



RÉSEAU ÉDUC'alim

Réseau régional de l'éducation à
l'alimentation durable et au goût
en Provence-Alpes-Côte d'Azur

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION



Journées de professionnalisation

Eduquer au goût

Niveau Approfondissement



A destination de toute personne **ayant déjà mené une action en éducation au goût**

Associations, collectivités, professionnels de santé (diététiciens,
nutritionnistes, infirmiers...) indépendants, artistes, cuisiniers etc.

8 & 9 OCTOBRE 2026

A MARSEILLE

PROGRAMME



RÉSEAU EDUC'alim

Réseau régional de l'éducation à
l'alimentation durable et au goût
en Provence-Alpes-Côte d'Azur

Dans le cadre du **Réseau EDUC'alim** (Réseau régional de l'éducation à l'alimentation durable et au goût en région Provence-Alpes-Côte d'Azur), le **GRAINE** et le **CRES**, en partenariat et avec le soutien financier de la **DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur**, associent leurs savoir-faire pour proposer **deux journées de professionnalisation « Eduquer au goût - Niveau approfondissement »**.

OBJECTIFS :

- Approfondir vos connaissances en éducation au goût
- Découvrir ou créer des actions, des séquences de sensibilisation à mettre en place dans votre structure et sur votre territoire.
- Explorer des ressources, outils pédagogiques et projets existants
- Échanger sur la thématique entre porteurs de projets



FINALITE :

Favoriser la structuration d'actions d'éducation au goût à destination des publics de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

FORMATRICES :

Hélène LOMBARDO, Formatrice à l'éducation au goût et à l'analyse sensorielle des aliments, La flaveur du monde
& Sylvie KELLER, Cuisinière-formatrice, Le Loubatas

JOURNEE 1 - JEUDI 8 OCTOBRE 2026

9h00 : Accueil café

9h30 : Mot d'accueil, contexte
Les coordinatrices du Réseau EDUC'alim

9h50 : Tour de table et expérimentations sensorielles
Hélène Lombardo, Formatrice à l'éducation au goût et à l'analyse sensorielle des aliments, La flaveur du monde

11h : Pause

11h15 : Expérimentations sensorielles et apport de connaissances
La sensibilité trigéminal, la multi-sensorialité, les tests de classement, la description sensorielle

12h45 : Déjeuner en commun pour ceux qui le souhaitent (restaurants à proximité)

14h15 : Les bonnes pratiques d'hygiène lors d'interventions en éducation au goût
Sylvie KELLER, Cuisinière-formatrice, Le Loubatas

15h45 : Pause

15h55 : Expérimentations sensorielles et apport de connaissances

17h : Clôture de la journée 1



PROGRAMME



RÉSEAU EDUC'alim

Réseau régional de l'éducation à
l'alimentation durable et au goût
en Provence-Alpes-Côte d'Azur

JOURNEE 2 - VENDREDI 9 OCTOBRE 2026

8h30 : Accueil café

9h00 : Rappel et réactivation des connaissances

9h30 : Approfondissement d'activités sensorielles

11h : Pause

11h15 : Approfondissement d'activités sensorielles

12h45 : Déjeuner en commun pour ceux qui le souhaitent

14h15 : Atelier 1 : Découverte d'expérimentations et d'outils
d'éducation au goût + échanges avec les participants.
Intervenant à préciser

15h25 : Atelier 2 : Découverte d'expérimentations et d'outils
d'éducation au goût + échanges avec les participants.
Intervenant à préciser

16h05 : Retours d'expériences et documents
de synthèse / co-construction.

17h00 : Clôture de la journée 2



Pré-inscription obligatoire en cliquant sur ce lien

Journées de professionnalisation gratuites car financées par la DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur, et limitées à 18 participants.

 Les pré-inscriptions seront prises en compte uniquement à la réception d'un chèque de caution de 50€, à envoyer par courrier au : **CRES, A l'attention de Manon DANOBER, 178 Cours Lieutaud, 13006 Marseille**

Une fois votre inscription validée, un mail de confirmation vous sera envoyé.
Le chèque sera restitué aux participants à la fin des deux journées.

Renseignements :

Coordinatrices du Réseau EDUC'alim :

- Claire PIERRARD (GRAINE) clairepierrard@grainepaca.org - 09 72 13 37 84/85
- Manon DANOBER (CRES) : manon.danober@cres-paca.org - 04 91 36 56 95