



CATALOGUE DE FORMATIONS 2021 - 2022

Eduquer
Sensibiliser

DÉVELOPPER UN PROJET SUR L'ALIMENTATION EN LIEN AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

REPAS OU GOÛTERS BIO ET LOCAUX

VISITE DE FERMES

JARDINAGE NATUREL

SORTIES SUR LE MARCHÉ

MISE EN PLACE DE PANIERS OU COMMANDES GROUPÉES...



NOS FORMATIONS

OBJECTIFS

- Acquérir un bagage sur l'alimentation, l'agriculture, ses enjeux environnementaux, sociétaux et de santé
- Découvrir des approches pédagogiques, outils et techniques d'animations ou de cuisine pour sensibiliser sur l'alimentation et l'agriculture
- Mettre les expériences et les compétences en commun pour sensibiliser sur les enjeux liés à l'alimentation de qualité, bio, saine, durable, accessible à tous

QUI PEUT EN BÉNÉFICIER?

- Tout salarié ou bénévole acteurs de l'éducation : de toutes structures de l'éducation populaire, scolaires, enfance-jeunesse, ESS, santé, solidarité, environnement et développement durable.
- Points de vente de produits locaux, bio, de qualité; transformateurs; restaurateurs; professionnels de la restauration collective.

LES TARIFS

- De manière générale, le coût de nos formations est de 35 €/h soit 245 €/jour, 490 € pour 2 jours de formations.
- Chaque formation est indépendante, vous pouvez ainsi participer à l'une d'elle uniquement.
- Cependant, le programme «Eduquer, sensibiliser à l'alimentation de qualité» a été conçu pour vous offrir toutes les clefs de mise en place d'un projet cohérent sur l'alimentation ; ainsi nous vous incitons à participer à plusieurs jours de formations et proposons pour cela un tarif dégressif :

Vous participez à ...

1 journée	245 €
2 journées	490 €
3 journées	710 €
4 journées	920 €
5 journées	1120 €
6 journées	1310 €



Les bénévoles actifs des associations ou individuels peuvent participer à la formation (nombre de places limitées). Un tarif personnalisé sera proposé.



EDUQUER/SENSIBILISER A L'ALIMENTATION DE QUALITE

- **Alimentation et notions d'agriculture** : Quelles pratiques sur les fermes ? Animer les débats de société en lien avec l'alimentation et l'environnement 4
- **S'outiller pour sensibiliser à une alimentation positive** : découverte et création d'outils pédagogiques..... 6
- **Utiliser la ferme** comme un outil pédagogique..... 8
- **Alimentation, santé et convivialité** : Au travers de temps de repas, transmettre les enjeux d'une alimentation durable..... 10
- **Alimentation et 5 sens** : Eveiller au gout pour des produits de qualité dans notre alimentation au quotidien 12
- **Alimentation et 5 sens** : Perfectionnement niveau 2..... 14
- **Alimentation et cuisine-santé** : les techniques essentielles pour cuisiner des aliments de qualité 16

INTEGRER DES PRODUITS BIO, LOCAUX DANS LE QUOTIDIEN DE VOS STRUCTURES

- **S'approvisionner auprès des producteurs** : Comment les trouver et les convaincre de travailler avec vous ?..... 18
- **Restauration collective** : Cuisine alternative et valorisation des protéines végétales..... 20

QUI SOMMES-NOUS?

- Le GAB 44..... 23
- Favoriser l'accès de tous à une alimentation de qualité..... 24
- Organisme ressource pour une alimentation de qualité..... 25
- Ils nous ont fait confiance.....

COLLECTIVITÉS : OEUVRER POUR LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE VOTRE TERRITOIRE



Pour mettre en œuvre leurs projets, les élus d'une collectivité ont besoin de bien appréhender les éléments du contexte agricole, la réalité agricole de leur territoire et les perspectives en matière de foncier, de pratiques, de type de production, de rapport avec les enjeux alimentaires et environnementaux.

Pour concevoir une formation sur-mesure à destination de vos élus, contactez Daniëlle Havot Broekarts coordination.territoire@gab44.org



ALIMENTATION ET NOTIONS D'AGRICULTURE

QUELLES PRATIQUES SUR LES FERMES ? ANIMER LES DÉBATS DE SOCIÉTÉ EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT



Quand nous menons des actions d'éducation à l'alimentation, que ce soit avec une entrée « santé » « solidarité » ou « convivialité », difficile de faire l'impasse sur les modes de production agricole. En effet, quoi de mieux que de donner du sens à ce que l'on mange, comprendre d'où ça vient, son lien au terroir, aux producteurs ? Mais sur ce sujet d'actualité insatiable, il n'est pas toujours facile d'animer les débats : viandard, végété, bio, local, ... les préjugés et positionnements sont fréquents. Pour être à l'aise dans son rôle d'animateur, il semble nécessaire d'acquérir quelques outils d'animation et notions de base sur les modes de production agricole.

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances de base sur les modes de productions agricoles et leurs enjeux environnementaux et sociaux
- Se repérer dans les différents courants, ou modes de production agricole évoqués dans le quotidien : agriculture conventionnelle, raisonnée, agriculture biologique, biodynamique, ...
- Découvrir des animations et outils pédagogiques
- Acquérir un bagage pour parler de l'agriculture biologique, répondre aux interrogations et mener une démarche pédagogique sur l'agriculture bio

L'objectif n'est pas de devenir un expert mais d'acquérir des notions clés, développer un avis critique, pour animer des ateliers sur l'alimentation.

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Démarches actives ou participatives
- > Apports théoriques
- > Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles

PROGRAMME

- Animation - Les enjeux croisés de l'alimentation et de l'agriculture vus à travers l'histoire
- Le fonctionnement d'un écosystème, des équilibres biologiques et application en agriculture – Présentation et découverte sur site (ferme)
- Test d'outils de découverte d'une ferme = outils sensoriels et rallye à la ferme
- Focus sur l'agriculture biologique : un bagage pour en parler, des outils pour susciter le débat et lever des préjugés
- Décrypter les différents modes de production agricole



DURÉE :

1 jour, de 9h à 17h (7h)



DATES :

Jeudi 10 mars 2022 (date limite d'inscription le 24/02/22)



PRÉ-REQUIS : Aucun



LIEU :

Saint Julien de Concelles et Loroux Bottereau

Une partie de la journée aura lieu sur une ferme avec maraîchage et élevage



INTERVENANT·E·S :

Elsa Rossignol - animatrice pédagogique au GAB 44,
Fanny Caron - chargée de mission alimentation au GAB 44,
Un.e producteur.rice du GAB 44 (Groupement des Agriculteurs Biologiques du 44)



RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



S'OUTILLER POUR SENSIBILISER À UNE ALIMENTATION POSITIVE

DÉCOUVERTE ET CRÉATIONS D'OUTILS PÉDAGOGIQUES



Comment sensibiliser à l'agriculture bio et l'alimentation quand on n'est pas expert ? La finalité de cette journée est de vous permettre de repartir avec un panel d'activités à faire dans vos établissements et à adapter à votre public pour les sensibiliser à leur environnement.

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances de base sur l'alimentation positive pour pouvoir sensibiliser
- Découvrir des animations et outils pédagogiques.
- Créer une animation adaptée à son public sur la thématique.
- Repartir avec un panel d'outils pédagogiques réutilisables avec son public

L'objectif n'est pas de devenir un expert mais d'acquérir des notions clés, s'approprier des outils, pour animer des activités sur l'agriculture – l'alimentation et l'environnement.

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Démarches actives ou participatives
- > Apports théoriques
- > Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles

PROGRAMME

- Introduction : Photolangage pour définir le terme d'alimentation positive
- Eveil immersif : vivre une animation comme participant
- Utilisation de plusieurs outils pédagogiques en lien avec la thématique :
 - Origine géographique des aliments
 - Saisonnalité des fruits et légumes
 - Outils sensoriels
 - Filières courtes / filière longues et leurs impacts
- Création d'une activité pédagogique pour mieux s'approprier la thématique avec son public et ses moyens à disposition



DURÉE :

1 jour, de 9h à 17h (7h)



DATES :

Session 1 : mardi 7 septembre 21 (date limite d'inscription : 05/07/2021)

Session 2 : mardi 6 septembre 22 (date limite d'inscription : 30/06/2022)



PRÉ-REQUIS : Aucun



LIEU :

Sur le département, à définir
Toute la journée se déroulera en salle.



INTERVENANT·E·S :

Elsa Rossignol, animatrice pédagogique au GAB 44



RESPONSABLE DE STAGE :

Elsa Rossignol – animation@gab44.org – 02 40 79 76 74



UTILISER LA FERME COMME UN OUTIL PÉDAGOGIQUE POUR SON PUBLIC



Cette journée est une invitation à découvrir à la fois le fonctionnement et l'environnement d'une ferme et les activités pédagogiques possibles sur ce lieu. Par le biais d'approches variées, il s'agit de faire des ponts entre l'agriculture/l'alimentation et les projets éducatifs de vos structures scolaires ou socio-culturelles.

Lors de cette formation, il n'est pas uniquement question de parler d'agriculture mais aussi de transmettre des notions sur la production, la consommation et leurs impacts ... tout en suscitant de la curiosité, en s'émerveillant, en goûtant et en jouant.

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur le fonctionnement d'une ferme en agriculture biologique
- Découvrir des animations et outils pédagogiques.
- S'approprier l'espace professionnel agricole pour mener des activités pédagogiques avec son public.

L'objectif est de s'approprier des outils afin d'animer sur une ferme des activités sur l'agriculture, l'alimentation et l'environnement pour vos publics.

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Démarches actives ou participatives
- > Apports théoriques
- > Utilisation d'outils pédagogiques facilement reproductibles

PROGRAMME

- Découverte de la ferme animée par des jeux et visite avec le ou la producteur·ice
- Le fonctionnement d'une ferme en agriculture biologique
- Expérimentation d'outils de découverte d'une ferme et son environnement par des approches ludiques et scientifiques adaptés à différents types de publics.

**DURÉE :**

1 jour, de 9h à 17h (7h)

**DATES :**

Mercredi 19 janvier (date limite d'inscription 05/01/2022)



PRÉ-REQUIS : Aucun

**LIEU :**

Ferme «Le biau chemin des landes» - Les Vigneaux - Nort sur Erdre (44)
Toute la journée se déroulera sur la ferme.

**INTERVENANT·E·S :**

Elsa Rossignol, animatrice pédagogique au GAB 44
Isabelle Pasgrimaud, productrice et animatrice pédagogique à la ferme

**RESPONSABLE DE STAGE :**

Elsa Rossignol – animation@gab44.org – 02 40 79 76 74



ALIMENTATION, SANTÉ ET CONVIVIALITÉ

AU TRAVERS DE TEMPS DE REPAS, TRANSMETTRE LES ENJEUX D'UNE ALIMENTATION DURABLE



Vous organisez des ateliers cuisine, des petits déjeuners, repas partagés... chacun de ses temps sont des occasions pour transmettre des messages et mettre à la fois santé, environnement et plaisir autour d'une même table. De quelle manière ? Peut-on proposer des produits du meilleur goût au meilleur coût – économique et environnemental- ? Comment transmettre de manière digeste les principes de l'équilibre alimentaire, sensibiliser sur la saisonnalité, les protéines végétales... ?

OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux d'une alimentation durable pour tous
- Savoir préparer et animer un atelier cuisine/repas/gouter/apéro à visée pédagogique
- Acquérir des notions de bases sur l'équilibre alimentaire, les protéines végétales, la saisonnalité, les produits biologiques...
- Découvrir l'importance et les bénéfices de prêter attention aux choix des produits (environnement, nutrition, économies...)

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Pratique (cuisine)
- > Démarches participatives et travaux de groupe
- > Apports théoriques

PROGRAMME SUR 2 JOURS

JOURNÉE 1

- Les piliers de l'alimentation durable
- Immersion dans un atelier de cuisine saine et durable et un repas en pleine conscience
- Les méthodes d'animation d'un atelier : étapes & points clés, spécificités en temps de covid-19
- Apports sur l'équilibre nutritionnel : repères et connaissances de bases

JOURNÉE 2

- Les approvisionnements : découverte d'une ferme bio locale et points de vente, visite avec le/la producteur.rice, jeux autour de l'alimentation et l'agriculture bio
- Découverte d'objets et astuces Zéro Déchets/Zéro Gaspi en cuisine
- Mise en pratique : test d'animations
- Mise en situation professionnelle : construction d'un projet, projection sur des axes de progrès



DURÉE :

2 jours - de 9h30 à 17h30 (14h)



DATES :

Session 1 : Jeudi 30 septembre et vendredi 1^{er} octobre 2021 (date limite d'inscription : 09/09/21)

Session 2 : 27 et 28 janvier 2022 (date limite d'inscription : 13/01/22)

Session 3 : 28 et 29 mars 2022 (date limite d'inscription : 14/03/22)



PRÉ-REQUIS : Aucun



LIEU :

sur le département (à définir)



INTERVENANT·E·S :

Solène Bail, diéticienne nutritionniste

Fanny Caron, chargée de mission Alimentation du GAB 44



RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



ÉVEILLER AU GOÛT POUR DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS NOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN



Plus nos sens sont sollicités, plus ils s'éveillent et s'éduquent, et mieux notre équilibre alimentaire s'en ressent. Par la recherche du plaisir, plaisir initié par les 5 sens, enfants et adultes développent la capacité de percevoir ce que nos sens nous transmettent, d'identifier et d'apprécier les différentes saveurs. Ils découvrent et retrouvent ainsi le goût d'une alimentation saine et équilibrée. Les techniques d'approche sensorielle de l'alimentation sont ainsi un indispensable de la boîte à outil pour éduquer à l'alimentation.

OBJECTIFS

- Adopter la bonne posture pour faire redécouvrir les plaisirs liés à une alimentation saine et de qualité
- Développer ses capacités de communication sur la qualité nutritionnelle et gustative des aliments
- Apprendre à valoriser l'activité agricole et les aliments produits à travers une approche sensorielle
- Comprendre les mécanismes du comportement alimentaire du mangeur
- Acquérir le bagage nécessaire pour élaborer des ateliers sensoriels simples avec des produits fermiers bio ou des produits du jardin

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Travaux de groupes
- > Expérimentation sensorielle
- > Apports théoriques

Un retour sur les bases et les fondamentaux qui donne un socle solide et synthétique, donc rassurant !

Sandrine Berger, Cuisto'mobile



PROGRAMME

JOURNÉE 1 :

- Evolution de notre alimentation : histoire de la production agricole, rapport à l'alimentation et au temps, enjeux de l'éducation alimentaire
- Expérience sensorielle de niveau 1 : dégustation, découverte d'un aliment avec les 5 sens
- Présentation des trois piliers de l'alimentation
- Définition du rôle et de la place du goût dans l'alimentation, dans le fonctionnement de l'être humain
- Compréhension et découverte du goût et la physiologie des 5 sens par l'expérimentation

JOURNÉE 2

- Compréhension et découverte du goût et de la physiologie des 5 sens par l'expérimentation (suite)
- Rétablir les liens entre alimentation, agriculture, santé, environnement et plaisir
- Présentation des mécanismes de l'apprentissage alimentaire et de sa régulation
- Appréhension des mécanismes du comportement alimentaire du mangeur
- Elaboration d'ateliers sensoriels simples (dans sa structure ou dans la sphère privée)



DURÉE : 2 jours - de 9h30 à 17h30 (14h)



DATES :

Session 1 : vendredis 19 novembre et 10 décembre 21 (date limite d'inscription : 22/10/21)

Session 2 : jeudi 28 avril et mardi 24 mai 2022 (date limite d'inscription : 14/04/22)

Session 3 : vendredis 4 novembre et 2 décembre 22 (date limite d'inscription : 22/10/21)



PRÉ-REQUIS : Aucun



LIEU : sur le département (à définir)



INTERVENANT·E·S : Marie-Claire Thareau, Ingénieure agronome, nutritionniste, sophrologue caycédienne (Association www.pommesetsens.org)



RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



ALIMENTATION ET 5 SENS : PERFECTIONNEMENT (NIVEAU 2)

ÉVEILLER AU GOÛT POUR DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS NOTRE ALIMENTATION AU QUOTIDIEN



Nous proposons d'adapter ce programme complémentaire de 1.5 jours aux besoins des participants qui ont participé aux 2 premiers jours de la formation «Alimentation et 5 sens» et qui ont ensuite vécu et concrétisé des expériences d'animation avec les personnes qu'ils accompagnent.

OBJECTIFS

- Prendre du recul et consolider sa pratique (posture, méthodologie d'animation, contenu des ateliers sensoriels)
- Approfondir les techniques et connaissances d'approche sensorielle de l'alimentation

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Travaux de groupes
- > Expérimentation sensorielle
- > Apports théoriques



PROGRAMME

APPROCHE SENSORIELLE DE L'ALIMENTATION (LA SUITE)

- . Le toucher, l'ouïe
- . Approfondissement des 5 sens avec des expérimentations complémentaires sur l'alimentation sensorielle à partir du goût et des 5 sens
- . Approfondissement de repères alimentaires à la demande du groupe (pyramide alimentaire, alimentation anti oxydante, ...)

ANALYSE DE PRATIQUE ET ÉLABORATION D'OUTILS

- . Présentation des outils élaborés par les stagiaires et mis en pratique auprès des différents groupes professionnels
- . Echanges de pratiques et élaboration de nouveaux outils pour aborder l'alimentation.



DURÉE : 1.5 jours (10.5 h)



DATES :

jeudi 24 février et 3 mars 2022 (date limite d'inscription : 10/02/2022)



PRÉ-REQUIS : Avoir participé à la formation 'Alimentation et 5 sens' niveau 1



LIEU : sur le département (à définir)



INTERVENANT·E·S : Marie-Claire Thareau, Ingénieure agronome, nutritionniste, sophrologue caycédienne (Association www.pommesetsens.org)



RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



ALIMENTATION ET CUISINE-SANTÉ

LES TECHNIQUES ESSENTIELLES POUR CUISINER DES PRODUITS DE QUALITÉ



Cette formation est proposée à toute personne désireuse d'apprendre à cuisiner rapidement et simplement au quotidien des repas équilibrés, plein de saveurs, à base de produits de qualité, bio locaux, et adaptés aux besoins de tous ! Cette formation est axée sur l'apprentissage des modes de cuisson basse température et des aliments à index glycémique bas, pour cuisiner et conserver des aliments de qualité. Ces deux notions sont des indispensables de la boîte à outil pour éduquer à l'alimentation et cuisine santé.

OBJECTIFS

- Savoir cuisiner au quotidien simplement et rapidement en toutes circonstances pour une alimentation santé
- Étudier les différentes méthodes de cuissons
- Maîtriser les différentes méthodes de cuisson saine : cuisson vapeur, cuisson à l'étouffée, cuisson au WOK.
- Découvrir et savoir cuisiner les aliments à index glycémique bas (IG Bas) pour une assiette santé bio et locale au quotidien

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

- > Travaux de groupes
- > Pratiques culinaires (Cuisine d'application équipée, spacieuse et agencée aux normes)
- > Apports théoriques



PROGRAMME

JOURNÉE 1

- . Les piliers d'une alimentation Santé
- . Les ustensiles de cuisine basse température
- . Les techniques de base des modes de cuisson et intérêt nutritionnel
- . Pratique culinaire
 - o Les techniques de base de cuisson
 - o Recettes entrée - plat - dessert

JOURNÉE 2

- . La notion d'index glycémique bas (IG Bas) des aliments
- . Intérêt nutritionnel des aliments à IG bas en cuisine (les céréales, les légumineuses...)
- . Pratique culinaire
 - o Cuisiner des féculents à IG bas : céréales complètes et légumineuses
 - o Recettes entrée- plat – dessert

Les déjeuners sont cuisinés ensemble et pris en commun.



DURÉE : 2 jours – de 9h30 à 17h30 (14h)



DATES :

Session 1 : Jeudi 3 et vendredi 4 février 2022

Session 2 : Lundi 9 et mardi 10 mai 2022



PRÉ-REQUIS : Aucun



LIEU : MIAMNUTRITION ACADEMIE – 8 rue Charles Brunellière 44100 Nantes



INTERVENANT·E·S : Magali Pare, Animatrice en cuisine diététique, et Titulaire d'un Diplôme Universitaire (DU) en Nutrition et Maladies métaboliques obtenu à l'Université de Rennes



RESPONSABLE DE STAGE :

Fanny Caron – defialimentation@gab44.org - 02 40 79 76 74



S'APPROVISIONNER AUPRÈS DES PRODUCTEURS

COMMENT LES TROUVER ET LES CONVAINCRE DE TRAVAILLER AVEC VOUS?



OBJECTIFS

- Comprendre l'agriculture du département pour construire sa stratégie de sourcing
- Appréhender les leviers pour travailler avec les producteurs locaux
- Savoir convaincre les producteurs d'adhérer à votre projet

PUBLICS CONCERNES

- Porteurs de projet ou acteurs de la distribution ou de la transformation souhaitant s'approvisionner en produits locaux bio et de qualité :
 - Distribution: magasin, épicerie, livraison à domicile
 - Transformation
 - Café, restaurants, traiteurs, organisateurs d'évènements...

PROGRAMME

JOURNÉE 1 : COMPRENDRE L'AGRICULTURE EN LOIRE ATLANTIQUE

- Quelle est l'agriculture d'aujourd'hui et son évolution ?
- Quels sont les signes de qualité sur le département ?
- Quel équilibre pour le fonctionnement d'une ferme ?
- Cas concret : visite de deux exploitations en circuits courts

JOURNÉE 2 : TRAVAILLER AVEC DES PRODUCTEURS LOCAUX

- Comprendre les problématiques par filière
- Appréhender les leviers pour me permettre de travailler avec les producteurs locaux
- Mettre en place une stratégie de sourcing : témoignage et travail sur mon projet

**DURÉE :**

2 jours de 9h à 17h (14h)

**DATES :**

mars 2022



PRÉ-REQUIS : Aucun

**LIEU :**

Nantes (lieu à définir)

**INTERVENANT·E·S :**

Isabelle Anton, Coordinatrice, Spécialisée dans les circuits courts paysan à Terroirs 44

Beryl Rouiller, Chargée de mission filières locales au GAB44

Juliette Muguët-Guenot, Chargée de mission circuit court et alimentation à CAP 44

**RESPONSABLE DE STAGE :**

Béryl ROUILLER – beryl.rouiller@gab44.org – 02 40 79 76 76

CUISINE ALTERNATIVE ET VALORISATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES



OBJECTIFS

- Poser un cadre sur la qualité alimentaire qui donne du sens à une offre alternative
- Mieux connaître les produits alimentaires de base d'une cuisine alternative
- Amener les repères fondamentaux et les modes opératoires pour leur préparation
- Découvrir un répertoire de plats alternatifs et mixtes valorisant les protéines et ingrédients végétaux et notamment les céréales complètes et les légumineuses
- Envisager les étapes de familiarisation et d'intégration des produits, des plats, de l'offre alternative (micro-changements)
- Comprendre l'agriculture bio locale et la complémentarité entre filières animales et végétales

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES

La formation s'appuiera sur des :

- > Contenus théoriques
- > Animations participatives
- > Mise en situation et mise en pratique à l'échelle d'un restaurant collectif
- > Partage et échanges

PUBLICS CONCERNES

Professionnels de la restauration collective

PROGRAMME

JOURNÉE 1 (3H30)

Travail en salle : culture et langage commun autour des offres alternatives

- Comment définir la qualité alimentaire attendue en restauration collective
- Croyances et représentations
- Pourquoi et comment « Manger autrement » ?
- Bases d'une cuisine végétarienne : produits, modes opératoires, formats de plats et étapes de mise en place

JOURNÉE 2 (8H30)

Pratique : mettre en œuvre une offre alternative (végétarienne et mixte)

- Découvrir et s'appropriier la diversité de l'offre « alternative » et les familles végétales (céréales/légumineuses/oléagineux/graines sous toutes leurs formes, produits frais, complets et de saison)
- Quelles utilisations, quels modes opératoires, quelle valorisation, quelles adaptations en cuisine ? Quels repères nutritionnels ? Quelles déclinaisons au niveau de la cuisine centrale ?

JOURNÉE 3 (3H30)

- Croyances et représentation sur l'agriculture «durable et de qualité» (cf. loi Egalim)
- Présentation de l'agriculture biologique : cahier des charges, chiffres et filières locales
- Visite d'une ferme d'élevage diversifiée sur la production de protéines végétales

**DURÉE :**

15h30 réparties sur 3 jours



DATES : A définir en fonction des demandes



PRÉ-REQUIS : Aucun

**LIEU :**

Sur le département (lieu à définir)

**INTERVENANT·E·S :**

Gilles Daveau, consultant et formateur en cuisine alternative
Béryl Rouiller, chargée de mission en restauration collective et filières locales

**RESPONSABLE DE STAGE :**

David Lorgeoux – restoco@gab44.org – 02 40 79 76 76



QUI SOMMES NOUS ?

LE GAB 44

Créé en 1990, le Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44) rassemble les agriculteurs bio ou en devenir du département. Ensemble, ils œuvrent pour développer la production biologique et la mise en place de filières équitables durables sur le département.

Le GAB 44 s'engage notamment sur des actions :

- de **communication et de sensibilisation** : Organisation ou participation à des événements pour sensibiliser le public, animations pédagogique auprès de scolaires et adultes sur le lien entre l'alimentation, la santé, l'environnement.
- d'accompagnement à la **mise en place de filières bio de proximité** : structuration de la filière bio locale, introduction de produits bio et locaux en restauration collective, ...

FAVORISER L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Les agriculteurs bio promeuvent un développement solidaire, durable et cohérent de l'agriculture bio, au-delà du cahier des charges AB. Ainsi, ils s'intéressent aux dispositifs qui favorisent l'accès de tous à une alimentation de qualité (sensible ou non à la bio, personnes à faible revenu, ne se sentant pas légitime...).

EXTRAIT DE LA CHARTE FNAB*

« Pour une société plus humaine et solidaire »

L'agriculture biologique participe à un projet de société.

Il a pour but, à travers les moyens qu'il préconise, de redonner un sens aux actions quotidiennes de chacun, de relocaliser l'économie et de faire en sorte que l'humain en soit le cœur et non l'outil, de recréer un lien fort entre les villes et les campagnes, et de tisser un lien durable entre l'environnement, la santé et l'alimentation.

Nous devons œuvrer ensemble à une société plus juste, plus harmonieuse et plus équitable. En un mot : solidaire. Il s'agit de travailler [...] sur la dimension populaire de l'accès à une alimentation de qualité, loin des injonctions élitistes au « bien manger » et commerciales du « prêt à manger ».

*Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, le réseau des GAB



Le GAB est dans une démarche de partage de réflexions, connaissances, outils sur l'alimentation, en lien avec des pratiques agricoles vertueuses pour l'environnement et le territoire.

- **Informer et communiquer** : des outils papiers et numériques à votre disposition
- **Sensibiliser et animer** : grâce à la pédagogie - catalogue d'animations, prêt d'expositions et panneaux, liste de films à diffuser, prestations d'animation
- **Valoriser vos actions et projets** : dans le cadre de campagnes de communication telles que le Printemps bio et Manger bio et local c'est l'idéal
- **Trouver des partenaires** : du réseau bio (producteurs, transformateurs, lieux de vente), mais aussi des intervenants en cuisine, nutrition, environnement...
- **Se former** : à travers le présent catalogue et des événements de mise en réseau
- **Changer vos pratiques** : introduction de produits bio et locaux.
- **Lancer un défi** Foyers à Alimentation Positive

ACTION « DÉFI FOYERS À ALIMENTATION POSITIVE »

Depuis 2016, le GAB44 a mis en place des « **Défi Foyers à Alimentation Positive** » sur le département. Cette action, portée par le réseau des Agriculteurs Bio, existe depuis 2012 en France.

L'objectif ? Par des moments d'échanges conviviaux, accompagner des foyers à se questionner sur leurs habitudes alimentaires (types d'aliments, lieux d'achats, cuisine, moment de partage, influence sur la santé et le bien-être), ainsi que sur l'origine des aliments et leurs méthodes de production.

Ce défi est mené en partenariat étroit avec des structures relais du territoire, dont vous pourriez faire parti.



PLUS D'INFOS À RETROUVER SUR

 **WWW.GAB44.ORG**



FORMATION AU GAB 44 : CERTIFICATION QUALITÉ



Le GAB 44 a obtenu le certificat de conformité au référentiel «Des engagements certifiés pour la «Formation des entrepreneurs du vivant». Il est ainsi certifié pour les formations réalisées à destination des contributeur·trice·s et ayant-droits VIVEA.



A travers ce référentiel, le GAB 44 s'engage sur les caractéristiques suivantes :

- Des formations construites à partir du recueil et de l'analyse des besoins des stagiaires,
- Une offre de formation facilement accessible aux professionnel·les,
- Des méthodes de formation adaptées aux attentes des stagiaires assurées par des formateur·trices et des intervenant·es compétent·es et pédagogues,
- Une évaluation systématique de la satisfaction et des acquis des stagiaires,
- Un respect des procédures du financeur.

En 2020, 88% des stagiaires ont déclarés être satisfaits de la formation prodiguée par le GAB44

Le référentiel de certification de services peut-être obtenu ou consulté auprès de SGS ICS - 29, rue Aristide Briand - 94 111 Arcueil Cedex - 01 41 24 86 54 - www.fr.sgs.com/certification



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification Qualiopi a été décernée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Le GAB 44 a obtenu la certification qualité au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATIONS.

Le GAB 44 met en œuvre 7 critères relatifs à la qualité des actions de la formation professionnelle :

- Les conditions d'information du public sur les prestations proposées, les délais pour y accéder et les résultats obtenus ;
- L'identification précise des objectifs des prestations proposées et l'adaptation de ces prestations aux publics bénéficiaires, lors de la conception des prestations ;
- L'adaptation aux publics bénéficiaires des prestations et des modalités d'accueil, d'accompagnement, de suivi et d'évaluation mises en œuvre ;
- L'adéquation des moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement aux prestations mises en œuvre ;
- La qualification et le développement des connaissances et compétences des personnels chargés de mettre en œuvre les prestations ;
- L'inscription et l'investissement du prestataire dans son environnement professionnel ;
- Le recueil et la prise en compte des appréciations et des réclamations formulées par les parties prenantes aux prestations délivrées.



En fonction de votre handicap, nous pourrions envisager des adaptations des modalités pédagogiques, de même les différents lieux d'accueil pour nos formations ne sont pas systématiquement accessibles aux personnes à mobilité réduite. Les choix des lieux peuvent toutefois être adaptés en fonction de vos besoins.

Référent «Personne en situation de handicap» qui pourra répondre à vos questions et vous rediriger si besoin vers les interlocuteurs ou dispositifs adaptés du territoire :

GAB 44 : Olivier - formation@gab44.org - 02 40 79 46 57

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



COLLECTIVITÉS



ASSOCIATIONS SOCIO-CULTURELLES, EEDD



ASSOCIATIONS SOCIALES, SOLIDAIRES



ASSOCIATIONS CITOYENNES ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS







PLUS D'INFORMATIONS

- www.gab44.org
- www.bonplanbio.fr
- www.foyeraalimentationpositive.fr

Suivez nous sur les réseaux sociaux :
Facebook / Les agriculteurs bio du 44
Instagram / bio_gab44
Twitter / BioGab44



Inscription en ligne :
www.gab44.org
Espace consomm'acteur, enseignant
et asso / formations

Par mail :
formation@gab44.org

Renseignements auprès des
responsables de stage

Merci à nos partenaires financiers : l'Etat (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement, Agence Régionale de Santé), Nantes Métropole

