

Travail et transitionS

Correspondance : 1 rue de l'Avenir - 31 800 Saint-Gaudens
N°OF : 119 109 027 91
Siège : 4 rue des Arpentis 91430 Vauhalan
0782887479
contact@travail-transitions.fr



Programme de formation

Date de génération : 23/07/2026

Concevoir et développer des projets de territoires nourriciers : pratiques, coopérations et souveraineté alimentaire

But de la formation

Cette formation a pour but de renforcer les compétences des professionnels engagés dans les transitions alimentaires en leur permettant de découvrir des initiatives inspirantes, d'analyser des pratiques de terrain, de partager leurs expériences et de co-construire des outils favorisant le développement de projets de territoires nourriciers. Tout cela au service d'une vision commune : Mieux (donner à) manger.

Compétences visées

1. Analyser les enjeux de la souveraineté alimentaire, des tiers-lieux nourriciers et des systèmes alimentaires territoriaux afin d'en identifier les leviers d'action.
2. Identifier et transférer des pratiques inspirantes observées lors des visites de terrain et des retours d'expérience vers leur propre contexte professionnel.
3. Concevoir des actions de sensibilisation ou des modules de formation adaptés aux besoins des acteurs des territoires, notamment des élus.

Pré-requis

Savoir lire, écrire, compter et être en capacité d'apprentissage par la pratique en groupe et individuellement

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

Le public cible est professionnel, formateur cuisine, diététicien, nutritionniste, paysan, animation nature, chargé de PAT....

Équipements nécessaires

Formation en présentiel.
Un tablier propre et une charlotte.
Une paire de chaussure propre réservée à l'intérieur.
Une paire de chaussures confortables pour les visites de lieux.
Un stylo, un cahier.
Des plaquettes de votre activité si vous avez.
Un ordinateur si possible.

Moyens pédagogiques

Des power point

Des paper board
Des supports réels
Des jeux de formation
Des lieux réels
Des denrées alimentaires
Une cuisine équipée

Documents remis en fin de formation

Accessible sur un lien partagé

Méthodes pédagogiques

Méthode Transmissive
Méthode Démonstrative
Méthode Interrogative
Méthode Active
Méthode Epérencielle

Durée

14 heures (2 jours).

Programme

Temps 1 - Construire une culture commune

- Ouverture de la formation (objectifs pédagogiques, déroulé de la formation, modalités)
- Interconnaissance (présentation participants, structures et projets, problématiques communes)
- Atelier pratique : les cuisines nourricières comme support de sensibilisation (dimensions pédagogiques, mise en valeur de l'alimentation durable)
- Découverte du lieu d'accueil (fonctionnement, activités, gouvernance, territoire, partenariats)

Temps 2 - Observer et analyser des expériences inspirantes

- Visite d'un tiers-lieu nourricier (découverte du projet, organisation, activités)
- Analyse collective d'un projet alimentaire de territoire (facteurs de réussite, freins et leviers)
- Visite d'un centre de recherche (travaux de recherche sur les systèmes alimentaires durables, adaptation de l'agriculture aux enjeux climatiques et territoriaux)
- Focus sur la souveraineté alimentaire du territoire (enjeux, spécificités du territoire, liens entre agriculture, alimentation et développement local, politiques alimentaires, coopérations)

Temps 3 - Concevoir des actions adaptées aux territoires

- Atelier collaboratif : savoir convaincre les élus des territoires dans la mise en place de projets alimentaires territoriaux (identification des besoins du public, objectifs, structuration, choix des méthodes)

Accessible aux personnes en situation d'handicap : oui