

LES MAINS À LA BOUCHE

Encourager l'exploration sensorielle
et l'autonomie alimentaire du tout -
petit

www.caralim.com
caralim.asso@gmail.com

**En cours de certification
QUALIOPI**



Qui sommes - nous ?

L'association CARALIM (Centre Aquitain de Rééducation Alimentaire) s'inscrit dans un nouveau paradigme de l'éducation alimentaire, intégrant pleinement les dimensions corporelles, sensorielles et émotionnelles du comportement alimentaire

Le projet est né de l'expérience de diététiciennes intervenant en structures de la petite enfance et dans l'accompagnement individuel des familles sur les difficultés liées au temps du repas

Notre engagement : faire du repas un moment répondant aux besoins psychologiques fondamentaux de l'enfant, et une expérience source de plaisir.

Nos approches s'ancrent dans des fondements pluridisciplinaires, notamment :

- Les neurosciences et la théorie de l'attachement
- L'intégration sensorielle et la théorie du corps vécu
- Le développement psychomoteur de l'enfant
- Les pédagogies actives et bienveillantes
- L'alimentation émotionnelle

CARALIM est référencé Datadock et en cours de certification Qualiopi.

The page is framed by a decorative border of colorful, abstract, cloud-like shapes in various colors including blue, green, yellow, pink, teal, and purple. Some shapes have patterns like polka dots or stripes.

LA FORMATION

CARALIM propose la formation au programme "Les Mains à la bouche" pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la petite enfance. Notre approche allie apports théoriques, outils concrets et réflexion sur les pratiques, dans le respect des rythmes et du développement global de l'enfant.

L'OBJECTIF

- Inciter les professionnel·le·s de la petite enfance à mettre en œuvre le programme « Les Mains à la Bouche » pour soutenir le développement sensorimoteur, l'exploration orale et l'autonomie alimentaire du tout-petit, dans un cadre sécurisant et relationnel.
- Transmettre aux professionnel(le)s les repères théoriques et les outils pratiques pour concevoir et animer des activités adaptées, tout en adoptant une posture bienveillante et ajustée aux besoins de l'enfant.



OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre et appliquer les fondements du programme « Les Mains à la Bouche »
- Concevoir et animer des activités adaptées au développement du comportement alimentaire apaisé du tout-petit
- Mettre en oeuvre une posture bienveillante et ajustée dans l'accompagnement alimentaire
- Encourager l'autonomie et l'exploration sensorielle en lien avec les repas
- Analyser et ajuster sa posture professionnelle ainsi que la communication avec les familles dans le cadre de l'accompagnement alimentaire

CONTENU

◆ **Module 1 : Sensorialité et développement du jeune enfant**

- Présentation du programme "les mains à la bouche " et de sa trousse d'activités
- Décrire les étapes du développement sensorimoteur du tout-petit (0-3 ans)
- Comprendre l'intégration sensorielle et ses liens avec l'alimentation
- Analyser l'exploration corporelle, tactile et orale dans le développement du comportement alimentaire
- Expérimenter les activités de la trousse "les mains à la bouche" : expérimentation, observation, ajustement

◆ **Module 2 : Oralité alimentaire et attachement**

- Expliquer l'oralité alimentaire et les compétences sensorielles sollicitées (goût, odorat, toucher, vue, audition)
- Identifier les facteurs influençant le développement de l'oralité
- Différencier difficultés alimentaires (TAP, ARFID, ...) et repérer les signes d'alerte
- Comprendre l'importance du lien d'attachement au cours du repas et son impact sur la sécurité affective
- Utiliser le jeu et de l'expérimentation hors repas pour soutenir l'oralité
- Mettre en pratique les activités de la trousse "les mains à la bouche" : jeux sensoriels, exploration des textures, manipulation des aliments

◆ **Module 3 : Mise en œuvre du programme dans les structures**

- Mettre en place les activités "les mains à la bouche" dans différents contextes (crèche, RAM, MAM...)
- Organiser des séances de co-animation et renforcer la cohérence de l'équipe autour du projet
- Analyser et ajuster sa posture professionnelle : communication, contenance, attitudes durant le repas
- Développer une communication adaptée avec les familles autour de l'alimentation et de l'exploration sensorielle

Publics concernés



Éducateurs de jeunes enfants, auxiliaires de puériculture, assistants maternels, professionnels de crèche ou micro-crèche, animateurs du Relais Petite Enfance, ou tout professionnel intervenant auprès des enfants de 0-3 ans.



Prérequis : être professionnel (le) de la petite enfance



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques interactifs et illustrés par des exemples concrets.
- Exercices pratiques et mises en situation pour faciliter l'appropriation des outils.
- Échanges et discussions entre professionnels pour partager les expériences et analyser des cas réels.
- Utilisation de supports variés : vidéos, fiches pédagogiques, temps d'observation et de réflexion.
- Remise d'un document de synthèse et d'une attestation de présence à l'issue de la formation.



Formateur : intervenant CARALIM, professionnel de référence dans le domaine du comportement alimentaire chez l'enfant, avec expérience clinique et pédagogique

Modalités d'évaluation



- Observation et analyse de situations alimentaires réelles ou simulées.
- Quiz ou questions réflexives sur les concepts clés.
- Discussion de cas pratiques pour vérifier l'intégration des apprentissages.

Accessibilité

- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
- Des aménagements peuvent être proposés sur demande, en lien avec les besoins spécifiques des participants.



Durée : 3 jours (21 heures)

Formation : présentiel ou distanciel

Groupe : jusqu'à 15 participants

Tarif :

- Inscription structure/groupe : 3500° € TTC

Inscriptions : caralim.asso@gmail.com