

invitation

RENCONTRES PROFESSIONNELLES

MÉTIERS DE L'ANIMATION- JEUNESSE & ALIMENTATION

CUISINER DURABLE AVEC LES JEUNES & COMMENT LES IMPLIQUER SUR L'ALIMENTATION

JEUDI 30 JANVIER 2020, DE 9H À 17H

À Romans sur Isère, maison de quartier de Ors, rue Magnard

Dans le cadre du **projet Alimentaire de territoire**, Valence Romans Agglo et ses partenaires proposent des journées de rencontres professionnelles thématiques autour de l'alimentation durable.

Il s'agit de permettre aux acteurs de l'animation, jeunesse et action sociale de s'emparer de ces thématiques dans leur action professionnelle, auprès des familles ou des jeunes .

Public : professionnels de l'animation, de l'éducation et de l'action sociale, bénévoles, élus

- Objectifs :**
- Découvrir /approfondir les enjeux et contours de l'alimentation durable,
 - Appréhender son rôle professionnel d'animation ou action sociale autour de cette question,
 - Connaître les outils d'animation et de sensibilisation disponibles.

JOURNÉES GRATUITES SUR INSCRIPTION
CF. PROGRA



Programme de la JOURNEE

CUISINER DURABLE AVEC LES JEUNES & COMMENT LES IMPLIQUER SUR L'ALIMENTATION

MATIN, de 9h à 12h30

9h : Accueil

9h15 : **Introduction** par Valence Romans Agglo « Le Projet Alimentaire du Territoire et la trajectoire Afterres 2050 »

9h30 : **Info & échanges** : « **Alimentation des 8-17 ans, entre nutrition et développement durable** » - *par Agribiodrôme*

- Les recommandations nutritionnelles et ses évolutions récentes
- Les marges de manœuvre : vers une alimentation durable et locale

10h15 : **Témoignages** : « **Comment aborder l'alimentation durable avec les 8-17ans** »

3 témoignages et échanges à travers des exemples d'actions menées—*par Ellen Cloteau, animatrice et cuisinière en ALSH et CVL*

- S'approvisionner en local et bio en accueil jeunesse, sur place ou en camps
- Impliquer les jeunes dans la préparation de repas
- Les clés de réussite « alimentation durable » avec les ados» *par Agribiodrôme et Civam26*

12h : **Partage d'expériences** : « partagez vos leviers, vos freins, vos expériences, vos besoins avec les autres participants

PAUSE : 12h30-13h45 Repas

APRES-MIDI : de 14h à 17h

14h : **Forum animé autour d'outils pédagogiques : Vers des repas durables et sains impliquant les jeunes** (ici ou en camps)

- Préparation de menus durables avec les jeunes : *s'approvisionner en local, menus, coûts, planification...*
- Confection de repas sains et locaux avec les jeunes *atelier cuisine, équilibre, goûts & saveurs, dégustation ...*

Si vous disposez d'outils pédagogiques, vous pouvez les mettre à disposition des participants pour les partager.

15h30 : **Atelier Projets** :

Travail collectif sur vos projets : affiner un projet ou une idée, le construire avec les outils échangés, appréhender sa mise en œuvre.

16h45 : **Bilan et conclusion**

17h : Clôture de la journée

POUR VOUS INSCRIRE : souhaité, avant le 27 janvier
[Accès](#) au bulletin d'inscription
+ d'info : Béatrice Rivoire, chef de projet, 04.75.70.68.94,
beatrice.rivoire@valenceromansagglo.fr