététicien, cadre de santé FF au CHU de Besançon

ALEXIS IMBERT

Cadre diététicien à l'institut Gustave Roussy

ANNE SCHMITT

Cadre de santé à Institut de Cancérologie de Lorraine



DATES

- 17 et 18 avril 2025
- 3 et 4 juillet 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEUX

Siège AFDN - Paris
Besançon



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

- Epidémiologie : chiffres clé
- Rappels de cancérogénèse
- Prévention primaire des cancers : les aliments, les nutriments ou les comportements alimentaires qui augmentent et réduisent le risque de cancer
- Traitements spécifiques, conséquences et prise en charge nutritionnelle :
 - Radiothérapie/curiethérapie
 - Chimiothérapie, Chimiothérapie Hyperthermique Intra-Péritonéale (CHIP) et Chimiothérapie intrapéritonéale pressurisée par aérosols (PIPAC)
 - Chirurgies
 - Thérapies ciblées, hormonothérapie, immunothérapie

2ème journée :

- La prise en charge nutritionnelle du patient atteint de cancer :
 - Physiopathologie de la cachexie cancéreuse/dénutrition
 - Evaluation nutritionnelle : outils du diagnostic, sémiologie, types de dénutrition, critères et diagnostic de dénutrition, besoins nutritionnels
 - Prise en charge et traitements (alimentation enrichie, CNO, NE, NP...)
 - Risque de SRI
- Cas cliniques :
 - Prise en charge des cancers des VADS, cancers digestifs « hauts » et « bas », cancers des poumons
 - Prise en charge spécifique du cancer du sein
 - Recommandations nutritionnelles
- Fin de vie : démarche palliative et questionnements éthiques



- (DÉ)NUTRITION DE LA PERSONNE ÂGÉE - DE L'ÉVALUATION À LA PRISE EN CHARGE AU DOMICILE

Cette formation aborde la nutrition dans le vieillissement dans l'objectif de développer l'expertise du diététicien en gériatrie. Vous pourrez y retrouver toutes les connaissances actualisées sur tous les aspects de la nutrition et de l'alimentation des personnes âgées.

Les recommandations en application avec différentes situations cliniques sont discutées, pour répondre à la diversité des problématiques nutritionnelles rencontrées chez les personnes âgées de l'obésité à la dénutrition, de la prévention du déclin physique et cognitif à la gestion des cas complexes comme le diabète et l'insuffisance rénale.

Gaëlle Soriano a travaillé plus de 10 ans au Gerontopôle du CHU de Toulouse, en collaboration avec les chercheurs et les cliniciens pour assurer une prise en charge individuelle et mettre en place des actions collectives auprès des personnes âgées.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Identifier et diagnostiquer les différents risques nutritionnels chez la personne âgée
- Définir les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée
- Connaître les critères de dénutrition de la personne âgée
- Adapter sa prise en charge dans les situations d'obésité ou d'insuffisance rénale



GAËLLE SORIANO

Diététicienne hospitalière à Toulouse



DATES

- 13 juin 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

MATIN

Repérer les différents risques nutritionnels de la personne âgée

- Alimentation et avancée en âge – Retours d'expérience et littérature scientifique
- La perte d'autonomie alimentaire
- Repérer les différents risques nutritionnels : fragilité, sarcopénie, dénutrition, obésité, obésité sarcopénique

APRÈS-MIDI

La prise en charge nutritionnelle de la personne âgée

- Les outils pour évaluer la dénutrition (Atelier)
- Besoins nutritionnels et nouveaux repères alimentaires
- Cas cliniques et prises en charge spécifiques : Prévention : déclin cognitif et physique ; Obésité ; Insuffisance rénale ; Diabète



DIÉTÉTIQUE ET DIABÈTE DE TYPE 1

Au cours de ces dernières années, l'émergence de nouveaux traitements et dispositifs ont permis de faire évoluer considérablement la prise en charge nutritionnelle du Diabète de type 1.

Du patient qui devait adapter sa vie à son traitement, il est maintenant possible de lui proposer une insulinothérapie qui s'adapte à son mode de vie. C'est le concept de l'insulinothérapie dite « fonctionnelle » (IF).

L'AFDN vous propose une formation de deux jours afin de mieux comprendre cette approche, intégrée dans une démarche éducative, permettant au patient d'adapter ses doses d'insuline aux glucides consommés grâce à des outils concrets et des cas pratico-pratiques.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre l'évolution de la prise en charge diététique des patients diabétiques de type 1 en lien avec l'émergence des traitements insuliniques
- Connaître les principes de base de l'IF
- Percevoir l'approche éducative dans l'apprentissage au comptage des glucides et à l'adaptation des doses d'insuline
- S'approprier des outils concrets pour l'éducation individuelle ou collective des patients diabétiques de type 1



EMILIE ANDRE

Diététicienne au CHU Jean Minjot à Besançon



DATES

- 13 et 14 mars 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

MATIN :

- Exprimer ses représentations et ses attentes sur l'alimentation des personnes diabétiques de type 1
- Connaître la physiopathologie du diabète de type 1 et l'évolution de la prise en soin nutritionnelle
- Lien entre insuline rapide et alimentation (glucides)
- Les grands principes de l'Insulinothérapie Fonctionnelle

APRES-MIDI :

- Comprendre la démarche éducative propre à l'IF – Etude de situations concrètes et cas cliniques
- Apprentissage au comptage des glucides et à l'adaptation des doses d'insuline prandiale

2ème journée :

MATIN :

- Apprentissage au comptage des glucides et à l'adaptation des doses d'insuline prandiale – mises en situation et boîte à outils
- Comprendre l'impact de l'IF incorporée à la prise en charge du diabète
- IF et nouvelles technologies

APRES-MIDI :

- IF et boucle fermée (cas pratique)
- Partage d'expériences / pratiques professionnelles quotidiennes



L'ALIMENTATION CONTRÔLÉE EN FODMAPs

La demande de prise en charge pour le syndrome de l'intestin irritable est croissante. Vous vous sentez impuissant devant les attentes des patients qui présentent des troubles fonctionnels de l'intestin ?

Découvrez comment conduire une alimentation contrôlée en FODMAP adaptée pour obtenir un contrôle des symptômes satisfaisant avec la formation de l'AFDN qui consacre une journée à la physiopathologie du SII et sa prise en charge nutritionnelle.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître le spectre des colopathies fonctionnelles
- Décrire le SII et les FODMAP
- Explorer la composition des aliments
- Conduire un entretien pour éliminer d'autres pathologies
- Mettre en place le soin diététique adapté
- Accompagner une alimentation pauvre en FODMAP et leur réintroduction



CINDY ROJOT

Diététicienne à Paris, formation
Monash University



DATES

- 25 février 2025
- 21 novembre 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

Les troubles fonctionnels de l'intestins (TFI) et le SII

- Le spectre des TFI
- Impact sur la vie quotidienne
- Physiopathologie du SII
- Diagnostic

La diététique

- Les déclencheurs alimentaires
- Les soins diététiques courants
- Les FODMAP

Composition des aliments

- Analyse de la composition en FODMAP
- L'alimentation pauvre en FODMAP
- Le système de feu tricolore de la Monash University
- Les facteurs externes qui impactent la composition en FODMAPS

L'entretien diététique

- Les symptômes
- Antécédents personnels et familiaux
- Diagnostic différentiel
- Les signaux d'alertes
- Enquête alimentaire spécifique

Régime FODMAP

- Phase 1 : diminution modérée ou stricte des apports alimentaires en FODMAP
- Phase 2 : Réintroduction progressive par catégorie
- Phase 3 : Personnalisation du régime



LE POINT SUR LA NUTRITION ENTÉRALE ET PARENTÉRALE

Nutrition entérale, nutrition parentérale... pas toujours évident de s'y retrouver !

L'AFDN vous propose une journée de formation autour de la dénutrition et de la nutrition artificielle !

Si vous n'êtes pas très à l'aise dans ce domaine, avez besoin de confirmer et renforcer vos acquis ou même besoin de reprendre toutes les bases, alors n'hésitez pas à vous inscrire !

Une journée riche en échanges et partage d'expérience vous attend afin de repartir avec plus de confiance et de notions pour optimiser la prise en charge des patients !

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les principes et les conditions de la mise en place d'une nutrition artificielle
- Optimiser la prise en charge diététique des patients



PAULINE ROUX
Diététicienne nutritionniste



DATES

- 04 avril 2025
- 07 novembre 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

MATIN

1) Le rôle du diététicien

- Rappel sur la dénutrition et son dépistage, le bilan nutritionnel, stratégie diététique : protocole et traçabilité, arbre décisionnel/plans personnalisés de soins, l'évaluation et efficacité clinique et observance et modification de stratégie diététique

2) les besoins nutritionnels (NE/NP)

- Les besoins énergétiques : mesurer - calculer - estimer, les facteurs de correction et NAP, les besoins protéiques (quantité d'Azote/kg) et les besoins en fibres, en eau et en vitamines

3) Les compléments nutritionnels oraux (CNO)

- Modalités, indications et oral Impact

4) La nutrition entérale

Les indications/contre-indications :

- La sonde naso-gastrique/sonde de Foley, la sonde naso-jéjunale, la gastrostomie et la jéjunostomie

Les produits et le mode d'administration :

- Sonde d'alimentation, gastrostomie, jéjunostomie et contamination des solutés de NE

Complications digestives

- Diarrhées/constipation, gastroparésie et autres

Complications respiratoires/Interactions médicamenteuses

APRES-MIDI

5) la nutrition parentérale

Les indications/contres indications les voies d'abord :

- La voie périphérique, les voies centrales

Les produits et le mode d'administration/les complications

- Complications mécaniques, complications thrombotiques et complications infectieuses

La NA et le rôle du diététicien

- Préparation au retour à domicile, le choix d'un prestataire de service, réglementation NA différente en NPE et NE, ordonnances et comptes rendus

Le retour à domicile : « quand l'hôpital s'invite au domicile »/rôle et pec (retour d'expérience)

2) Le syndrome de renutrition inapproprié

- Définition, critère de Nice et modalités de renutrition

7) Études de cas



LES TROUBLES ALIMENTAIRES PÉDIATRIQUES (DE L'ORALITÉ)

Les troubles alimentaires pédiatriques sont de plus en plus rencontrés en consultation diététique, aussi bien en ville qu'à l'hôpital. Ils peuvent toucher des enfants de tous âges, qu'ils soient bien portants ou atteints de pathologies.

Le diététicien occupe une place importante dans l'accompagnement pluridisciplinaire de l'enfant et de sa famille.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre le développement de l'oralité au cours de la vie
- Savoir identifier un trouble de l'oralité alimentaire en consultation
- Déterminer le rôle du diététicien auprès de patients concernés par les troubles de l'oralité alimentaire
- Identifier les acteurs d'une prise en charge pluridisciplinaire



LAURE SOULEZ LARIVIERE
Diététicienne nutritionniste,
orthophoniste



DATES

- 13 et 14 novembre 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

MATIN : L'oralité alimentaire

- Définition de l'oralité
- Grandes étapes du développement alimentaire
- Focus sur la néophobie alimentaire

APRES-MIDI : Les troubles de l'oralité alimentaire

- Définition et signes d'alerte
- Causes et conséquences des troubles
- Diagnostics différentiels

2ème journée :

MATIN : Rôle du diététicien

- Evaluation diététique initiale
- Spécificités de l'accompagnement diététique

APRES-MIDI : Autour du patient

- Accompagnement parental
- Orientation pluridisciplinaire



PRISE EN CHARGE DIÉTÉTIQUE DE LA CHIRURGIE BARIATRIQUE

La chirurgie bariatrique vous semble complexe ...

Comment évaluer un patient avant une opération ? Que faire en cas de troubles du comportement alimentaire ? Comment communiquer avec l'équipe pluridisciplinaire ? Comment accompagner le patient en pré ou post opératoire ?

L'AFDN vous propose une formation de deux jours afin de répondre à toutes les questions que vous vous posez sur cette chirurgie.

Cette formation vous permettra de vous sentir en confiance pour accompagner vos patients dans leurs parcours de chirurgie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Savoir réaliser le bilan initial du patient obèse et rechercher les contre-indications alimentaires à la chirurgie
- Connaître les différentes techniques opératoires
- Déterminer le parcours d'éducation nécessaire à la préparation à la chirurgie
- Reconnaître les complications post-opératoires liées à l'alimentation



ANAHITA MOHTADJI
Diététicienne nutritionniste



DATES

- 27 et 28 mars 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

- Définitions et indications
- Prise en charge diététique : bilan initial
- Prise en charge diététique : en pré opératoire
- Cas pratiques

2ème journée :

- Les différents types d'intervention
- Alimentation péri opératoire
- Complications post opératoires
- Suivi post opératoire
- Reprise de poids post chirurgie
- Cas pratiques



LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION : DE L'ÉVALUATION À LA PRISE EN CHARGE

Face aux troubles de la déglutition, le diététicien a un rôle déterminant : prévenir et traiter le risque de dénutrition, garantir une alimentation et une hydratation suffisantes et sécuritaires, mais également favoriser le plaisir et la convivialité des repas.

Que vous exerciez seul ou en équipe pluridisciplinaire, cette formation vous donnera les outils pour adapter la prise en soin à chaque patient et auprès des autres soignants dans une démarche préventive.

L'AFDN vous propose une formation complète sur deux jours qui offre à la fois une approche théorique, fondée sur les recommandations actuelles et de nombreux exercices et mises en situation pratiques.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre les mécanismes de la déglutition
- Repérer les signes de troubles de la déglutition
- Identifier les actions à mettre en œuvre pour prévenir les troubles de la déglutition
- Connaître les différentes stratégies de prise en charge : posture, positionnement, mise en bouche, rééducation orthophonique
- Adapter l'alimentation et l'hydratation



GAËLLE SORIANO
Diététicienne hospitalière à Toulouse



DATES

- 20 et 21 février 2025
- 11 et 12 septembre 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

MATIN : L'évaluation des troubles de la déglutition

- Présentation et introduction
- Les étiologies des troubles de la déglutition
- L'évaluation des troubles de la déglutition

APRES-MIDI : La prise en charge des troubles de la déglutition

- Les différents mécanismes des troubles de la déglutition sur la posture et le positionnement
- Agir sur l'environnement

2ème journée :

La prise en charge alimentaire et nutritionnelle

- L'adaptation de l'alimentation : les apports nutritionnels
- L'adaptation de l'alimentation : modifier la consistance des aliments
- L'adaptation de l'alimentation : modifier la viscosité des boissons
- Atelier pratique : étude de cas ou construction d'outils



LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE (TCA)

NOUVEAU

Vous souhaitez savoir reconnaître les principaux troubles du comportement alimentaire (TCA) et les éléments de gravité, connaître des outils et l'intérêt de créer une alliance thérapeutique pour accompagner les personnes souffrant de TCA vers une relation plus sereine avec leur alimentation et leur corps.

Cette formation permet d'aborder la régulation et les éléments de régulation du comportement alimentaire, les principaux TCA et leur prise en charge diététique.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Repérer des croyances alimentaires limitantes, des facteurs de restriction cognitive et du trouble du réconfort
- Connaître les principaux troubles du comportement alimentaire (TCA)
- Connaître des outils de prise en charge diététique des TCA



CHANTAL BOUTET

Diététicienne nutritionniste, experte en prise en charge des TCA



DATES

- 27 et 28 janvier 2025
- 19 et 20 juin 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée : La connaissance des TCA

MATIN : La régulation physiologique du comportement alimentaire

- Présentation et attentes
- La régulation des prises alimentaires (énergétiques, nutritionnelles et émotionnelles) et le set point

APRES-MIDI : Les principaux TCA

- Les perturbateurs du comportement alimentaire : normes, restriction cognitive, trouble du réconfort...
- L'insatisfaction corporelle, la dysmorphobie et la grossophobie
- Les TCA les plus fréquents : anorexie mentale, hyperphagie, boulimie...

2ème journée : La prise en charge diététique des TCA

MATIN : Repérage et classification

- Les facteurs de gravité et d'urgence (IMC, comportements compensatoires, détresse psychologique...)
- Les outils et postures de prise en charge
- Les axes de travail : réinstaurer l'alimentation intuitive, éviter la restriction cognitive, améliorer le rapport au corps, promouvoir l'expression des émotions

APRES-MIDI : Atelier pratique

- Etudes de cas cliniques
- Orientations vers d'autres professionnels nécessaires à la prise en charge



L'ACCOMPAGNEMENT DIÉTÉTIQUE DES PATIENTS ATTEINTS DE MICI

NOUVEAU

Les MICI regroupent la maladie de Crohn, la rectocolite hémorragique et les colites indéterminées.

Ce sont des pathologies digestives inflammatoires impactant fortement la qualité de vie des personnes atteintes.

Si le traitement n'est pas alimentaire, l'accompagnement diététique permet d'améliorer le statut nutritionnel pour une meilleure réponse aux traitements mis en place, le confort digestif en cas de symptômes aigus et de préserver la qualité de vie de patients.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître la physiopathologie des MICI
- Connaître les recommandations officielles de prise en soin diététique dans le cadre d'une MICI
- Différencier les enjeux accompagnement hospitalier et libéral
- Avoir les notions de base des complications nutritionnelles et/ou adaptations nutritionnelles à mettre en place dans certains cas particuliers



DORIANE COTEL
Diététicienne nutritionniste, formatrice



DATES

- 7 février 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

MATIN :

Physiopathologie des MICI

- Rappel
- Microbiote et MICI

MICI et alimentation

- Les recommandations : Françaises – HAS et Européennes – ESPEN
- La demande des patients

APRES-MIDI :

MICI et alimentation (suite)

- Les liens
- Les alimentations thérapeutique

Soin diététique d'une MICI

- PEC hospitalière
- Accompagnement libéral
- Lien Ville-Hôpital

Cas particuliers

- Obésité, surpoids et MICI
- Dénutrition et MICI
- Stomies
- Sténoses
- ARFID



DIÉTÉTIQUE ET PRATIQUES COMPLÉMENTAIRES

ALIMENTATION INTUITIVE (niveau 1)

Face aux problématiques d'obésité et aux limites d'une approche restrictive, initiez-vous à l'alimentation intuitive pour aider les personnes en situation d'obésité et de surpoids à retrouver une relation plus sereine à la nourriture et au corps.

L'AFDN vous propose une formation pratique sur deux jours pour intégrer cette approche dans vos pratiques professionnelles.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Décrire la physiologie du comportement alimentaire et sa régulation.
- Repérer les bases de l'alimentation intuitive et leurs intérêts dans l'accompagnement des personnes en situation de surpoids ou d'obésité.
- Développer des habiletés pour intégrer l'alimentation intuitive dans sa pratique professionnelle.



CHANTAL BOUTET
Diététicienne nutritionniste



DATES

- 19 et 20 mai 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

- Contexte épidémiologique de l'obésité en France.
- L'alimentation intuitive : origine, principes, impacts sur la santé, axes d'accompagnement.
- Efficacité et conséquences des approches nutritionnelles restrictives.
- Le comportement alimentaire physiologique et les facteurs susceptibles de l'influencer.
- L'alimentation intuitive : origine, principes, impacts sur la santé, axes d'accompagnement.
- La relation aux aliments et la place du plaisir alimentaire.

2ème journée :

- La (re)connexion aux sensations alimentaires : la faim, les appétits spécifiques, le rassasiement.
- La relation aux émotions.
- Analyse d'une situation clinique.
- Transposition des acquis dans son contexte professionnel.





Vous en avez marre de répéter la même chose à vos patients, tout cela pour les voir revenir et n'avoir rien changé ? Vous avez envie d'enrichir votre boîte à outils de communication ?

Vous avez envie de partager avec des collègues autour de l'accompagnement des patients dans leur désir de changement ?

N'attendez plus, la formation à l'entretien motivationnel est pour vous ! 3 jours pour booster vos accompagnements et vous sentir plus en cohérence avec votre intention d'empathie.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Accompagner un bénéficiaire en mobilisant les outils issus de l'entretien motivationnel



GLORI CAVALLI EUVRARD
Diététicienne et Formatrice



DATES

- 9, 18 septembre et 2 octobre 2025



Durée

3 jours - 21 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Formation en distanciel



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



655 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

870 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h00/12h00 – 13h00/17h00

1ère journée :

MATIN :

- Faire connaissance mutuellement
- Contextualiser la finalité de l'EM
- Identifier les différents styles de communication

APRES-MIDI :

- Repérer les mécanismes de l'ambivalence, le réflexe correcteur et la discordance
- Sentir les effets du réflexe correcteur
- Expérimenter l'esprit de l'EM

2ème journée :

MATIN :

- Découvrir les outils de l'entretien motivationnel et en comprendre l'intention
- Sentir l'effet de l'empathie dans l'accompagnement

APRES-MIDI :

- Mettre en lien ces outils et la pratique
- Explorer les représentations et leur rôle dans les comportements
- Continuer d'expérimenter ces outils pour leur appropriation

3ème journée :

MATIN :

- Retour sur les situations problématiques
- Terminer la découverte et l'appropriation des 5 outils de l'EM
- Débuter les processus de l'EM

APRES-MIDI :

- Visualiser l'ensemble des processus de l'EM
- Expérimenter l'EM dans le cadre d'entretien contextualisés à la pratique des participants
- Evaluation de la formation



LES OUTILS DE L'ALIMENTATION EN PLEINE CONSCIENCE (MINDFUL EATING) ADAPTÉS AU DIÉTÉTICIEN

Manger en pleine conscience, ou « Mindful eating » permet de se sentir mieux dans son corps, mais aussi dans sa tête.

C'est manger en phase avec des valeurs : santé, partage, convivialité, culture... et de reprendre le contrôle de ses habitudes alimentaires. Mais, comment apprendre à manger en pleine conscience ? Quels sont les principes ? les bienfaits ?

N'hésitez pas à vous inscrire à la formation " l'alimentation en pleine conscience adaptée aux diététiciens " qui vous permettra d'appréhender la Pleine conscience appliquée à l'alimentation et qui vous donnera les outils pour mieux suivre et aider vos patients.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Animer les outils du Mindful eating
- Adapter les outils du Mindful eating au métier de diététicien.



DUNCAN BENVENISTE

Diététicien, instructeur Mindful eating et MBCT, ingénieur en ETP



DATES

- 10, 11 avril et 16 mai 2025
- 30, 31 octobre et 28 novembre 2025



Durée

3 jours - 21 heures
+ 2 sessions e-learning (2 x 3h30)



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



705 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

915 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

E- learning pre-session (Durée : 3h30)

- La complexité de l'acte de manger
- La complexité du corps
- Mécanismes de régulation des apports alimentaires

1ère journée :

- Découverte de la méditation de Pleine Conscience (Mindfulness)
- Découverte de l'alimentation en Pleine Conscience (Mindful Eating)
- Pratiques sur les sensations alimentaires

2ème journée :

- Pratiques de Pleine Conscience et de Mindful Eating
- Entraînement à l'animation de séquences de Mindful Eating
- Pratiques sur les cognitions autour de l'alimentation

E- learning intersession (Durée : 3h30)

- 4 semaines de pratiques quotidiennes d'alimentation en PC d'environ 15 min/jour
- 3 vidéos d'accompagnement à la pratique pour favoriser votre motivation et la transférabilité des compétences dans votre contexte professionnelle
 - Les pratiques informelles autour de l'acte de manger
 - Les pensées sur son corps et son alimentation + Le dialogue exploratoire
 - Les émotions autour de l'alimentation

3ème journée (1 mois après) :

- Pratiques de Pleine Conscience et de Mindful Eating
- Entraînement à l'animation de séquences de Mindful Eating
- Approfondissement de la pratique : pratiques d'outils intégratifs (pensées + sensations + émotions)



ALIMENTATION ET NUTRITION DU SPORTIF

NUTRITION DU SPORT ET ACTIVITÉS PHYSIQUES & SPORTIVES

Quoi de plus frustrant que de ne pas répondre aux attentes des sportifs qui viennent vous voir en consultation, ou d'avoir l'impression que vous pourriez les accompagner bien plus loin dans leur pratique.

Comment accompagner efficacement une sportif.ve souhaitant perdre du poids, ou prendre de la masse musculaire ? Que répondre lorsque l'on sollicite votre avis sur la stratégie nutritionnelle à adopter à l'approche d'une compétition, ou l'intérêt de la consommation de tel complément alimentaire pour les sportifs ?

L'AFDN vous propose une formation sur deux jours pour intégrer les bases théoriques nécessaires et les applications pratiques afin de mieux accompagner les sportifs et les sportives, de tout niveau, de tout âge, et quel que soit leur objectif.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les bases en nutrition du sport
- Développer des compétences pour la prise en charge et le suivi nutritionnels de sportifs.



ROMAIN THOMAS

Diététicien et membre du groupe « Diététicien Expert en Nutrition du Sport - AFDN »



DATES

- 3 et 4 février 2025
- 8 et 9 septembre 2025



Durée

2 jours - 14 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



505 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

630 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1ère journée :

Introduction à la Nutrition du Sport

- Rappels physiologiques : Filières énergétiques – Contraction musculaire
- Dépenses énergétiques – Comprendre l'entraînement
- Rôle du diététicien
- Alimentation du sportif à l'entraînement : macronutriments, micronutriments
- L'assiette en sport d'endurance (cas pratiques : course à pied)
- L'assiette en sport de Force (cas pratique : musculation)

2ème journée :

- Hydratation et électrolytes : Apports conseillés – Plan d'hydratation
- Déshydratation – Réhydratation – Boissons de l'effort
- Gestion du poids : Poids de forme – Perte de poids – Prise de masse musculaire
- L'assiette en sport à catégorie de poids et sport esthétique (cas pratique)
- Aides ergogéniques : Compléments alimentaires – Conduites dopantes
- Préparation nutritionnelle du sportif : Stratégies



NUTRITION DU SPORT EN PRATIQUE AVANCÉE : ALIMENTATION & COURSE D'ENDURANCE

Vous avez participé à l'une des sessions de formation "Nutrition du sport et activités physiques et sportives", à l'AFDN et nous vous en remercions.

Vous souhaitez approfondir vos connaissances dans ce domaine ? Pour aborder les sports d'endurance, nous vous proposons une mise en jambe pour compléter ces bases, aborder les particularités des sports d'endurance et optimiser la performance personnelle des sportifs de différents niveaux.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Savoir estimer les besoins énergétiques d'un sportif
- Maîtriser la stratégie alimentaire des différentes phases annuelles (Entraînement, pré-compétition, compétition, récupération...)
- Adapter l'alimentation aux sports d'endurance
- Éclairer le sportif sur les éventuels risques des compléments alimentaires et substances dopantes.



CRISTINA LALLEMENT

Diététicienne et membre du groupe « Diététicien Expert en Nutrition du Sport - AFDN »



DATES

- 5 juin 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1) Rappel nutrition du sportif (1 slide)

- Définition, spécificité du sportif.

2) L'activité course à pied

- Analyse physiologique/anatomique
 - Mieux comprendre l'activité pour mieux identifier les besoins
- Les filières énergétiques mobilisées
 - Selon le type d'effort. Type de substrat utilisé, produits formés, facteurs limitants, ...
- Dépense énergétique liée à la pratique
 - Afin de pouvoir évaluer la dépense énergétique du sportif et adapter sa prise en charge

3) Les besoins nutritionnels en course à pieds (avec études de cas)

- Définir l'objectif avec le sportif
- Pour un effort inférieur à 1h30 (10km, semi-marathon et petit trail)
 - Stratégie nutritionnelle adaptée à l'effort, besoins du sportif, écueils à éviter.
- Pour un effort d'1h30 au marathon (2h00 à >5h selon niveau)
 - Stratégie nutritionnelle adaptée à l'effort, besoins du sportif, écueils à éviter.
 - Cas pratique
- Pour un Ultra-marathon (>42km jusqu'à 160km)
 - Stratégie nutritionnelle adaptée à l'effort, besoins du sportif, écueils à éviter.
 - Cas pratique
- Courses "Hors-normes" (Thor des Géants, courses à étape : « Pierra Menta », en milieu particulier : « Marathon Des Sables », « Badwater » ...)
 - Particularités de ces courses, comment s'adapter et accompagner au mieux le sportif dans son objectif.
 - Exemples de prise en charge

4) Les problématiques (troubles digestifs, surentraînement...)

- Savoir les identifier, proposer des solutions et savoir orienter le sportif si besoin.

Conclusion :

Retour sur la formation, avis des participants, derniers échanges et suggestions



NUTRITION DES SPORTS DE FORCE

Vous avez participé à l'une des sessions de formation : Nutrition du sport et activités physiques et sportives à l'AFDN et nous vous en remercions.

Vous souhaitez approfondir vos connaissances dans ce domaine ? Maîtriser les stratégies nutritionnelles dans un objectif de prise de masse musculaire et optimiser la performance et les effets de l'entraînement dans les sports de force (musculature, haltérophilie, sports de lancer ...) ? Découvrez la formation "Nutrition des sports de force".

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir les bases en physiologie de la prise de masse musculaire
- Développer les compétences pour la prise en charge et le suivi nutritionnel des sportifs en musculature
- Analyser la plupart des compléments alimentaires dédiés aux sports de force



ROMAIN THOMAS

Diététicien et membre du groupe « Diététicien Expert en Nutrition du Sport - AFDN »



DATES

- 6 juin 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 15 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1) Intérêt de la nutrition dans les sports de force

- Types de sports concernés

2) Bref rappel physiologie de l'exercice

- Typologie musculaire
- Structure, composition, rôles...du muscle
- Filières énergétiques, croissance musculaire, digestion à l'exercice, ...

3) Rappels RNP/ANC population générale/population sportive

- Quels besoins en protéine ?
- Quels besoins en micronutriments ?

4) Besoins nutritionnels spécifiques

5) Hydratation

6) Récupération

- Fenêtre métabolique
- Quels substrats, combien, quand ?

7) Protocole de prise de masse

- Durée, gain mensuel
- Fréquence d'entraînement
- Répartition des repas
- Évaluation de la masse grasse corporelle
- Cas pratique

8) La sèche

- Durée, perte mensuelle
- Volume d'entraînement
- Fréquence des repas
- Cas pratique

9) Les compléments alimentaires

- Types de protéines
- Les acides aminés
- La créatine

10) Conduite dopante/dopage

- Comment se protéger

Conclusion :

Retour sur la formation, avis des participants, derniers échanges et suggestions



DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

Qu'est-ce qui rend la pédagogie de l'éducation au goût si particulière ?

Pour le comprendre, il faut intégrer certaines notions de physiologie sensorielle, de linguistique, de psychologie et de sociologie de l'alimentation. C'est cette approche pluridisciplinaire que propose la formation d'une journée "Goût et éducation sensorielle", ciblée sur l'enfant, avec un éclairage concret et pratique sur les exercices de dégustation.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- 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.



NATHALIE POLITZER

Responsable de formation à l'Institut du Goût



DATES

- 22 avril 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

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 » : Analyse physiologique/anatomique
 - saveurs (perçues par la langue) : dégustation de solutions salée, umami, acide, amère, métallique.
 - arômes (molécules odorantes perçues par voie rétro-nasale) : dégustation d'un même aliment avec et sans la composante aromatique.
 - 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.
- Vieillesse des systèmes sensoriels.

Préférences et comportement alimentaires :

- 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 / enfants de 6-12 ans :

- Découverte de programmes et outils pédagogiques (école élémentaire, familles),
- Evaluation des effets de l'éducation au goût sur le comportement et les attitudes alimentaires des enfants (6-12 ans).



S'INITIER À LA RECHERCHE EN NUTRITION, LES OUTILS POUR DÉMARRER SA RECHERCHE

Face à l'évolution des problématiques de santé et de la progression du champ de la connaissance en nutrition, les diététiciens doivent constamment mettre à jour leurs connaissances afin d'apporter le meilleur soin nutritionnel et d'apporter une réponse fondée sur des preuves scientifiques. Si les étudiants et les professionnels ont été formés à la démarche de soins diététiques, ce n'est pas toujours le cas pour la démarche scientifique.

Cette formation de 1er niveau vous permettra d'acquérir les bases du raisonnement en recherche. Son programme basé sur des ateliers pratiques vous apportera les connaissances et les compétences nécessaires pour la compréhension et la lecture critique d'articles (LCA) et des présentations scientifiques dans les congrès. Vous apprendrez également à utiliser les moteurs de recherche spécifiques afin de pouvoir réaliser votre propre revue bibliographique.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre la méthodologie des différentes études cliniques
- Appréhender les tests statistiques et leurs résultats
- Evaluer l'intérêt respectif des différents types d'enquête alimentaire en épidémiologie
- Utiliser les outils de recherche bibliographique



GAËLLE SORIANO

Diététicienne hospitalière à Toulouse



DATES

- 12 juin 2025



Durée

1 jour - 7 heures



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés



CAPACITE

8 à 12 personnes



305 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

430 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

MATIN :

- Présentation Introduction : la recherche paramédicale et la recherche en nutrition
- Utiliser les moteurs de recherche de revue bibliographique

APRES-MIDI :

- Atelier biblio
- Les différents types d'étude et leur niveau de preuve
- Comprendre les articles scientifiques
- Conclusion- Evaluation



FORMATION AU TUTORAT

Vous aimez votre métier de diététicien et vous avez à cœur de le transmettre aux étudiants ?

Cette formation vous permet d'investir votre rôle de **tuteur de stage** en alliant bienveillance et exigence.

Elle se base sur le référentiel de compétences de 2016 des tuteurs paramédicaux, qui garantit la formation pour mener à bien ce rôle.

Au-delà d'une formation, c'est l'occasion de plonger dans le questionnement de sa **pratique**, celui de l'**accompagnement** d'un tiers et les enjeux de l'**apprentissage**.

Si vous avez toujours aimé transmettre et que vous souhaitez contribuer à l'émergence de futurs collègues réflexifs, rejoignez la famille des tuteurs de stage formés et qualifiés pour garantir un développement qualitatif de notre métier.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Proposer une formation à des diététiciens tuteurs de stage pour qu'ils soient en mesure d'encadrer les étudiants selon les exigences du référentiel de compétences
- Faire du lien entre le rôle de tuteur de stage et la professionnalisation des étudiants
- Développer la posture réflexive dans sa manière d'interagir avec les étudiants
- Analyser cet accompagnement pour qu'il soit transmis aux étudiants



GLORI CAVALLI EUVRARD
Diététicienne et Formatrice



DATES

- 5 & 6 novembre et 15 & 16 décembre 2025



Durée

4 jours - 28 heures
+ Travaux d'intersession



INSCRIPTIONS

<https://www.afdn.org/formations>



LIEU

Siège AFDN - Paris



PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Diététiciens diplômés,
membres d'équipes pédagogiques
des instituts de formation



CAPACITE

8 à 12 personnes



805 € TTC

Adhérent à jour de cotisation

970 € TTC

Non adhérent ou tiers payeur



PROGRAMME



Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30

1^{ère} journée : Bilan sur la fonction de tuteur

- Faire connaissance
- Faire émerger les attentes des participants sur cette formation
- Explorer leur représentation du rôle de tuteur et de l'étudiant stagiaire.
- Définir ensemble les conditions favorables à une relation pédagogique centrée sur l'étudiant et au service de son développement de compétences
- Initier aux bases de la pédagogie

2^{ème} journée : Développer des compétences pédagogiques et relationnelles

- Repérer les différents styles relationnels
- Développer des outils de communication utiles à l'accompagnement des apprentissages (Savoir mener un entretien, savoir repérer les situations d'apprentissage...)
- Construire un projet de stage à partir du portfolio (analyser et faire analyser les situations propices aux apprentissages)
- Planifier un plan d'action et les étapes charnières du stage

[Travaux d'intersession en distanciel - durée: 1h]

3^{ème} journée (1 mois après) : Analyser sa pratique de tuteur et développer les compétences réflexives du tuteur

- A partir de l'expérimentation, évaluer les compétences mobilisées et celles à développer
- Adapter son rôle en fonction de l'étudiant et son projet professionnel
- Être en mesure de réaliser un bilan constructif avec un étudiant (Accompagner la réflexivité, savoir partager son point de vue de manière constructive...)

4^{ème} journée : Intégrer la démarche de tutorat dans un parcours professionnalisant

- Accompagner le développement de l'identité professionnelle de l'étudiant
- Coordonner les activités et ressources du lieu de stage en fonction des objectifs de l'étudiant
- Organiser la collaboration avec l'ensemble des intervenants (étudiant, professionnels, formateurs...)
- Ajuster pour l'avenir le déroulé ou sa posture de formateur au regard de l'analyse réflexive réalisée sur son action.
- Autoévaluer ses qualités et ses points de vigilances en qualité de tuteur

RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION COLLECTIVE

L'AFDN propose également des thématiques de formation en lien avec la restauration collective, ces formations sont proposées **sur demande**. Elles s'adressent aux diététicien.ne.s nutritionnistes ainsi qu'au personnel de la restauration scolaire, hospitalière,...

Ces formations peuvent être **adaptées sur mesure**, pour répondre à des besoins spécifiques. Nous mettons tout en oeuvre pour répondre aux établissements qui nous font ce type de demande.

Vous êtes un établissement et vous souhaitez former votre personnel ? N'hésitez pas à contacter le secrétariat : afd@afd.org

Maîtriser les enjeux de l'alimentation durable pour les intégrer dans les pratiques des diététiciens

Objectifs :

- Connaître et comprendre les limites planétaires en lien avec l'alimentation ou les limites des systèmes alimentaires actuels pour apporter une alimentation saine et durable pour tous
- Identifier dans sa pratique, les leviers à activer pour favoriser une alimentation plus durable
- Construire sa feuille de route pour être acteur du changement à l'échelle de son activité

Intervenante :

 **CAROLE SADAKA**, diététicienne nutritionniste et consultante alimentation durable

 **Durée**
2 jours – 14 heures



La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Objectifs :

- Connaître le cadre législatif
- Identifier et mesurer le gaspillage alimentaire
- Construire une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Intervenante :

 **MAGALI TEMPO**, diététicienne nutritionniste spécialisée en Restauration Collective

 **Durée**
2 jours – 14 heures



Mise en œuvre des repas végétariens en restauration collective, scolaire et hospitalière

Objectifs :

- Connaître le cadre réglementaire du repas végétarien et les objectifs des politiques publiques (EGALIM, GEM RCN)
- Concevoir une offre alimentaire intégrant les menus végétariens
- Mettre en œuvre la stratégie de diversification des sources de protéines des repas

Intervenante :

 **EMILIE CAPELLI**, diététicienne nutritionniste, spécialisée en Restauration Collective, formatrice depuis 20ans (organismes privés)

 **Durée**
1 jour – 7 heures



L'alimentation en établissement d'accueil de jeunes enfants

Objectifs :

- Approfondir les besoins nutritionnels du jeune enfant
- Établir des menus équilibrés et organiser la prise en charge des alimentations thérapeutiques

Intervenante :

 **LAURE SAPMAZ**, diététicienne nutritionniste, responsable Qualité au Service de la Restauration Scolaire de la Ville de Paris

 **Durée**
1 jour – 7 heures





AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

PRIX ÉTUDIANT ANNE-MARIE DARTOIS



MET À L'HONNEUR LE TRAVAIL DES
ÉTUDIANTS



POUR LES ÉTUDIANTS EN BTS OU BUT
DIPLÔMÉS 2024



IL RÉCOMPENSE 2 PRÉSENTATIONS :

- Meilleur cas clinique
- Meilleure action d'éducation
nutritionnelle



VOUS AVEZ DÉSORMAIS LA POSSIBILITÉ
DE PRÉSENTER VOTRE CANDIDATURE



LES PRIX SERONT REMIS LORS DES
JOURNÉES D'ÉTUDES DE L'AFDN



POUR PLUS
D'INFORMATION





AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**