Journées de professionnalisation

VERS UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ

Connaissances et retours d'expériences

LUNDI 23 ET MARDI 24 SEPTEMBRE 2024

À MARSEILLE (CRES)

















Dans le cadre du « Réseau régional de lutte contre la précarité alimentaire » et du « Réseau régional de l'éducation à l'alimentation durable et au goût », le CRES et le GRAINE associent leurs savoir-faire pour proposer deux journées de professionnalisation sur le thème : « Vers une alimentation durable et de qualité pour tous - Connaissances et retours d'expériences ».

Démarche pédagogique :

Des apports théoriques sont réalisés par les formateurs, en alternance avec des retours d'expériences, des mises en pratique et des présentations d'outils pédagogiques. Les méthodes d'animation permettent des interactions et des échanges avec et entre les participants.

Pour le bon déroulement des modules, une documentaliste et deux chargés de projets viennent en appui pédagogique et documentaire.

En début de module, un dossier du participant est fourni comprenant le programme des 2 journées, une sélection bibliographique actualisée et des ressources complémentaires.

Suite au module, un lien Internet est transmis aux participants pour le téléchargement des différentes ressources présentées durant les 2 jours de professionnalisation.

La satisfaction des participants est évaluée grâce à un questionnaire de satisfaction à remplir en fin de module, puis 2 mois après le module.

Objectifs pédagogiques:

- → Appréhender les enjeux de l'alimentation durable
- → Savoir adapter et instaurer une offre alimentaire durable en fonction des besoins des personnes en situation de précarité
- → Découvrir des expériences de terrain sur l'alimentation durable et de qualité pour tous
- → Découvrir des ressources/des activités en lien avec ce thème

Public:

Acteurs, bénévoles et professionnels, œuvrant auprès des personnes en situation de précarité alimentaire.

Les lauréats de l'appel à projets «Mieux manger pour tous » sont prioritaires.

JOURNÉE 1 : Lundi 23 septembre 2024

MATIN: 9h15 - 12h15 (Accueil café à 8h45)

- → Mots d'accueil, introduction
- → Temps d'interconnaissance
- → Table ronde: Contexte réglementaire/institutionnel avec un zoom sur l'aspect environnemental des enjeux de l'alimentation durable

Patricia Morice, Responsable de projet Cohésion Sociale, Pôle Inclusion et Solidarités, DREETS Karine Pascal-Suisse, Cheffe de pôle politique de l'alimentation, DRAAF Sandrine Candelier, Responsable agriculture, ADEME

Déieuner : Libre

APRÈS-MIDI: 13h45 - 17h

→ Zoom sur le Bio et l'agriculture biologique

Kristell Gouillou, Chargée de communication, Fédération d'agriculture biologique Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur

- → Lutter contre le gaspillage alimentaire : un enjeu environnemental et financier Manon Pulliat, Animatrice du REGAL'im - Charlie Chauffert, Chargée de mission, Maison d'Education à l'Alimentation Durable, Mairie de Mouans-Sartoux
- → Retours d'expériences/ actions de terrain sur la mise en place de projets autour d'une alimentation durable et de qualité pour tous Jonathan Monsérat. Directeur de l'association Graines de Soleil

Autres intervenants en cours de confirmation

JOURNÉE 2 : Mardi 24 septembre 2024

Matin: 9h15 - 12h30 (Accueil café à 9h)

- → Les enjeux de l'alimentation durable : l'aspect nutritionnel Clélia Bianchi, Docteure en Nutrition, Diététicienne
- → L'adaptation d'une offre alimentaire durable et saine aux besoins des personnes en situation de précarité alimentaire

Christophe Dubois, Docteur en nutrition, Diététicien - Juliette Gaudron, Chargée de mission «VRAC - Alimentation durable», CPIE Rhône Pays d'Arles

Déjeuner : Libre Après-midi : 14h - 17h

→ Retours d'expériences/ actions de terrain sur la mise en place de projets autour d'une alimentation durable et de qualité pour tous

Angélique Fritz, Adjointe cheffe de service, Service accès au logement, Préfecture du Var - Aurore Navarro, Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial, Parc naturel régional du Mont Ventoux

- → Ressources documentaires et pédagogiques sur l'alimentation durable pour tous Gaëlle Lhours, Responsable de gestion documentaire, Coordinatrice des activités santé environnement, CRES
- → 3 ateliers tournants ludiques et pratiques sur :
 - la lecture d'étiquettes de produits alimentaires
 Marion Azema, Chargée de projets et d'ingénierie en promotion de la santé, CoDES 83
 - la découverte d'outils pédagogiques sur l'alimentation durable pour un public en situation de précarité
 - Gaëlle Lhours et Hélène Milan, CRES Mariam Sandid, Chargée de projets, GRAINE
 - la dégustation de certains aliments à travers une approche sensorielle
 Hélène Lombardo, Experte en éducation au goût, Formatrice en Analyse sensorielle et dégustation



Informations pratiques

Pré-inscription obligatoire via le lien suivant :

https://forms.gle/dsNmjPURL75hoRh1A

Journées de professionnalisation gratuites car financées par la DREETS Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les pré-inscriptions seront prises en compte uniquement à la réception d'un chèque de caution de 50 €, à envoyer par courrier au : **GRAINE**, Domaine du Petit Arbois, avenue Louis Philibert, Bâtiment Le Marconi, 13100 Aix-en-Provence

Une fois votre inscription validée, un mail de confirmation vous sera envoyé. Le chèque sera restitué aux participants à la fin de la journée.

Pour plus de renseignements :

CRES:

Hélène MILAN

helene.milan@cres-paca.org

GRAINE:

Olivia FICHERA

oliviafichera@grainepaca.org 09 72 14 22 20

