



Objectifs

- Percevoir les enjeux de l'alimentation durable : de quoi parle-t-on ?
- Connaître les démarches en faveur de l'alimentation durable : circuits courts, les marques et labels, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets responsable...
- Découvrir et partager des initiatives au service de l'alimentation durable

Contenu

LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

- Les définitions en lien avec l'alimentation durable : circuit court, gaspillage alimentaire, cycle de vie, etc.
- Le point sur le contexte actuel : les impacts environnementaux de notre alimentation

LES LEVIERS POUR AGIR EN FAVEUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

- Faire évoluer son régime alimentaire : connaître l'impact environnemental des aliments pour se nourrir de manière équilibrée et durable
- Revoir sa chaîne d'approvisionnement : repérer les logos environnementaux des produits
- Lutter contre le gaspillage alimentaire

DES PISTES POUR MANGER DURABLE

- Organiser les achats : des idées de menus, la liste des courses, les déplacements
- Savoir lire les étiquettes et les labels
- Adopter les gestes utiles en cuisine
- Gérer les restes alimentaires
- Trier et les déchets

RETOUR D'EXPERIENCES

- Présentation de différentes actions en faveur de l'alimentation durable (achats de produits bio/locaux/de saison, réduction des déchets, ...)

Code FA-AS-04

Formation dans vos locaux

Durée

Adaptable selon vos besoins

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestation individuelle de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction

Public cible

Animateurs de prévention santé, éducateurs, secrétaires médicales et tous collaborateurs concernés par le thème.

Pré-requis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Intervenants

Diététicien nutritionniste
Formateur spécialiste du développement durable

Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices pratiques, de réflexion, d'analyses et d'échanges d'expériences à travers des vidéos pédagogiques.

Document pédagogique remis à chaque participant.

Nombre de participants limité.



Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.