

FICHE DE PRÉSENTATION DE LA FORMATION

NOM DE LA FORMATION	Apprendre à animer des ateliers cuisine dans et hors les murs
CONTEXTE	<p>Cette formation est financée par le Projet Alimentaire Territorial (PAT) du centre Ardèche et animée par le Collectif Pétale 07. Depuis 2022, le PAT est porté par la Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche (CAPCA). En mai 2025, il a été reconnu PAT « opérationnel » de niveau 2.</p> <p>Les 3 grands objectifs du PAT du Centre Ardèche sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer une agriculture diversifiée, nourricière en rendant attractif le métier d'agriculteurs tout en répondant aux enjeux climatiques et de biodiversité • Développer des filières agricoles et alimentaires de proximité, durables et créatrices d'emplois • Développer et rendre accessible au plus grand nombre la consommation de produits locaux, sains et durables
DESCRIPTION DE LA JOURNÉE	<p>Cette formation abordera l'éducation à l'alimentation, en favorisant l'appropriation de notions d'hygiène alimentaire et de qualité alimentaire, en lien avec la loi EGAlim. Elle permet d'apprendre à animer des ateliers pratiques avec du public.</p>
ENJEUX	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre et mettre en route un changement de pratiques, autour du plaisir de cuisinier ensemble • Se questionner sur « bien manger c'est quoi ? » • Prendre en compte ce qui est réalisable en atelier cuisine avec un public et culturellement acceptable par des mangeurs • Réduire l'impact écologique de notre alimentation.
OBJECTIFS DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir, comprendre et pratiquer les savoirs/savoir-faire (modes opératoires) permettant de travailler les produits de qualité dans des menus simples, diversifiés, équilibrés, soignés et à un coût maîtrisé. • Assurer la maîtrise sanitaire des ateliers quel que soit le contexte • Aborder des éléments de pédagogie favorisant la participation active et le questionnement sur l'alimentation en générale. • Rendre autonomes les animateurs.trices pour co-animer les futurs ateliers • Se questionner sur ce que veut dire « bien manger », « c'est quoi un bon repas ? » et aborder les 4 enjeux de l'alimentation durable définis par la FAO. • Monter des ateliers adaptés aux besoins des publics (enfants, personnes âgées, publics en situation de précarité, diabétiques, etc.) ;



	<ul style="list-style-type: none"> Partager une culture commune sur l'alimentation et la cuisine Permettre aux participants d'expérimenter les formats de plats qui pourront être proposés
PUBLIC VISÉ	Cette formation s'adresse aux animateurs.trices d'ateliers cuisine.
DURÉE / HORAIRES	Accueil café/ thé à 8h45, début de la formation à 9h et fin à 17h <i>Le repas, inclus dans la formation, sera partagé et préparé en commun.</i>
DATE	Lundi 29 septembre 2025
LIEU	MJC de la Voulte - Parc Baboin Jaubert, 07800 La Voulte-sur-Rhône
NOMBRES DE STAGIAIRES	15 à 20
MODALITÉS D'INSCRIPTION	<p>Le nombre de places est limité, merci de remplir le formulaire en ligne, dès que possible et de nous signaler tout changement afin de permettre aux personnes sur liste d'attente de profiter de la formation.</p> <p>>> Lien vers le formulaire d'inscription >></p> <p>Un mail de convocation à la formation, avec les dernières informations pratiques vous sera transmis une semaine avant.</p>
FORMATEUR·RICE(S)	Formateurs expérimentés et membres du Groupe de travail Alimentation du collectif Pétale 07
TARIFS	Cette formation est gratuite pour les stagiaires car prise en charge par le PAT du Centre Ardèche (<i>Communauté d'Agglomération Privas</i>)
MATÉRIEL À PRÉVOIR PAR LES STAGIAIRES	 Un cahier,  un stylo,  une toque ou charlotte,  vos couteaux si vous en avez, un tablier ou tenue de cuisine, des chaussures adaptées différentes de celles que vous portez à l'extérieur.
CONTACTS	<p>Tom ARMAND - Chargé de "Projet Alimentaire Territorial" Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche tom.armand@privas-centre-ardeche.fr - 06 24 88 91 17</p> <p>Camille Crépin-Leblond – Chargée de formation Collectif Pétale 07 formation@petale07.org - 06 46 12 84 12</p>
RESSOURCES	<p>Le site du Collectif Pétale 07: https://www.petale07.org/collectif/groupes-de-travail/agriculture-et-alimentation/</p> <p>Le site du Mouvement des Cuisines Nourricières : https://www.cuisinesnourricieres.org/</p>

