



Qualiopi
processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

CATALOGUE DE FORMATIONS 2027



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 plaisir.

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 semble essentiel pour pouvoir accompagner 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.

Dans ce catalogue, vous trouverez toutes nos formations autour de l'alimentation et de la petite enfance.

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



Vous êtes en situation de handicap ou vous rencontrez des difficultés particulières.

N'hésitez pas à contacter notre référente handicap : laura@croc-la-vie.com ou 06 16 67 61 25.



Pour toute question ou inscription :

formation@croc-la-vie.com

07 52 02 58 96

SOMMAIRE

NOS FORMATIONS

L'ALIMENTATION DU TOUT-PETIT DE 0 À 12 MOIS p. 5

Découverte et plaisir

L'ALIMENTATION ET LE TEMPS DU REPAS DE 12 À 36 MOIS p. 6

Construire une relation équilibrée à l'alimentation

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE p. 7

En structure d'accueil pour la petite enfance

LA MÉTHODE HACCP EN CRÈCHE p. 8

Préparer les repas en liaison froide et construire votre PMS

NOS ATELIERS

ATELIER ENFANTS - PARENTS p. 10

Le plaisir, les sens et l'alimentation

LES ASSIETTES CRÉATIVES p. 11

Jouer pour découvrir

ATELIER PARENTS p. 12

Faire à manger pour mon enfant

PARCOURS SENSORIEL DE L'ALIMENTATION p. 13

Explorer ensemble

CAFÉ DES PARENTS p. 14

La diversification en questions

GRAND FORMAT

FORMATION À LA CARTE p. 15

Un programme à construire ensemble
pour une intervention en structure

CONFÉRENCE SUR L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT (0-3 ANS) p. 16

Un temps collectif ouvert aux professionnel·les et aux familles

NOS FORMATIONS



L'ALIMENTATION DU TOUT-PETIT DE 0 À 12 MOIS



L'ALIMENTATION ET LE TEMPS DU REPAS DE 12 À 36 MOIS



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE



LA MÉTHODE HACCP EN CRÈCHE



L'ALIMENTATION DU TOUT-PETIT DE 0 À 12 MOIS

DÉCOUVERTE ET PLAISIR

Entre 0 et 1 an, 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

Professionnel·les de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Apports théoriques
- Dégustation dirigée en pleine conscience
- Quizz
- Elaboration de menus
- Atelier cuisine autour des textures
- Partages d'expériences

ÉVALUATION

- Questionnaires en ligne
- Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation



INTERVENANTES : Marion et Magali

DURÉE : 7h (9h-12h30 puis 13h30-17h)

LIEUX :

- **Site de Templemars**
6 rue Jacques Messager
- **Site de Saint-Martin-lez-Tatinghem**
41 rue des coquelicots

DÉLAIS D'ACCÈS : Réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible.

TARIF : 185 € HT / participant

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Comprendre les enjeux des 1 000 premiers jours sur la santé.
2. Connaître les différentes phases de la diversification alimentaire.
3. Pouvoir répondre aux problématiques liées à la diversification alimentaire et argumenter vos choix dans ce domaine.

CONTENUS

Partie 1 : Les enjeux du bon déroulement de la diversification alimentaire pour la santé des populations :

- > Les 1 000 premiers jours
- > Comment se construit le goût ?
- > Le choix des aliments

Partie 2 : Les différentes phases de la diversification alimentaire :

- > Quand et comment introduire les aliments ?
- > Les allergies alimentaires
- > Adapter les quantités
- > L'évolution des textures

Partie 3 : Comment accompagner le repas des tout-petits :

- > L'importance de l'installation et du matériel
- > La notion de plaisir
- > L'accompagnement des parents dans cette étape

DATES 2027

• **À TEMPLEMARS** :
9 février et 5 octobre

• **À ST-MARTIN-LEZ-TATINGHEM** :
13 avril



L'ALIMENTATION ET LE TEMPS DU REPAS DE 12 À 36 MOIS

CONSTRUIRE UNE RELATION ÉQUILIBRÉE À L'ALIMENTATION

Comment se construisent les préférences alimentaires du jeune enfant ? Pourquoi les enfants refusent soudain des recettes 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. Nous vous proposons, lors de cette formation, des outils et échanges pour pouvoir accompagner au mieux cette étape du développement de l'enfant, riche en explorations et affirmations de ses préférences alimentaires.

PUBLIC

Professionnel·les de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Utilisation du photo-langage pour travailler sur les piliers de l'alimentation.
- Quizz
- Atelier pratique de préparation d'une recette autour d'un aliment challenge
- Elaboration de menus adaptés

ÉVALUATION

- Questionnaires en ligne
- Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation



INTERVENANTES : Marion et Magali

DURÉE : 7h (9h-12h30 puis 13h30-17h)

LIEUX :

- **Site de Templemars**
6 rue Jacques Messager
- **Site de Saint-Martin-lez-Tatinghem**
41 rue des coquelicots

DÉLAIS D'ACCÈS : Réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible.

TARIF : 185 € HT / participant

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

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 riche et ludique.

CONTENUS

Partie 1 : Se nourrir n'a pas qu'une fonction physiologique :
> Les grands piliers de l'alimentation
> Notre relation à l'alimentation pour accompagner au mieux l'enfant pendant le temps du repas

Partie 2 : Comprendre les évolutions physiologiques et comportementales pour s'adapter aux besoins des enfants :
> Néophobie alimentaire et troubles de l'oralité
> L'apprentissage de la mastication
> Les mécanismes de la satiété
> Les aliments spécifiques pour les tout-petits et la place du sucre

Partie 3 : Des actions qui peuvent être mises en place pendant et autour du repas pour accompagner les enfants :
> L'installation
> Des idées pour faire du repas un temps riche et convivial

DATES 2027

- **À TEMPLEMARS** :
16 mars et 19 octobre
- **À ST-MARTIN-LEZ-TATINGHEM** :
28 septembre



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

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-conformité.

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

Professionnel·les de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

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

ÉVALUATION

- Questionnaires en ligne
- Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation



INTERVENANT : Romain

DURÉE : 3h de 13h30 à 16h30

LIEUX :

- **Site de Templemars**
6 rue Jacques Messager
- **Site de Saint-Martin-lez-Tatinghem**
41 rue des coquelicots

DÉLAIS D'ACCÈS : Réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible.

TARIF : Gratuit pour nos clients

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

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 différents 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 2027

- **À TEMPLEMARS** :
26 janvier, 16 février, 24 mars, 22 juin, 28 septembre, 23 novembre
- **À ST-MARTIN-LEZ-TATINGHEM** :
7 avril, 18 octobre



LA MÉTHODE HACCP EN CRÈCHE

PRÉPARER LES REPAS EN LIAISON FROIDE

ET CONSTRUIRE VOTRE PMS

Préparer les repas en liaison froide, au sein des structures d'accueil de la petite enfance, demande aux professionnels une connaissance des règles d'hygiène.

La méthode HACCP permet la mise en place de procédures adaptées et fiables et ainsi de maîtriser des risques liés à la préparation des repas et des biberons.

Cette formation, adaptée aux contraintes des crèches, vous permettra de connaître la réglementation, d'en comprendre les enjeux et de vous proposer des outils pour construire et faire vivre votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

PUBLIC

Professionnel·les de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

- Apports théoriques à partir des dernières publications réglementaires
- Supports pédagogiques basés sur un questionnaire en ligne
- Echanges de pratiques
- Etudes de cas

ÉVALUATION

- Questionnaires en ligne
- Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation



INTERVENANT : Marion ou Romain

DURÉE : 7h (9h-12h30 puis 13h30-17h)

LIEUX :

- **Site de Templemars**
6 rue Jacques Messager
- **Site de Saint-Martin-lez-Tatinghem**
41 rue des coquelicots

DÉLAIS D'ACCÈS : Réservation possible jusqu'à 7 jours avant la date de la formation sous réserve de place disponible.

TARIF : 185 € HT / participant

INSCRIPTION : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

1. Comprendre et connaître la réglementation et les actualités réglementaires en liaison froide.
2. Découvrir et comprendre la méthode HACCP.
3. Analyser les pratiques liées à l'hygiène sur le temps du repas et en biberonnerie.
4. Être en mesure de construire son PMS et les outils pour le faire vivre au quotidien.

CONTENUS

Partie 1 : Qu'est-ce que l'hygiène et quels sont les enjeux ? Définir le cadre réglementaire.

Partie 2 : Description de la méthode HACCP (ses 7 principes et 12 étapes) et comment la mettre en pratique au sein de votre structure.

Partie 3 : Des outils pour la construction du PMS et son application au quotidien. Etude de cas pratiques.

DATES 2027

- **À TEMPLEMARS** :
19 janvier, 23 mars, 7 avril, 15 juin,
21 septembre, 7 octobre, 16 novembre
- **À ST-MARTIN-LEZ-TATINGHEM** :
25 mai, 12 octobre



NOS ATELIERS



ATELIER ENFANTS
PARENTS
LE PLAISIR, LES SENS
ET L'ALIMENTATION



LES ASSIETTES
CRÉATIVES
JOUER POUR DÉCOUVRIR



ATELIER PARENTS
FAIRE À MANGER
POUR MON ENFANT



PARCOURS SENSORIEL
DE L'ALIMENTATION
EXPLORER ENSEMBLE



CAFÉ DES PARENTS
LA DIVERSIFICATION
EN QUESTIONS



ATELIER ENFANTS - PARENTS

LE PLAISIR, LES SENS ET L'ALIMENTATION



La porte d'entrée vers une alimentation équilibrée 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.

PUBLIC

Binôme parent et enfant à partir de 8 / 10 mois

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DE L'ATELIER

- Animation contée
- Découverte sensorielle autour des fruits et légumes de saison
- Atelier cuisine

OBJECTIFS

1. Observer la participation des 5 sens dans la dégustation.
2. Favoriser un moment de partage et d'échange parent-enfant, la dimension de plaisir et de convivialité de l'acte de manger.
3. Découvrir les saveurs et verbaliser leurs sensations.
4. Partager des informations sur la construction du goût et la diversification alimentaire aux familles.

CONTENUS

Partie 1 : Introduction ludique de l'atelier.

Partie 2 : Découverte des aliments par les enfants : 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.

NOUS APPORTONS :

Toutes les matières premières 100% Bio et de saison

RESTE À PREVOIR :

- Un accès à un point d'eau
- Un raccordement électrique
- Tables et chaises en nombre suffisant

INTERVENANTES :

2 intervenantes de Croc La Vie

DURÉE : 1 heure

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : 3 semaines minimum avant la date de l'atelier

TARIF : 215 € HT pour un groupe de 6 enfants maximum accompagnés de leur(s) parent(s)

Frais de déplacement à prévoir

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

LES ASSIETTES CRÉATIVES

JOUER POUR DÉCOUVRIR



C'est d'abord avec la vue que l'on découvre un aliment. Imaginer une assiette créative avec son enfant est un moyen ludique et joyeux pour observer, toucher, sentir et goûter des fruits et légumes de saison. Cet atelier permet aux enfants de voir les fruits et les légumes autrement et, peut-être, d'avoir envie de les croquer ensuite !

PUBLIC

Binôme parent - enfant, dès 10-12 mois

PRÉREQUIS

Aucun

THÉMATIQUES

- Découverte des fruits et légumes frais et de saison.
- Création d'assiettes colorées à partir de fruits, de légumes et d'aliments variés.

DÉROULÉ DE L'ATELIER

- Atelier pratique

OBJECTIFS

- Partager un temps créatif et de plaisir autour de l'alimentation.
- Proposer et découvrir de nouveaux aliments.

CONTENUS

Créer des assiettes créatives à partir de fruits et légumes frais. et de saison.

2 FORMATS POSSIBLES

■ AVEC INTERVENANTS :

2 intervenantes de Croc La Vie

DURÉE : 1 heure

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : 3 semaines minimum avant la date de l'atelier

NOUS APPORTONS :

Tout le matériel et les matières premières 100% Bio pour 50 assiettes environ

TARIF : 295 € HT

Frais de déplacement à prévoir

■ SANS INTERVENANT :

Mise à disposition d'un kit «clé en main», livraison incluse pour 50 assiettes environ.

Contenu du kit :

- Fruits et légumes frais, 100% Bio et de saison
- Aliments secs variés : céréales, pastilles de chocolat, raisins secs, etc
- Modèles et supports pour l'atelier

TARIF : 150 € HT

▴ À PREVOIR POUR LES 2 FORMATS : ▾

Un temps de préparation (lavage et découpe des fruits et légumes, installation), des tables et un accès à un point d'eau

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

ATELIER PARENTS

JE CUISINE 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, qui questionne notre rôle de parent et pour lequel nous recevons beaucoup d'injonctions parfois contradictoires.

Lors de cet atelier, la réalisation d'une recette permet un temps de partage, de plaisir et d'échange autour de l'alimentation du tout-petit.

Les professionnels seront en lien avec les familles et pourront répondre à toutes les questions liées à l'alimentation du jeune enfant.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DE L'ATELIER

- Atelier cuisine à partir de fruits et légumes de saison

OBJECTIFS

1. Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant.
2. Se rencontrer et partager.

CONTENUS

Partie 1 : Echange autour de l'alimentation du tout-petit.

Partie 2 : Réalisation d'une recette à partir d'un aliment challenge.

Partie 3 : Dégustation et partage autour de la recette réalisée.

INTERVENANTES : Marion / Magali

DURÉE : 1 heure

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : 3 semaines minimum avant la date de l'atelier

TARIF : 215 € HT pour un groupe de 6 à 10 adultes
Frais de déplacement à prévoir

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

NOUS APPORTONS :

Toutes les matières premières 100% Bio et de saison

RESTE À PREVOIR :

- Un accès à un point d'eau
- Un raccordement électrique
- Tables et chaises en nombre suffisant



PARCOURS SENSORIEL DE L'ALIMENTATION DU TOUT PETIT : EXPLORER ENSEMBLE

NOUVEAU

Lorsque l'on mange, nos 5 sens sont activés, c'est une explosion de sensations et de découvertes pour les tout petits.



Ce parcours nous fait voyager dans les différentes étapes de l'alimentation infantile : l'alimentation lactée, la diversification alimentaire, le passage aux morceaux, la néophobie alimentaire. Les jeux et expérimentations proposées permettent d'aborder les 3 piliers de l'alimentation que sont le plaisir, la santé et le partage.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants ou
professionnel.les de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DE L'ATELIER

- Ateliers de dégustation
- Jeux
- Echanges



INTERVENANTES : Marion / Magali

DURÉE : 1 heure

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : 3 semaines minimum
avant la date de l'atelier

TARIF : 215 € HT pour un groupe de
10 adultes
Frais de déplacement à prévoir

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

- Expérimenter la place du plaisir dans l'alimentation.
- Partager des connaissances sur l'alimentation du tout petit.

CONTENUS

- Importance de l'alimentation lactée
- Diversification alimentaire et éveil au goût
- Passage aux morceaux : l'oralité et la mastication
- Accompagnement autour de la néophobie alimentaire

NOUS APPORTONS :

Tout le matériel pédagogique et les matières premières 100% Bio et de saison

RESTE À PREVOIR :

5 tables

CAFÉ DES PARENTS

LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE

EN QUESTIONS



Ce temps convivial de soutien et d'accompagnement autour de l'alimentation du tout-petit permettra aux parents de dénouer des situations du quotidien, de répondre à leurs questions, leurs préoccupations et de partager leurs expériences.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ DU CAFÉ DES PARENTS

- Echange et partage d'expériences autour de l'alimentation
- Confidentialité

OBJECTIFS

1. Soutien à la parentalité :

- Avoir confiance en sa capacité à nourrir son enfant, valoriser le rôle des parents.
- Renforcer le lien parent enfant.
- Améliorer le lien avec les familles.
- Apporter une aide à la réflexion sur le temps du repas.
- Apporter des éléments de réponse sur les situations du quotidien (néophobie, appétit, etc...).

2. Echanger sur l'alimentation du tout-petit :

- Connaître les grandes étapes de la diversification alimentaire (quels aliments, quelles quantités, la place du lait..).
- Comprendre l'importance des sens, du plaisir et du partage dans la construction du goût.
- Comprendre et accompagner la néophobie alimentaire.

NOUS APPORTONS :

Les jus de fruits et les biscuits bio

RESTE À PREVOIR :

Les boissons chaudes

INTERVENANTES : Marion / Magali

DURÉE : 1 heure 30

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : 3 semaines minimum avant la date du café des parents.

TARIF : 150 € HT pour un groupe de 5 à 15 adultes
Frais de déplacement à prévoir

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

FORMATION À LA CARTE

UN PROGRAMME À CONSTRUIRE ENSEMBLE

POUR UNE INTERVENTION EN STRUCTURE

Pour mieux nous adapter à vos besoins, nous vous proposons des temps d'intervention personnalisés, en 1/2 journée ou en journée complète, au sein de votre structure.

L'intervention peut se faire lors d'une journée pédagogique ou d'une réunion d'équipe.



PUBLIC

Professionnels de la petite enfance

PRÉREQUIS

Aucun

MODALITÉS D'ENSEIGNEMENT

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

ÉVALUATION

Questionnaires en ligne
Questionnaire à froid envoyé 4 mois après la formation



INTERVENANTES : Marion et Magali

DURÉE : 3h30 ou 7h

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : Adaptation possible du nombre de stagiaire jusqu'à 7 jours avant la date de la formation

TARIFS : 990 € HT la journée
495 € HT la ½ journée
Frais de déplacement à prévoir

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

OBJECTIFS

A définir ensemble parmi :

- Comprendre les enjeux des 1 000 premiers jours.
- Connaître les différentes phases de la diversification alimentaire (qualité et quantité).
- Pouvoir répondre aux problématiques liées à la nutrition et argumenter vos choix dans ce domaine.
- Découvrir et comprendre quels sont les piliers de l'alimentation.
- Comprendre les grandes étapes de la construction du goût et leurs enjeux.
- Construire le temps du repas comme un acte éducatif.
- Les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP en structure.

NOUS APPORTONS :

- Un vidéoprojecteur
- De la documentation (livrets, outils et fiches pratiques...)
- Le matériel et les matières premières

RESTE À PREVOIR :

- Un espace de projection (mur, tableau blanc, écran)
- Un raccordement électrique
- Tables et chaises en nombre suffisant

CONFÉRENCE SUR L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT (0 - 3 ANS)

UN TEMPS COLLECTIF OUVERT AUX
PROFESSIONNEL·LES ET AUX FAMILLES

NOUVEAU



Aborder l'alimentation du tout-petit, c'est parler de ce lien d'attachement, de notre fonction nourricière pendant cette période des 1 000 premiers jours. C'est aussi parler de nos cultures et de notre rapport à l'alimentation.

L'objectif de ces conférences est de présenter les enjeux de l'alimentation du tout-petit sur la santé à court et long terme, d'avoir quelques points de repère et d'échanger sur les pratiques à mettre en œuvre au quotidien.

PUBLIC

Parents de jeunes enfants et
professionnel.le.s de la petite enfance;

PRÉREQUIS

Aucun

DÉROULÉ

- Conférence
- Echanges

THÉMATIQUE

L'alimentation infantile

OBJECTIFS

1. Connaître les enjeux de l'alimentation du tout-petit.
2. Avoir des points de repère sur les étapes de la diversification alimentaire.

CONTENUS

- Les enjeux sur la santé des 1 000 premiers jours
- Les piliers de l'alimentation
- L'alimentation lactée
- La diversification alimentaire
- L'évolution des textures
- La néophobie alimentaire

INTERVENANTES : Marion et Magali

DURÉE : 1h30

LIEU : A définir

DÉLAIS D'ACCÈS : 6 semaines minimum avant la date de la conférence

TARIFS : 300 € HT

Frais de déplacement à prévoir

PARTICIPANTS : Minimum 20 personnes

CONTACT : formation@croc-la-vie.com

NOUS APPORTONS :

- Un vidéoprojecteur
- De la documentation (livrets, outils et fiches pratiques...)

RESTE À PREVOIR :

- Un espace de projection (mur, tableau blanc, écran)
- Un raccordement électrique
- Des chaises en nombre suffisant
- Si utile : un micro et une enceinte

L'ÉQUIPE



MARION
Référénte Qualité Nutrition
Formatrice référencée
PNNS



MAGALI
Coordinatrice du
pôle de référentes,
Formatrice et
Ambassadrice
"1 000 premiers jours"



JULIE
Référénte et Infirmière
Responsable administrative
du pôle formation



ROMAIN
Responsable
qualité et hygiène



ALICE
Référénte et Educatrice
Jeunes Enfants



ADELINÉ
Référénte et
Infirmière

LES AIDES AU FINANCEMENT

Depuis 2020, Croc la Vie est un organisme de formation certifié Qualiopi par l'AFNOR.

Rapprochez-vous de votre opérateur de compétences (OPCO) pour étudier les possibilités de financement.



Autres possibilités pour les ateliers :

Les financements CAF et les réseaux d'appui à la parentalité.

Pour en savoir plus, contactez-nous sur formation@croc-la-vie.com

★ En 2025 ★

208

PERSONNES FORMÉES

97%

DE SATISFACTION



LA B.A.S.E. DE CROC LA VIE

Depuis notre création en 2010, nous nous mobilisons chaque jour pour proposer une alimentation de haute qualité aux enfants de moins de 3 ans des Hauts-de-France.

Cela passe d'abord par le soutien à une agriculture biologique locale, qui préserve les sols et la biodiversité. Cela passe aussi par le respect des femmes et des hommes qui travaillent chez nous et à nos côtés : salarié·es, producteur·rices et acteur·rices de la petite enfance.

Enfin, nous plaçons l'écologie et la sobriété au centre de nos décisions.

À notre niveau, nous défendons une nouvelle manière de penser et de pratiquer la restauration collective. Nous militons pour que chacun soit acteur de l'alimentation de nos enfants. Bien plus qu'une mission, un projet politique enthousiasmant pour notre territoire.

B.IO

Pour une agriculture qui préserve le vivant

A.LIMENTATION

Pour une alimentation vertueuse dès la petite enfance : Santé, Plaisir, Partage

S.OCIALE & SOLIDAIRE

Pour une entreprise actrice du vivre ensemble

E.COLOGIE

Pour une activité économique qui considère l'écologie

7 000 repas

Cuisinés chaque jour dans nos 2 cuisines.

450 crèches

Partenaires dans le Nord et le Pas-de-Calais.



**6 RUE JACQUES MESSEGER
59 175 TEMPLEMARS**

03 62 27 83 43



**41 RUE DES COQUELICOTS
62 500 SAINT-MARTIN-
LEZ-TATINGHEM**

03 10 45 47 15

**RETROUVEZ NOTRE
CATALOGUE EN LIGNE**



FORMATION@CROC-LA-VIE.COM

CROC-LA-VIE.COM



CHAQUE JOUR LA VIE À PLEINES DENTS