

PROJET « ANIMER L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ »

DANS LE CADRE DU PROGRAMME REGIONAL SANTE ENVIRONNEMENT

AXE 2 : Sensibilisation et mobilisation des acteurs concernés pour des pratiques alimentaires et de restauration durable sur la commune



PUBLIC VISÉ

Acteurs de l'alimentation et de l'éducation (élus, cuisiniers, personnel de service, enseignants, parents d'élèves...)

Constitution d'un panel de 15 personnes



OBJECTIFS

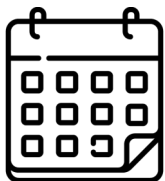
Susciter et favoriser l'émergence de projets collectifs pour une alimentation durable - Informer et engager une réflexion pédagogique par un temps de sensibilisation et de formation action



CONTENU

Conception d'un **projet collaboratif** autour de 4 axes de progrès pour « mieux manger » : l'utilisation de produits de meilleure qualité, les pratiques en cuisine, la diversité nutritionnelle, le temps et le sens du repas.

Formation-action pour réinterroger les pratiques : cuisine alternative, enjeux relationnels autour du repas, éducation nutritionnelle, accompagnement de l'enfant...



DÉROULEMENT DU CONTENU

7 demi-journées (3 heures) comme suit :

- 1 première réunion de conception d'un projet collaboratif : **27/01/2021**
- 2 demi-journées de formation technique culinaire/cuisine évolutive : probablement les 17/02 et 02/06
- 3 interventions à définir (en fonction des besoins identifiés lors de la première réunion) : probablement les 10/03, 14/04, 19/05
- 1 réunion de bilan : probablement le 30/06/2021

