

# Développer un projet collectif autour de l'alimentation durable \*

## Formation inter

Par leur proximité avec les habitant.e.s, les centres sociaux portent des projets collectifs de changement. L'alimentation est en ce sens un puissant levier. Puisqu'elle touche à nos souvenirs, à nos histoires, aux moments de partage, à notre environnement, à notre santé et à notre énergie.

### Public

Tous.toutes salarié.es et bénévoles de centre social

### Pré-requis

Aucun

### Objectifs

- Comprendre et découvrir les enjeux de l'alimentation durable
- Acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur l'alimentation et ses enjeux (santé, environnement, accessibilité)
- Identifier les leviers et obstacles dans la transmission vers les habitant.es
- Concevoir, étoffer un plan d'actions interne de l'alimentation durable avec l'ensemble des salarié.es et des habitant.es

### Méthode pédagogique

Pédagogie construite à partir des connaissances et des expériences des participant.es, apports théoriques, supports de sensibilisation (films, bibliographie), réflexion sur les solutions. Cas pratiques et mises en situation. Visites pédagogiques terrain et ateliers participatifs

### Évaluation de la formation

Bilan oral, fiche d'appréciation et d'évaluation des compétences à l'issue de chaque module, évaluation de satisfaction à chaud  
Évaluation à froid envoyée au participant et à la structure 90 jours après la formation

### Formatrice

Caroline PLAS de la **Cité de l'Agriculture** avec qui nous proposons la formation en partenariat

#### Durée :

2 jours / 14 heures - 9h à 12h30 - 13h30 à 17h

#### Dates et lieu :

9 et 10 octobre 2023 à la Cité de l'Agriculture (Marseille)

#### Tarif par participant.e :

Salarié.e adhérent.e : coût pédagogique : 600 €  
+ frais annexes (repas et transport pendant la formation) : 100€

Salarié.e non adhérent.e : coût pédagogique : 700 €  
+ frais annexes (repas et transport pendant la formation) : 100€

Bénévole adhérent.e : gratuit

### Accessibilité

Si votre situation (handicap, contraintes particulières...) nécessite un aménagement spécifique, nous vous invitons à nous contacter afin d'envisager une intégration dans la formation. Dans le cas contraire, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

### Contenu

#### Jour 1

- Alimentation et santé : enjeux, impact de l'alimentation sur la santé, équilibre alimentaire, avantages d'une alimentation locale et bio par rapport à la consommation d'aliments transformés
- Alimentation et environnement : réchauffement climatique, empreinte environnementale du champ à l'assiette. Présentation des labels. Solutions pratiques
- Réalisation d'un déjeuner participatif sur le site de la ferme urbaine Capri
- Visite pédagogique de la ferme
- Atelier de sensibilisation, «les mains dans la terre» ou «éveil des sens»

#### Jour 2

- Alimentation et accessibilité : dispositifs apportant une réponse en termes de santé, d'environnement et d'accessibilité
- Elaboration d'un plan d'actions
- Echange sur les bonnes pratiques, les expériences et projets de chacun.e
- Rencontre d'un.e porteur.euse de projet : paysan.nes, maraîcher.es, floriculteur.trices / herboriculteur.trices, cultivateur.trices, transformateur.trices

Formation gérée par l'**UCS13**

Contact : Shéhérazade  
sheherazade.boukhenifra@ucs13.fr  
04 96 11 53 60 – 06 42 45 71 24

**Je m'inscris**