

Actions de Formation

Action n° 130661

[Plus d'info...](#) Action nationale

Session : - 1 -

Etat : "clôturée"


21 mai au 23 mai 2012

Durée : 2.00 jours

12 participants

Modalité :

Lieu : CEZ RAMBOUILLET

 Saisie des candidatures sur internet par les établissements d'enseignement agricole : TERMINEE

Intervenants :

Céline Warnery, Claire Abel-Coindoz et Marie Egreteau, ingénieures d'études Agrocampus Ouest site de Beg Meil Christian Peltier, animateur de réseau national EDD

Contact :

Céline WARNERY

celine.warnery@educagri.fr

Structure Organisatrice :

AGROCAMPUS OUEST site Beg Meil

Mél : christine.sage@agrocampus-ouest.fr

La cale

Beg-Meil

FOUESNANT

29170

Tél. : 02.98.94.40.70

Le site :

<http://beg-meil@agrocampus-ouest.fr/>

[Plus d'info...](#)

Mettre le restaurant scolaire au coeur du projet de développement durable de l'établissement : enjeux, outils, démarches

Nomenclature : B0201-Management stratégique, projet

Public concerné

Personnels de cuisine, d'économat et de gestion, infirmières, tout personnel ayant une mission développement durable au sein de l'établissement, les enseignants : STAV M7, seconde (Géo et EATDD), stage coll EDD/santé Important : les frais de déplacement et d'hébergement des personnels relevant du conseil régional seront à la charge de l'établissement ou du conseil régional

Objectif pédagogique

- Se construire des repères théoriques sur la durabilité des modes d'alimentation pour poser un diagnostic sur les pratiques du restaurant scolaire et identifier les pistes de changement : donner du sens et choisir le sens - Mettre en place une démarche de changements sur l'approvisionnement, les équilibres alimentaires, la gestion des déchets, la réduction des gaspillages, à petits pas, dans la durée, portée par les acteurs concernés - Construire ces démarches conjointement avec l'équipe enseignante, en vue de permettre la conception de situations pédagogiques en lien avec les programmes : systèmes alimentaires durables, logiques de filières, sociologie des mangeurs, équilibres alimentaires - S'inscrire dans les démarches territoriales locales

Modules et référentiels visés

STAV M7, seconde (Géo et EATDD), stage coll EDD/santé, BTS&

Description

1 - En quoi les caractéristiques de notre alimentation posent problème ? Comprendre la dimension historique du problème de la non -durabilité des modes d'alimentation actuels : caractéristiques du système alimentaire occidental et ses limites 2 - Quels choix alimentaires pouvons-nous privilégier pour réduire ces impacts ? Caractériser les formes de réponses à ces problèmes (notion de systèmes alimentaires durables), en dégager des critères de choix pour des pratiques alimentaires plus durables 3 - Comment faire évoluer les pratiques de la restauration collective et utiliser cette expérience dans l'enseignement ? - Faire l'état des lieux des pratiques de la restauration collective, de l'enseignement des questions alimentaires et du pilotage de l'articulation pratiques de la RC et activités pédagogiques - zoom sur l'approche par l'empreinte écologique - Définir des objectifs globaux en matière de changements de pratiques de la restauration collective, en matière pédagogique, - Identifier les obstacles pour atteindre ces objectifs, les pistes pour les lever, les complémentarités ou incompatibilités entre objectifs pédagogiques et de changements de pratiques, - afin de hiérarchiser les priorités et de définir des objectifs d'étapes pertinents pour des changements progressifs et réalistes - se doter d'outils de suivi des changements et de modalités d'adaptation régulière des objectifs d'étapes au fur et à mesure de l'expérience



Programme cofinancé par l'[Union Européenne](#)



L'Europe s'engage en France avec le fonds social européen
FSE.gouv.fr

[En haut](#)