



Formation Alimentation Saine et Durable- Réseau Nesting



Apprendre à animer nos ateliers de sensibilisation

La santé-environnement pour toutes et tous

Le contexte

La santé et inversement le développement de maladies, notamment chroniques, sont encore trop liés aux inégalités sociales, territoriales et de genre. L'alimentation joue à cet égard un rôle primordial. Pourtant, l'absence d'accès à l'information et les contraintes budgétaires de nombreux consommateurs obligent parfois à faire des choix alimentaires peu favorables à la santé, qu'il s'agisse d'aliments ultra-transformés, de fast-food, produits sucrés, etc.

Notre alimentation a également un fort impact sur notre environnement. En France, ce secteur représente près d' 1/4 de nos émissions de gaz à effet de serre dont la majorité provient de l'agriculture et de l'utilisation des terres (source: ADEME).

Parce que la sensibilisation à une alimentation saine et durable nous semble être un levier central pour contribuer à la réduction des inégalités sociales de santé et à la lutte contre le dérèglement climatique, Wecf France a développé de nouveaux ateliers de sensibilisation et une nouvelle formation.

Les prérequis

Cette formation s'adresse aux professionnel·les du secteur social, de l'éducation, de la santé ou de l'environnement ayant suivi la formation Nesting ou équivalent.

La formation

Elle permet à tous les professionnel·les relais d'assurer pleinement leur mission de prévention.

Elle fournit :

- Un socle de connaissances sur les liens entre santé et environnement,
- Des outils de réflexion sur la pratique professionnelle et des outils de sensibilisation adaptés à tous les publics : ados, jeunes adultes, jeunes parents, public en situation de défaveur sociale, etc.

Les objectifs de l'action de formation

- Être capable de familiariser tous les publics à l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement
- Les aider à trouver des alternatives plus saines en s'appuyant sur des solutions simples

Évaluation

- Questionnaire de satisfaction
- Évaluation écrite des connaissances acquises

“J’ai appris pleins de choses. De très bons conseils!
Je recommande !”
Christine .F

Aperçus de nos outils pédagogiques



Dates et lieu de la formation

2 jours de formation pédagogique en distanciel (14h) : 7-8 octobre 2024 en visio.

Aperçu du programme

Formatrice : **Mélanie Chevalier**



2 journées pédagogiques

- Techniques d'animation des 3 ateliers :

Atelier 1 : Du champ à l'assiette

Atelier 2 : Assiette et nutrition

Atelier 3 : Tous en cuisine, échanges de recettes

- Mise en pratique et jeux de rôles lors d'un atelier
- Les outils de communication et de transmission
- Comment déployer ces ateliers sur son territoire ?

**Pour plus d'informations,
voir le programme détaillé.**



Renseignements

Marie-Lou, assistante de projets et de formation chez WECF France

Tél : +33 (0)4 50 83 48 15

marie-lou.fobis@wecf.org

Si votre situation nécessite des aménagements particuliers, n'hésitez pas à nous contacter.

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO, les FIF PL et France Travail.



Les méthodes utilisées

Découverte : ateliers ASD, jeux de rôles

Interrogative : quizz, questions aux stagiaires, travail sur les représentations

Expositive : exposé clair et structuré des connaissances théoriques à acquérir

"Ces ateliers m'ont donné envie de consommer plus local. Vos recettes me conviennent très bien, je n'ai plus besoin d'acheter certains produits!"

Hang.V



Tarif







450 euros comprenant :

- 2 journées de formation
- Une évaluation écrite
- Supports pédagogiques (Livret et pochette de 7 fiches Alimentation)

Pour vous inscrire

<https://forms.office.com/e/uBrSvxVXMz>

WECF c'est :

-  Un réseau de plus de 450 animateur·ices Nesting dans toute la France
-  Plus de 10 ans d'expérience
-  90% des stagiaires se déclarent très satisfait·es
-  Prise en compte des processus humains du changement de comportement
-  Ergonomie de l'information délivrée
-  Adaptation à nos publics

