# Cycle de formation pour acteurs éducatifs

#### L'alimentation, 7 jours pour agir et penser le monde autrement!

L'asbl Rencontre des Continents, en collaboration avec ses partenaires, propose un cycle de formation en 7 journées sur le thème de l'alimentation et ses enjeux par différentes approches : la cuisine, l'environnement, les relations nord-sud, la diversité culturelle, la santé et l'agriculture.



Ateliers cuisines / Formation théorique Animations / Boite à outils





Echanges d'expériences Mise en Projet









De décembre 2012 à mai 2013

Une formation organisée par



Avec l'aide de la Région de Bruxelles-Capitale





En partenariat avec























## Thématique



**L'alimentation** s'avère un thème particulièrement riche pour approcher des thématiques aussi variées que l'environnement, la justice et l'équité sur la planète, la santé individuelle et collective, la distinction entre usage et mésusage, la mondialisation néolibérale, les alternatives écologiques, et surtout l'interconnexion de ces thèmes dans leurs dimensions environnementales, économiques, sociales, culturelles et spirituelles.

**Notre assiette**, miroir de notre société, de ses impasses et espérances, peut ainsi servir de tremplin pour questionner le monde et nous mettre en projet de constructions d'alternatives de pensée et d'action.

## Objectifs

- > Mieux comprendre les enjeux et les thèmes liés à l'alimentation au niveau local et global.
- > Construire des pistes d'actions collectives concrètes à mettre en place avec son public.
- > Se doter des clefs d'analyse pour expliquer et utiliser les différents thèmes liés à l'alimentation.
- > Favoriser le partage d'expériences et l'échange de savoirs entre participants.
- > **Découvrir** une autre façon de cuisiner.
- > **Découvrir** différents outils et les mettre au service de différents processus.

### Méthode



**L'approche** de ce cycle sera à la fois **"théorique"** et **"pratique"**. Chaque journée abordera une thématique sous trois façons différentes : le contenu théorique, la pratique culinaire avec un cuisinier professionnel et une réflexion sur les méthodes éducatives développées dans les grands secteurs de l'éducation, l'environnement, la santé et la solidarité (citoyenneté, développement, ···).

Nous parcourerons des **méthodes concrètes d'utilisation de l'assiette** comme tremplin de rencontre et d'éducation : cours de cuisine, ateliers de dégustation, démonstration dans des lieux publics, mise en projets (magasin d'école, projets restauration collective, ···)

Le partenariat avec les différentes organisations permettra l'apport d'intervenants spécialisés dans chacune des thématiques.

### Public

La formation s'adresse:

- aux éducateurs, animateurs, gestionnaires de projets, responsables d'associations, de cantines, etc.
- à toute personne qui au sein de son contexte professionnel ou privé (association, institution, organisation, école,...) désire s'outiller sur le thème de l'alimentation et de la pratique culinaire pour passer à l'action concrète.

Les personnes dont l'institution souhaite mettre en place un projet, une réflexion ou une activité concrête seront prioritaires. La participation aux 7 journées est requise. Maximum 20 participants.

## Quel est le programme ? Détails du programme : voir annexe



- > 14 décembre : Une approche écosystémique de l'alimentation (Avec Rencontre des Continents asbl)
- > 11 janvier : Une assiète solidaire ? « Première chose ne pas nuire... après c'est plus politique» (Avec le CNCD-11.11.11)
- > 1 février : Mon assiette, l'environnement et l'agriculture bio (Avec Nature et Progrès et Inter-Environnement Wallonie)
- > 1 mars : L'alimentation, à la croisée de la diversité sociale et culturelle (Avec Li Cramignon)
- > 22 mars : Bien manger ? Si on y regardait de plus près (Avec Vinciane de Moffarts et Geneviève Houioux)
- > 19 avril: Et si on sortait? Visites sur le terrain à Bruxelles de projets concrets en lien avec l'éducation à l'alimentation durable, la Souveraineté Alimentaire : potagers, cantines, supermarchés, magasins scolaires... (Avec Alimentation 21)
- > 10 mai : Evaluation, mise en pratique, suivi et transposition (Avec Rencontre des Continents asbl)

# Infos pratiques ?

Quand ?: De 09h30 à 17h - les vendredis : 14 décembre 2012 11 janvier / 1 février / 1 mars / 22 mars 2012 / 19 avril / 10 mai



Infos et inscriptions - Formulaire d'inscription à renvoyer par mail pour le 3 décembre à :

Rocio Gomez - Rencontre des Continents asbl

N'hésitez pas à prendre contact avec nous!

E-mail: rocio.gomez@rencontredescontinents.be - 02/734.23.24

Site web: www.rencontredescontinents.be

#### Prix et paiement :

- > 280 € par personne ou par organisation (tarif chômeur : 240 €).
- > Cette somme inclut la totalité des différents aspects de la formation : participation aux 7 journées de formation, les repas, les cours de cuisine, le porte-feuille de documents.
- > Le versement est à effectuer sur le compte 001-5097137-57 avec votre nom + prénom et la mention ''formation pro cuisine 012-013 'pour le vendredi 7 décembre 2012'.

#### Lieu de formation :

GC Elzenhof (centre culturel néerlandophone), Av de la Couronne, 12 - 1050 Ixelles, Bxl. Maison de la Paix, Rue Van Elewyck - 35, 1050 Bruxelles