



NOS ACTIONS DE FORMATION



ACCOMPAGNER UNE ALIMENTATION DURABLE ET DÉLICIEUSE



Agents polyvalents, Animateur/trice (etc....) dans une structure mettant en place des alternatives végétales dans sa restauration. Groupe de 12 personnes maximum.



Formation de 7 modules de 3 heures.

Notre système alimentaire est à repenser afin de préserver les ressources de la Terre et de nourrir sainement tous les êtres vivants. Votre structure souhaite accompagner ce changement et améliorer les menus de sa restauration collective pour l'inscrire dans une démarche de développement durable. Cette formation s'adapte à vos besoins pour accompagner vos collaborateurs dans votre projet. L'objectif est d'accompagner les changements de comportement en donnant des pistes concrètes d'actions et d'animations.

OBJECTIFS :

- Renforcer une culture écologique commune, un regard sur la santé à travers l'alimentation.
- Mettre en œuvre des actions concrètes pour une alimentation durable.
- Développer, via des outils pédagogiques adaptés, une capacité à transmettre auprès du public un enthousiasme autour de l'alimentation durable.

LE PROGRAMME DE FORMATION :

Les sept modules, indépendants et complémentaires, sont combinés en fonction de vos besoins. Chaque module est structuré en deux parties, un renforcement théorique et une formation-action à des outils de sensibilisation.

1er : Contexte et enjeux de l'alimentation durable et délicate. Faire groupe autour du projet.

2nd : Focus sur la posture d'animateur/trice, la pédagogie active, la coopération et la communication bienveillante.



- 3ème : A la découverte des protéines végétales, de l'équilibre alimentaire à la cohérence écologique.
- 4ème : Des repas fait maison à base de produits frais. Se relier aux rythmes du vivant.
- 5ème : Des variétés de fruits et légumes de saison locaux, en circuit court, savoureux pour nous et pour la Terre.
- 6ème : Des aliments biologiques sains pour ma santé et celle de l'environnement.
- 7ème : De la biodiversité cultivée et sauvage dans nos assiettes.

NOTRE EXPÉRIENCE :

En 2018, une vingtaine de salariés d'une structure de tourisme social sensibilisés à l'intérêt d'une alimentation durable. Témoignages...

« Quand on m'a parlé de formation j'avais peur d'être assis à écouter sur une chaise ! Et là c'était vraiment très agréable et intéressant. » C. (Responsable de bar)

« On a découvert plein de choses ». L. (Animateur adolescent)

« On se sent avancer, progresser. » F. (Serveuse)

« Merci pour tous les savoirs que vous nous avez transmis. » F. (Animatrice enfant)

« On se sent un groupe. » S. (Responsable d'accueil)

« Je me sens serein, confiant. Ça semble simple, facile à mettre en place. » N. (Responsable de salle)

« Ça donne du sens à ce que l'on fait. Ce ne sera plus faire un jeu pour faire un jeu ! » C. (Responsable animation)

« On se sent solidaire et complémentaire. » M. (Cuisinier)

« Pour la première fois un vrai lien entre les équipes cuisine et animation. » E. (Chef de cuisine)



POUR UNE ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE



Agents polyvalents, Animateur/trice (etc....) dans une structure mettant en place des alternatives végétales dans sa restauration. Groupe de 12 personnes maximum.



Sensibilisation en un atelier de 2 heures en intérieur.

Les experts sanitaires et environnementaux internationaux recommandent la promotion des protéines végétales au profit d'une baisse de la consommation de protéines animales. Afin d'accompagner ce changement nous proposons un éclairage scientifique pour mieux comprendre le sens de mettre plus de couleurs issues du végétal dans notre assiette. A travers une approche participative nous en saisissons l'intérêt pour la santé de chacun et de la Terre.

Une occasion d'interroger notre propre alimentation et la manière dont on l'offre aux autres.

OBJECTIFS :

- Recueillir et élargir les représentations de chacun autour du repas végétarien.
- Acquérir une culture commune des intérêts écologiques et de santé publique des alternatives végétales.
- Expérimenter une communication bienveillante afin de développer la curiosité et limiter le gaspillage alimentaire.
- Faire évoluer ses propres pratiques alimentaires.

NOTRE EXPÉRIENCE:

En 2017/2018, une centaine d'agents de collectivités du Sud Ouest sensibilisés à l'intérêt d'une alimentation avec des alternatives végétales. Témoignages...

*" J'ai passé un moment très agréable et riche en infos .
Merci encore pour cette formation et pour les documents envoyés ."*
C.P. (Agent Polyvalent Accueil périscolaire et entretien)

"Merci beaucoup. Je tiens à vous dire que votre formation m'a beaucoup intéressé. J'ai passé un très bon moment, je n'ai pas vu le temps passer."
S.B. (Agent polyvalent référent en Élémentaire)





FAIRE GRANDIR LE LIEN À LA NATURE CHEZ LES ENFANTS



Professionnels de l'enfance et de la petite enfance.



Sensibilisation en un atelier de 3 heures, en intérieur et en extérieur.



Einstein disait : «On ne peut résoudre un problème avec le même type de pensée que celle qui l'a créé ». Nous avons des solutions technologiques au dérèglement climatique mais la solution ne relève-t-elle pas de la relation que nous tissons avec la nature ?

Prenons le temps d'interroger notre relation à la nature pour faire grandir davantage le lien à la nature chez les enfants. A travers une alternance de dedans et de dehors, d'approches sensorielles et scientifiques, nous mettrons notre intelligence collective au profit de la création de différentes pistes pédagogiques.

OBJECTIFS :

- Interroger notre relation à la nature.
- Acquérir une culture commune de l'intérêt d'un contact avec un environnement naturel pour le développement de l'enfant.
- Faire grandir la relation à la nature des enfants et de leurs éducateurs.
- Mettre en place de manière simple et ludique des activités en lien avec la nature dans sa structure.

NOTRE EXPÉRIENCE :



En 2017 une trentaine de professionnels de la petite enfance sensibilisés à l'intérêt d'une plus grande relation à la nature chez les enfants. Témoignage...

"Bonjour Aude!!

Suite à notre après-midi sur le thème de la nature lors des journées de la petite enfance, nous tenions à te remercier pour ces ateliers autour de la nature. Cela nous a donné envie de partager ta passion avec notre équipe et d'être en lien avec la nature dans notre structure. Merci pour ton accueil et ta bienveillance lors de cet après-midi."

C., V. et M. (Animatrices)

DE LA BIODIVERSITE DU JARDIN A CELLE DE L'ASSIETTE



Animateur/trice, professionnels de l'enfance.
Groupe de 12 personnes maximum.



Formation en 4 modules de 3 heures + 1 séance d'animation en présence des enfants.

Le jardin est un écosystème fabuleux pour faire grandir chez les enfants leur lien à la nature. Le potager permet de découvrir la biodiversité cultivée et de faire grandir sa curiosité alimentaire.

A travers une approche théorique et pratique, nous expérimentons des actions à faire avec les enfants pour accueillir la biodiversité dans le jardin et dans l'assiette. L'objectif de cette formation est de donner des clés aux animateurs/trices pour créer et faire vivre un jardin vivant avec un potager au fil de l'année.

OBJECTIFS :

- Avoir des clés pédagogiques pour construire ses séances et susciter l'enthousiasme.
- Avoir les bases pour créer et entretenir un potager agroécologique avec les enfants.
- Mettre en place différentes formes d'accueil de la biodiversité sauvage.
- Mettre en place des ateliers de dégustation d'une alimentation durable et délicieuse.
- Prendre conscience du lien entre notre alimentation, notre santé et celle de l'environnement.

LE PROGRAMME DE FORMATION :

Quatre modules complémentaires accompagnés d'un livret technique.

1er : Posture d'animateur/trice nature.

2nd : Accueillir la biodiversité.

3ème : Le jardin au naturel.

4ème : Une alimentation durable et délicieuse.





FINANCEMENT :

Artpiculture est enregistré en tant qu'organisme de formation. A ce titre, elles peuvent toutes être prises en charge dans le cadre de la formation professionnelle. N'hésitez pas à nous contacter pour vous accompagner dans vos démarches.

POUR DU SUR-MESURE ET DES RENSEIGNEMENTS :

Artpiculture s'adapte à vos projets et à vos besoins ! Nous pouvons construire ensemble des projets de formations adaptés à vos structures.

<http://www.artpiculture.org>

nectar@artpiculture.org

06 89 49 74 06

Artpiculture, association loi 1901 1 bis rue Bousquet 65500 Artagnan

Numéro de Siret: 518 714 019 00024

Déclaration d'activité de formation: 76650079565

