

FORMATION “DIÉTÉTIQUE ET APPROCHE TRANSCULTURELLE”

Adopter une approche transculturelle dans sa pratique professionnelle



L'alimentation n'est pas qu'une réponse mécanique à un besoin physiologique. En effet, les dimensions psychologiques, économiques, politiques et sociologiques entrent pleinement dans la sphère de l'alimentation. L'évolution des sociétés et les parcours migratoires des individus amènent des brassages culturels qui se retrouvent dans la façon de s'alimenter. Ainsi les alimentations traditionnelles et cuisines ethniques font partie du quotidien de bon nombre de personnes.

L'alimentation traditionnelle possède une valeur symbolique très forte, elle fait partie de l'identité de chacun mais aussi du groupe d'appartenance. Manuel Calvo utilise d'ailleurs l'expression de « plat-totem » qu'il définit comme « un plat ethnique (c'est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l'émigration, va subir une revalorisation culturelle ».

L'importance et la nécessité d'intégrer les représentations culturelles dans le soin n'est plus à démontrer. L'approche transculturelle (ethno-médicale) dans le soin a pour vocation de prendre en compte la dimension culturelle dans l'accompagnement en santé des personnes sans pour autant faire du culturalisme. La formation s'adresse ainsi aux professionnel·le·s qui souhaitent prendre en compte ces aspects dans l'accompagnement en santé de leur public.

Public cible

- Diététiciens et diététiciennes
- Professionnel·le·s de la prévention et de la promotion de la santé
- Professionnel·le·s du secteur éducatif et social

Prérequis :

Diplôme en santé ou social ou une sensibilisation dans la prévention ou la promotion de la santé



Centre de formation "Ethiqu'Et Santé" hébergé juridiquement au sein de La Bâtisse SCOP SARL à capital variable - 87 rue de la Picardière 01300 Virignin SIRET 842 534 448 00027



Dates et durée de formation

2 jours consécutifs en présentiel (14 heures)

Jeudi 03 Avril et Vendredi 04 Avril 2025

9H30 - 12H30 et 13H30 - 17H30

Puis dans les 3 mois suivants la formation en présentiel :

1 demi-journée en distanciel (3 heures) : 9h30-12h30

Objectif pédagogique

A l'issue de la formation le ou la stagiaire sera en mesure d'adopter une approche transculturelle dans sa pratique professionnelle

Objectifs opérationnels

Acquérir des éléments de compréhension et de connaissances sur la sociologie et la dimension géopolitique de l'alimentation

Intégrer les représentations culturelles autour de l'alimentation dans sa pratique professionnelle

Développer un regard critique sur l'éducation nutritionnelle en la confrontant à d'autres pratiques à travers le monde

Repérer et utiliser des outils pédagogiques favorisant une approche transculturelle

Partager ses expériences avec le groupe et favoriser la recherche de solutions par la réflexion collective

Formatrices

- **Assata Dombia** Diététicienne-nutritionniste, consultante en santé publique et experte en approche intégrative et transculturelle de la santé
- **Aurélié Houbre** Diététicienne-nutritionniste, consultante et formatrice certifiée en santé publique

Lieu

Région parisienne (Lieu exact à définir)

Contenu et déroulé

Contenu

Approche transculturelle d'un point de vue historique, sociologique et anthropologique et concepts associés

Représentations alimentaires et dimension culturelle

Intérêts nutritionnels des aliments et plats issus d'autres cultures alimentaires

Expérimentation de l'outil pédagogique "Repas d'Ailleurs"©

Savoir favoriser les échanges professionnels/patients et patients/patients autour de l'alimentation culturelle

- **JOUR 1**

Accueil personnalisé des participants et présentation des formatrices

Attentes et présentation des participants

Promotion de la santé et posture éducative

Santé, migration et culture dans le contexte Français

Sociologie et géopolitique de l'alimentation culturelle

Représentations culturelles autour de l'alimentation

Analyse sur les éducations alimentaires d'ici et ailleurs

- **JOUR 2**

Groupe de travail et de réflexion d'appropriation d'outils pour sa pratique :

- Pratique libérale
- Ateliers collectifs

Présentation et définition d'aliments et plats de diverses cultures

Présentation d'outils pédagogiques pour une démarche transculturelle

Mise en pratique de l'outil pédagogique "Repas d'Ailleurs"©

Méthodologie de projets

Compétences en animation (gestion et dynamique de groupe)

- **1 demi-journée de supervision en distanciel dans les 3 mois suivants le présentiel**

Modalités pédagogiques

La pédagogie est basée sur la pédagogie participative, à travers des animations et des exercices en petit ou grand groupe. Dans une approche globale de promotion de la santé, la formation alterne des apports théoriques et des expérimentations pratiques reposant sur des outils et des animations d'éducation pour la santé. Ludique et participative, la formation vise le développement chez les participant·e·s de leur savoir (connaissances), savoir-être (représentations et valeurs) et savoir-faire (aptitudes et compétences). Les formations sont construites et personnalisées afin de correspondre au mieux aux attentes et aux réalités du terrain et répondent à la certification Qualiopi.

A la fin de la formation en présentiel vous repartirez avec l'outil pédagogique "Repas d'Ailleurs©" que vous aurez pu expérimenter lors de la formation.

Repas d'ailleurs © est un outil pédagogique qui vise à aborder la place de l'alimentation culturelle dans le cadre de l'alimentation favorable à la santé. Il permet d'apporter une dimension transculturelle dans le cadre de séquences d'éducation à la santé ou d'éducation thérapeutique du patient. Il a été testé auprès d'équipes de diététiciennes cliniques (hôpital, CMS) de la Seine-Saint-Denis.

Tarifs

- 385 euros en autofinancement
- 585 euros entreprise (*possibilité de prise en charge OPCO*)

Effectif

Groupe de 10 à 15 stagiaires

Evaluation

- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation
- Questionnaire d'évaluation à froid afin de déterminer l'utilisation de ces acquis dans la pratique réelle

Contact et inscription

Inscription auprès du centre de formation "Ethiqu'Et Santé" : [Lien d'inscription](#) .

La formation est certifiée Qualiopi et peut bénéficier d'une prise en charge par votre OPCO. Renseignements par téléphone : 06.60.58.84.74 ou par mail : aureliehoubre.projet@gmail.com. Site internet : www.ethique-sante.fr