

Alimentation durable : mettre en place une alimentation alliant prévention santé et environnementale

Durée de la formation :
7 Heures – 1 Jour

Pré requis :
Aucun

Public accueilli : Etablissements : scolaires, publics, privés

Public stagiaires : équipe de direction et gestion, équipe de restauration, chargés de mission, équipe enseignants, étudiants, équipe d'animation, équipe éducative...

Objectifs pédagogiques :

Comprendre les enjeux santé, environnementaux et économique liés à l'alimentation : besoin physiologiques et nutritionnels, qualité des repas, choix et impact de l'approvisionnement, réduction du gaspillage alimentaire, réduction des emballages, réduction de l'impact environnemental

Le consommateur par la nourriture présente dans son assiette, peut influencer les systèmes alimentaires.

Objectifs opérationnels :

- Comprendre les enjeux liés à l'assiette
- Comprendre les freins possibles et connaître les orientations à mettre en œuvre vers l'évolution des comportements
- Sensibiliser, accompagner, informer
- Améliorer la performance

Méthode pédagogique :

- Démarche participative facilitant l'échange de pratiques
- Travail en sous-groupe et/ou en binôme
- Apprentissage par la mise en action

Moyens pédagogiques :

- Utilisation d'outils pédagogiques
- Utilisation d'outils d'intelligence collective
- Mises en situation

Déroulé pédagogique :

- Comprendre les enjeux sanitaires, économique, environnementaux et sociétaux du système alimentaire et d'une évolution des pratiques
- L'alimentation durable, partie intégrante du projet éducatif / projet d'établissement tant pour la prévention santé que pour la sensibilisation ou la mise en place de pratiques résilientes
- Projection vers une alimentation durable
- Retour, échange et partage des pratiques au sein du groupe

La formation est d'une journée ou 2 demi-journées entièrement en présentiel.

Modalités d'évaluation : Questionnaires au début et à la fin de la formation, Questionnaire de satisfaction

Nombre de participants par formation : De 4 à 10 stagiaires

Tarifs :

- A partir de 200€ TTC/personne/jour

Dates :

1 session tous les 2 mois, me contacter

Accessibilité aux personnes handicapées : Oui

Lieu de la formation :

- SCIC INTERSTICES SUD AQUITAINE
3, rue Hélène Boucher – 40220 TARNOS
- Espace Entreprises HABIA - ITXASSOU

Contact formatrice :

Maïder Etcheverry
Tel. 06 50 29 11 10
Mail. mail@slownaturo.fr

