

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Programme de formation

Date de génération : 10/10/2024

Du champ à l'assiette : comprendre les interactions pour favoriser une transition alimentaire - vers une éducation à l'alimentation durable

But de la formation

Explorer les différentes étapes de la filière alimentaire, de la production à la consommation, en identifiant les principaux enjeux liés à la durabilité, l'environnement et l'alimentation

Compétences visées

1. Connaître les différentes étapes de la filière alimentaire, de la production à la consommation, en identifiant les principaux enjeux liés à la durabilité
2. Comprendre les enjeux environnementaux, ses causes, ses conséquences et identifier les leviers et actions du quotidien
3. Identifier les bases d'une alimentation saine et durable
4. Appréhender une démarche éducative en matière d'alimentation

Pré-requis

Aucun prérequis

Liste des référents

Référent administratif : contact@travail-transitions.fr

Référent pédagogique : Se référer au site web

Référent handicap : contact@travail-transitions.fr

Type de public

Tout public

Équipements nécessaires

Formation en présentiel

Matériel à prévoir : tenue adaptée à l'extérieur

Moyens pédagogiques

Nous privilégierons les jeux de formation tels que les jeux de rôles ainsi que l'expérimentation et les mises en situation réelles.

Travail et transitionS

Siège : 4 rue des Arpentis - 91 430 Vauhalan
Secrétariat : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91



0782887479

contact@travail-transitions.fr

Méthodes pédagogiques

Méthode Démonstrative

Méthode Active

Méthode Expérientielle

Durée

7 heures (1 jour).

Programme

Temps d'interconnaissance

Présentation des objectifs et du programme de la formation, démarche éducative

Module 1 : Enjeux d'aujourd'hui

- introduction aux grands enjeux environnementaux et sociaux en lien avec l'alimentation

Module 2 : Production d'aujourd'hui et de demain

- mettre la main à la terre pour comprendre le lien entre le végétal, la biodiversité et la production alimentaire

- introduction à la notion de permaculture (atelier jardin)

Repas partagé autour de l'assiette

- zoom sur les aliments

Module 3 : Alimentation d'aujourd'hui et de demain

- apprendre de façon pédagogique les implications des achats alimentaires, mettre la main à la pâte pour aborder les bases d'une alimentation saine et durable (atelier cuisine)

Bilan et évaluation

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui