

Les jeunes et l'alimentation durable «frais et de saison» : Quelles pratiques professionnelles hors temps scolaire?



JOURNÉE D'ÉCHANGES DE PRATIQUES
*Éducation à l'Environnement
et au Développement Durable*

Jeudi 26 novembre 2020

Espace COUBERTIN, 63120 COURPIÈRE-
PUY DE DOME

Les jeunes et l'alimentation durable «frais et de saison» : Quelles pratiques professionnelles hors temps scolaire?



Aujourd'hui, la **sensibilisation de la jeunesse** (des tout-petits aux jeunes adultes) à une alimentation durable et son accompagnement aux changements de pratiques alimentaires est un enjeu fort en France.

Nous, **acteurs intervenant auprès des jeunes** avons notre rôle à jouer à différents échelons en fonction de notre contexte professionnel : extra-péri scolaires, sportifs, pendant les temps de garde chez les assistant(e)s maternel(le)s...

Centrée sur la thématique «**Frais et de saison**», cette journée vous propose de faire **un tour d'horizon** d'exemples d'actions éducatives. C'est l'occasion de **changer de regard, de prendre du recul, d'explorer de nouvelles pistes...**

Alternant **témoignages, apports de contenus, échanges et réflexions**, le programme de cette journée a pour ambition de permettre aux acteurs mobilisés de **se lancer dans une première action** ou de **faire évoluer leurs pratiques** pour être en mesure de mieux s'adresser aux jeunes.

OBJECTIFS

- Sensibiliser les jeunes à l'alimentation durable «frais et de saison»
- Favoriser l'échange et la rencontre entre acteurs d'un même territoire
- Connaître l'existant sur le territoire
- Identifier quelques actions transposables dans son champ d'activités
- Prendre du recul dans sa pratique
- Identifier des ressources pédagogiques (acteurs, outils...)

LIEU

Jeudi 26 novembre 2020

Salle Jean COUZON, Espace
COUBERTIN, 63120 COURPIERE

DATE

PUBLICS

- animateurs, éducateurs sportifs, assistantes maternelles, éducateurs à l'environnement, formateurs, techniciens de collectivités et d'administrations, élus, étudiants, dirigeants associatifs...

INSCRIPTION

- **Via le formulaire en ligne : >>> [Accès ICI](#)**
- **Gratuit**
- **Financé par la DRAAF et DRDJSCS AURA.**
- **Repas : tiré du sac**

- **Renseignements et contacts :**
coordination@ree-auvergne.org
04 73 28 31 06. www.ree-auvergne.org

Date limite d'inscription :
Vendredi 9 Novembre 2020
Nombre de places limité.

PROGRAMME PREVISIONNEL

*Sous réserve de modification

Dès 9h00	Accueil des participants
9h15	Mots d'accueil et présentation de la journée
09h30	Brise Glace
10h00	Activité : Groupes d'interview mutuelle <i>Animée par le REEA</i>
11h15	Pause
11h15	Le 6'-14' : Butinage de témoignages d'expériences et d'apports de contenu : > Découvrez 3 expériences sur 4 présentées au choix. 1. A la découverte du Locavorisme par le service EEDD de la Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne («La Catiche») 2. Gaspillage alimentaire et les jeunes par Stéphane Bazoud du Conseil Départemental du Puy de Dôme 3. Les repas durables en camps, séjours, itinérances par Denis Marcelin, formateur 4. L'alimentation durable avec les tout-petits, c'est possible par Ana'Chronique
12h45	Repas - tiré du sac - consignes dans le formulaire d'inscription
14h15	Plénière : Quézako? Repères complémentaires sur les notions de «Frais et de saison», d'alimentation durable en lien avec les jeunes. Approche socio-anthropologique. Avec Stéphane Bazoud, Conseil départemental du Puy de Dôme, Moira Ango du PAT, Elvire Gaime de l'IREPS ARA.
14h45	Ateliers de réflexion collective en parallèle (45'). > Participez à 2 ateliers sur 3 au choix. 1. Continuité éducative: sensibiliser les jeunes sur un même territoire est-ce possible? Les jeunes d'un même territoire peuvent être sensibilisés à différents moments : à l'école, au centre de loisirs (ACM), dans son club de sport... Quels rôles et actions simples peut-on avoir dans sa propre sphère professionnelle? <i>Témoignage starter : Sensibilisation des jeunes sur le «Frais et de Saison» en temps de loisirs.</i> Avec les différents services de la Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne et les Eclaireurs et Eclaireuses de France 2. Ateliers cuisine, pique-nique, goûter : Pourquoi sont-ils intéressants comme outils de sensibilisation? Au travers d'actions concrètes à mettre en oeuvre avec les jeunes mais aussi les familles, échangeons sur les freins et leviers de telles actions. Le genre est-il un facteur qui peut agir sur nos modes de sensibilisation? <i>Témoignage starter : Les ateliers cuisines</i> Avec Elvire Gaime, Instance Régionale d'Education et de Promotion pour la Santé - IREPS AURA 3. Quels outils, ressources pédagogiques pour une sensibilisation ? Découverte de différentes ressources pour aider à monter une activité. <i>Témoignage starter : Jeu sur les impacts de la consommation non locale.</i> Avec Audrey Jean, PNR Livradois -Forez
16h30	Temps de bilan : échanges dynamiques entre les participants
17h15	Clôture de la journée



* sur la sensibilisation de la jeunesse à l'alimentation durable sur le territoire Thiers Dore et Montagne

Action
issue d'une
*
expérimentation