



**CATALOGUE DE FORMATIONS 2023**

**Manger**, nous le faisons plusieurs fois par jour tout au long de notre vie.

Manger a un impact sur notre santé, c'est aussi un moment de partage, d'échange, de fête.

Manger peut être associé au plaisir..... ou à la culpabilité et nos choix alimentaires sont intimement liés à notre culture, à notre identité.

### **Est-ce que manger s'apprend ?**

Chez Croc la Vie, nous avons choisi d'agir au travers de cet acte quotidien qui est au carrefour de la santé, de l'écologie et de notre relation avec le monde et les autres. Bien comprendre les enjeux nous semblent essentiels pour pouvoir accompagner au quotidien les petits mangeurs et les aider à construire des bases solides pour toute leur vie.

Cette passion et expertise, nous souhaitons la partager et la diffuser auprès des professionnels de la petite enfance et des familles, pour que les générations à venir puissent allier plaisir, santé et partage dans le respect de la planète et des identités de chacun.

Vous trouverez dans ce catalogue nos formations autour de l'alimentation et de la petite enfance.

Nous pouvons aussi vous proposer des interventions et accompagnements sur mesure, n'hésitez pas à nous contacter !



*Vous êtes porteur de handicap ou rencontrez des difficultés particulières. N'hésitez pas à contacter notre référente handicap  
Ophélie Catelain : [ophelie@croc-la-vie.com](mailto:ophelie@croc-la-vie.com)*



---

## NOS FORMATIONS

---

- Les bonnes pratiques d'hygiène ..... 3
- Repères pour la diversification alimentaire ..... 4
- Le temps du repas : construire une relation équilibrée à l'alimentation ..... 5
- L'alimentation durable en crèche ..... 6
- Atelier parent enfant :  
Le plaisir, les sens et l'alimentation ..... 7
- Atelier parent :  
Faire à manger pour mon enfant ..... 8
- Des interventions au sein de votre structure ..... 9
- L'équipe et les possibilités de financement ..... 10





---

## LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN STRUCTURE D'ACCUEIL DE LA PETITE ENFANCE

---

Bien connaître les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au sein de sa structure en liaison froide est indispensable. Cela permet la mise en place d'une organisation fiable et adaptée, de pouvoir se prémunir des risques et de prendre des décisions rapides en cas de non conformités.

Cette formation, adaptée aux contraintes des structures d'accueil de la petite enfance, vous permettra de faire vivre votre Plan de Maîtrise Sanitaire au quotidien.

### **PUBLIC**

Professionnels de la petite enfance

### **PRÉREQUIS**

Aucun

### **ÉVALUATION**

En début et en fin de formation, via un questionnaire

### **MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT**

- Apports théoriques à partir des dernières publications réglementaires.
- Supports pédagogiques basés sur un questionnaire en ligne.
- Echanges de pratiques
- Visite du site de production

---

### **INTERVENANTE :**

Marion Chedeville

**DURÉE :** 1/2 journée

**LIEU :** 6 rue Jacques Messenger,  
Templemars

**DELAIS D'ACCES :** réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

**PRIX :** gratuit pour nos clients

---

### **OBJECTIFS**

- 1.** Connaître les risques en restauration collective
- 2.** Comprendre et connaître la réglementation et les actualités réglementaires
- 3.** Être en mesure de faire vivre son PMS au quotidien par l'application des bonnes pratiques

### **CONTENUS**

**Partie 1 :** Qu'est-ce que l'hygiène et quels sont les enjeux

**Partie 2 :** Quels sont les différentes types de risques en restauration collective

**Partie 3 :** Les bonnes pratiques d'hygiène, comment les adapter à sa structure ?

- Traçabilité
- Maîtrise des températures
- Hygiène corporelle

### **DATES 2023 :**

31 janvier, 14 février, 14 mars,  
6 juin, 20 juin, 26 septembre,  
6 novembre, 20 novembre



---

## REPÈRES POUR LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE : du plaisir dans l'assiette

---

Entre 0 et 3 ans, le tout-petit passe d'une alimentation lactée à une alimentation diversifiée avec des besoins bien spécifiques.

Quelle alimentation pour quel âge ? En quelle quantité ? Y'a-t-il des aliments à éviter ? Quand et comment faire évoluer les textures ?

Cette formation vous permettra d'actualiser vos connaissances en nutrition infantile afin de pouvoir accompagner les enfants et les familles avec des arguments récents issus de l'actualité scientifique.

### **PUBLIC**

Professionnels de la petite enfance

### **PRÉREQUIS**

Aucun

### **MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT**

- Apports théoriques
- Photo-langage
- Dégustation
- Quizz
- Mise en situation
- Partages d'expériences

### **ÉVALUATION**

Questionnaire en ligne

### **OBJECTIFS**

- 1.** Comprendre les enjeux sur la santé de l'alimentation du tout-petit
- 2.** Connaître les différentes phases de la diversification alimentaire (qualité et quantité)
- 3.** Pouvoir répondre aux problématiques liées à la nutrition et argumenter vos choix dans ce domaine

### **CONTENUS**

**Partie 1 :** Quels sont les enjeux du bon déroulement de la diversification alimentaire pour la santé des populations ? Quelles sont les carences encore récurrentes ?

**Partie 2 :** Les différentes phases de la diversification alimentaire

- Quand et comment introduire les aliments
- Adapter les quantités
- Les aliments à éviter et/ou proscrire
- L'évolution des textures, et la place de la DME

**Partie 3 :** Comment accompagner les alimentations particulières

- Différences intolérances et allergies
- Conduites à tenir en cas de diarrhée et constipation
- La place de l'eau
- S'adapter aux régimes spécifiques

---

### **INTERVENANTES**

Marion Chedeville

**DURÉE** 1 journée

**LIEU :** 6 rue Jacques Messager,  
Templemars

**DELAIS D'ACCÈS :** réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

**PRIX CLIENT CROC LA VIE :** 160 €HT / participant

### **DATES 2023 :**

20 février, 4 avril,  
10 octobre



---

## LE TEMPS DU REPAS : construire une relation équilibrée à l'alimentation

---

Comment se construisent les préférences alimentaires du jeune enfant ? Pourquoi les enfants refusent soudain des plats qu'ils adoraient avant ?

Le temps du repas n'a pas qu'une fonction physiologique, il peut être un temps éducatif riche et convivial permettant à l'enfant une relation équilibrée avec l'acte de manger.

### PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

### PRÉREQUIS

Aucun

### MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Utilisation du photo-langage pour travailler sur les piliers de l'alimentation.
- Dégustation dirigée en pleine conscience
- Atelier pratique de préparation d'une recette autour d'un aliment challenge
- Elaboration d'outils pour accompagner le repas en crèche.

### ÉVALUATION

Questionnaire en début et fin de formation



### INTERVENANTES

Magali Deroubaix, Marion Chedeville

**DURÉE** 1 journée

**LIEU** : 6 rue Jacques Messenger, Templemars

**DELAIS D'ACCES** : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

**PRIX CLIENT CROC LA VIE** : 160 € HT/ participant

### OBJECTIFS

1. Découvrir et comprendre quels sont les piliers de l'alimentation
2. Comprendre les grandes étapes de la construction du goût et leurs enjeux
3. Construire le temps du repas comme un acte éducatif

### CONTENUS

**Partie 1** : Se nourrir n'a pas qu'une fonction physiologique :

- les grands piliers de l'alimentation
- sa relation avec les repas pour d'accompagner au mieux l'enfant que l'on nourrit.
- Mesurer l'importance des sens dans la régulation physiologique

**Partie 2** : Les préférences alimentaires se construisent et évoluent au fil du temps. Comprendre les évolutions physiologiques et comportementales permet de s'adapter aux besoins des enfants pour qu'ils puissent construire une relation saine avec leur alimentation.

**Partie 3** : Beaucoup de choses peuvent être mises en place pendant et autour du repas pour accompagner les enfants

- Comment bien s'installer
- Des idées pour faire du repas un temps riche et convivial

### DATES 2023 :

7 mars, 11 avril,  
23 octobre



---

## ALIMENTATION DURABLE EN CRECHE : Accompagner l'enfant et sa famille dans l'adoption d'une alimentation respectueuse de l'homme et de l'environnement

---

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (ADEME)

Parce que notre alimentation constitue le premier poste d'émission de gaz à effet de serre, c'est-à-dire autant que le logement ou le transport, nous devons interroger notre modèle et préparer l'avenir.

Carrefour d'échanges et lieu de restauration collective, les crèches ont un rôle majeur à jouer dans ce domaine. Rejoignez-nous !

### **PUBLIC**

Professionnels de la petite enfance

### **PRÉREQUIS**

Aucun

### **MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT**

- Apports théoriques à partir des données actuelles
- Echanges et débat sur les questions suscitées
- Temps pour l'analyse de pratiques

### **ÉVALUATION**

En début et en fin de formation, utilisation de l'outils informatique

---

### **INTERVENANTE**

Elisabeth Brissieux

### **DURÉE** 1 journée

**LIEU** 6 rue Jacques Messenger,  
Templemars

**DELAIS D'ACCES** : réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible

**PRIX CLIENT CROC LA VIE** 160 € HT /  
participant

---

### **OBJECTIFS**

1. Accompagner l'enfant dans la formation de choix alimentaires durables
2. Pouvoir échanger avec les parents autour de l'alimentation biologique à la crèche

### **CONTENUS**

**Partie 1** : Qu'est-ce que l'alimentation durable et quels sont les enjeux ?

**Partie 2** : Etat des lieux de l'alimentation des français aujourd'hui

**Partie 3** : Manger moins de viande, pourquoi, comment ? Points de vues de l'agronome, du nutritionniste et du sociologue

**Partie 4** : Le végétarisme est il la solution

**Partie 5** : Les menus de CROC la Vie : les légumineuses, le gaspillage, les menus végétariens, le plan alimentaire

### **DATES 2023 :**

22 mars 5 avril



---

## ATELIER PARENT ENFANT : Le plaisir, les sens et l'alimentation

---

La porte d'entrée vers une alimentation saine pour un jeune enfant est le plaisir : il est important que ce qu'il voit, ce qu'il goûte, ce qu'il touche lui procure du bien-être. Entre 0 et 2 ans, l'enfant est dans le stade sensori-moteur. Il est exclusivement guidé par ses ressentis et ses émotions et c'est aussi par ce biais qu'il apprend et découvre. Cet atelier propose donc un moment convivial et partagé autour des sens et de l'alimentation.

L'enfant va prendre du plaisir à utiliser tous ses sens pour découvrir des aliments et à verbaliser ses sensations. Les professionnels pourront entrer en contact avec les familles et répondre aux questions et problématiques liés à l'alimentation de leur enfant.

### **PUBLIC**

Binôme parent-enfant

### **PRÉREQUIS**

Aucun

### **MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT**

- Utilisation des livres et histoires pour introduire l'atelier
- Dégustation en pleine conscience
- Ateliers créatifs avec des aliments

---

### **INTERVENANTES**

Magali Deroubaix, Cécile  
Ryckebusch, Alice Bahor

**DURÉE** : 2 heures

**LIEU** agglomération lilloise  
Frais de déplacement si hors  
agglomération

**DELAIS D'ACCES** : 3 semaines  
minimum avant la date de l'atelier

### **PRIX CLIENT CROC LA VIE**

**Groupe de 6 binômes maximum :**  
195 € HT

---

### **OBJECTIFS**

1. Mettre en évidence la participation des 5 sens dans la dégustation
2. De développer la capacité des enfants à goûter et verbaliser leurs sensations
3. De favoriser un moment de partage et d'échange parent-enfant, la dimension de plaisir et de convivialité de l'acte de manger
4. De découvrir les saveurs et enrichir le répertoire alimentaire des enfants
5. Diffuser des informations sur la construction du goût et la diversification alimentaire aux familles

### **CONTENUS**

**Partie 1** : Introduction ludique de l'atelier.

**Partie 2** : Découverte par les enfants des aliments, passer par les 5 sens, nommer les sensations, les enfants et les adultes touchent et goûtent.

**Partie 3** : Utilisation de l'aliment découvert pour cuisiner une petite recette à partager





---

## ATELIER PARENT : Faire à manger pour mon enfant

---

Nourrir son enfant c'est à la fois choisir des aliments, les lui préparer et les lui proposer. C'est un acte quotidien, riche de sens et pour lequel nous recevons beaucoup d'injonctions parfois contradictoires.

Lors de cet atelier, la confection d'une recette permet un temps de partage et d'échange autour de cette question de l'alimentation infantile.

Les professionnels pourront entrer en contact avec les familles et répondre aux questions et problématiques liés à l'alimentation de leur enfant.

### **PUBLIC**

Parents de jeunes enfants

### **PRÉREQUIS**

Aucun

### **MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT :**

- Atelier pratique
- Apports théoriques sous forme de questions et d'échanges

### **OBJECTIFS**

1. Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant
2. Connaître les grandes étapes de la diversification alimentaire
3. Comprendre l'importance des sens, du plaisir et du partage dans la construction du goût
4. Savoir quels aliments favoriser ou éviter et comment les préparer

### **CONTENUS**

**Partie 1 :** Apports théoriques sur la diversification alimentaire les étapes  
quels aliments choisir ?  
En quelles quantités les proposer

**Partie 2 :** Découverte d'un aliment challenge à partir duquel nous allons réaliser une recette en petits groupes

**Partie 3 :** Apports théoriques sur les phases de construction du goût  
La place du plaisir  
La néophobie alimentaire

---

### **INTERVENANTES**

Magali Deroubaix, Marion Chedeville

**DURÉE** 2 heures

**LIEU** agglomération lilloise  
Frais de déplacement si hors agglomération

**DELAIS D'ACCES :** 3 semaines minimum avant la date de l'atelier

**PRIX CLIENT CROC LA VIE**  
**Groupe de 8 personnes :** 195 € HT



---

## LES FORMATIONS ET INTERVENTIONS AU SEIN DE VOTRE STRUCTURE

---

Pour répondre à vos besoins de formations, nous pouvons vous proposer des temps d'intervention, en ½ journée ou en journée complète, au sein de votre structure.

Contactez-nous pour en savoir plus !



---

### **INTERVENANTES**

Marion Chedeville  
Magali Deroubaix

**DURÉE** ½ ou 1 journée

**LIEU** à définir

**DELAIS D'ACCES** adaptation possible du nombre de stagiaire jusqu'à 7 jours avant la date de la formation

**PRIX** à définir

---

### **PUBLIC**

Tout public

### **PRÉREQUIS**

Aucun

### **EVALUATION**

Questionnaire de satisfaction



## L'ÉQUIPE



**Marion Chedeville**  
Référente  
nutrition



**Magali Deroubaix**  
Référente et  
Educatrice  
Jeunes Enfants



**Alice Bahor**  
Référente et  
Educatrice  
Jeunes Enfants



**Cécile Ryckebusch**  
Référente et  
chargée de  
communication



**Elisabeth Brissieux**  
Diététicienne

## LES POSSIBILITÉS DE FINANCEMENT

### Rapprochez-vous de votre opérateur de compétences (OPCO)

- Le plan de développement des compétences

Pour faire évoluer un salarié ou lui permettre de se maintenir dans son emploi en acquérant de nouvelles compétences.

- Les financements exceptionnels

Si votre demande n'entre pas dans les critères du plan de développement des compétences, vous pouvez faire une demande de financement exceptionnel. Les OPCO ont des enveloppes spécifiques pour des actions de formations ciblées.

### Autres possibilités

- Le CPF

Un dispositif à l'initiative du salarié

- Les financements CAF

Via le réseau REAAP (Réseau d'Ecoute, d'Appui et d'Accompagnement des Parents)

> ateliers parents-enfants

> ateliers parents

***Pour en savoir plus sur les aides au financement, contactez-nous !***



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS

## QUELQUES MOTS SUR CROC LA VIE

Depuis 2010, Croc La Vie cuisine **des repas 100% bio** pour des structures d'accueil petite enfance de la région. Aujourd'hui, plus de **4 500 tout-petits** se régalaient au quotidien de recettes concoctées par nos cuisiniers !



**Acteur local référent de l'alimentation infantile,  
reconnu par les professionnels de la petite enfance et par les familles,  
Croc La Vie s'engage :**

Pour le développement de la filière bio dans la région des Hauts-de-France.

Pour offrir aux tout-petits les bases d'une alimentation saine et équilibrée.

Pour accompagner les changements de comportements alimentaires.



Retrouvez prochainement les dates de formations sur notre site internet : [croc-la-vie.com](http://croc-la-vie.com)

Croc La Vie - 6 rue Jacques Messager - 59175 Templemars  
03 59 27 83 43  
[formation@croc-la-vie.com](mailto:formation@croc-la-vie.com)