

4+5 JUILLET 2022

# *Nourrir & Partager Grandir*

L'ANIMATION PÉDAGOGIQUE  
AUTOUR DE L'ALIMENTATION

# PRÉSENTATION

Pour la deuxième année, notre séminaire d'apprentissage ***Nourrir partager & Grandir*** vous offre l'occasion de vous réunir pour un temps de travail collaboratif autour des questions de cuisine et d'alimentation dans nos contextes d'EEDD.

Les 4 et 5 juillet 2022, ce sont trois ateliers de formation que nous vous proposons pour développer vos actions.

Il s'agit de réunir des professionnels de l'animation autour du potentiel de la thématique alimentation comme support pédagogique.

Chaque atelier a été préparé avec soin à destination d'un public qui souhaite développer ses compétences professionnelles. Cette démarche sera conduite dans un esprit d'échanges de pratiques qui nécessite d'anticiper sa participation par un questionnement sur son action professionnelle.

Vous trouverez ici les programmes et objectifs que nous vous invitons à étudier avant de nous retourner votre formulaire de renseignements, complété avec précision puisqu'il permettra aux formateurs d'ajuster leur programme.

La validation de votre inscription vous sera confirmée par mail. Nous privilégions comme d'habitude la représentation d'un maximum de structures différentes pour un même atelier.

En espérant vous retrouver nombreux et en pleine forme pour cette studieuse rencontre.

Bien amicalement.

Olivier.

# PROGRAMME ET DISPOSITIF

## ATELIER 1 :

### *Formation au métier d'animateur cuisinier*

LUNDI 4 : 9H/17H – MARDI 8 : 9H/12H 30

## ATELIER 2 :

### *Pédagogie et permaculture au jardin*

LUNDI 4 : 9H/17H – MARDI 8 : 9H/12H30

## ATELIER 3 :

### *Animation cuisine tout-terrain*

LUNDI 4 : 9H/17H

## INFORMATIONS PRATIQUES

Le déjeuner est pris en charge par la Métropole Aix-Marseille-Provence.

### Dispositif d'hébergement

Pour les participants qui souhaitent être hébergés, le Loubatas propose un forfait diner + nuitée + petit déjeuner pour un montant de 40 euros.

Pour réserver, vous pourrez envoyer un chèque d'arrhes au Loubatas, le paiement se fera sur place à votre arrivée.

Réservation directement auprès du Loubatas : [info@loubatas.org](mailto:info@loubatas.org)

Les places sont limitées et réservées en priorité aux participants des ateliers qui se déroulent sur deux jours.

### Adresse du lieu :

Le Loubatas, Chemin du Loubatas, 13860 Peyrolles en Provence.

## ATELIER 1 :

# *Formation au métier d'animateur cuisinier*

LUNDI 4 : 9H/17H - MARDI 5 : 9H/12H 30

À la découverte d'une cuisine collective qui nourrit, rassemble et préserve la santé humaine et environnementale en respectant le travail des producteurs, des éleveurs et des cuisiniers eux-mêmes. Cet atelier de trois demi-journées permet de décomplexer les équipes pédagogiques en cuisine, bien souvent réticentes, en proposant les informations et les outils nécessaires pour mettre en place et en toute sécurité ce type d'atelier dans leur structure.

Lors de ce séminaire d'apprentissage, durant trois demi-journées consécutives, les participants pourront monter en compétences sur les questions d'hygiène, de sécurité et de production en cuisine.

Le groupe abordera le sujet sous différents angles. Les cadres éducatifs des ateliers cuisine ainsi que la qualité des repas seront posés. Les équipements nécessaires et la réglementation de bonnes pratiques d'hygiène seront identifiés. Les participants aborderont toutes ces thématiques dans une dynamique de groupe et en passant par l'action pour favoriser leur apprentissage.

Un état des lieux de chaque structure sera établi en se basant sur la méthode des 5M et les 12 thématiques du Mouvement des Cuisines Nourricières.

Des contextes et des idées très différents pourront être abordés dans ce dispositif. Il sera de fait utile, que chacun puisse anticiper sa participation d'un travail de recherche et d'un questionnement sur ses besoins et ses ambitions.

À cet effet, le formulaire de pré-inscription prévoit un questionnaire qu'il vous est demandé de compléter.

*Atelier conçu et animé par Sylvie Keller,  
Cheffe et formatrice en cuisine, notamment au Loubatas,  
membre active du Mouvement des Cuisines Nourricières.*



## ATELIER 2 :

# *Pédagogie et permaculture au jardin*

LUNDI 4 : 9H/17H - MARDI 5 : 9H/12H 30

La permaculture est un système de conception qui crée des relations résilientes et durables entre les êtres humains et le reste du monde naturel. L'éducation en plein air enrichit les apprentissages de façon singulière, la permaculture de par sa quête d'équilibre écosystémique, éclaire d'un jour nouveau l'idée d'une pédagogie au contact de la nature.

Cet atelier se passe au jardin potager, un vivier de ressources pour notre alimentation, mais également un vaste terrain de jeu et d'expérimentation pour tous ceux qui construisent des temps d'animation.

Grâce à leur expérience en permaculture et en action éducative, Alyssa et Antoine proposent de découvrir des outils et des pratiques de conception de dispositifs pédagogiques fondés sur une approche innovante.

Les participants pourront découvrir et expérimenter des pratiques nouvelles, inspirées des principes permaculturels, transférables dans tout type de contextes d'animation et d'éducation, et ce quels que soient les thèmes abordés. À travers cet atelier c'est bien la posture de l'animateur qui est interrogée, en tant qu'initiatrice de partages et facilitatrice d'échanges, pour être renforcée d'un regard qui ouvre sur de nouvelles perspectives.

*Atelier conçu et animé par  
Antoine Berteau et Alyssa Davin,  
tous deux animateurs au Loubatas,  
passionnés par la création de paysages  
nourriciers et de systèmes humains  
vertueux et durables.*



## ATELIER 3 :

### *Animation cuisine tout-terrain*

LUNDI 4 : 9H / 17H

Cet atelier vous plongera dans les conditions extrêmes de l'animation cuisine en mode tout-terrain. Pas d'eau sur site, première prise électrique à 800 mètres, matériel sommaire ? Comment s'organiser et que prévoir quand on est confronté à des lieux où tout semble compliqué pour un temps de cuisine collective ?

Au programme de cette journée d'apprentissage vous aborderez, au travers d'une cuisine végétale, les quatre piliers de la cuisine santé, la composition d'un repas équilibré, la méthodologie de la cuisine en groupe et tout ce qu'il est nécessaire de prévoir, ainsi que la réflexion sur le type de recettes et les menus que l'on peut adapter dans des conditions particulières de cuisine tout-terrain.

La phase pratique vous permettra de passer à l'acte avec la réalisation de recettes, mais également une initiation aux bienfaits et à la praticité des recettes lacto-fermentées.

Matériel à prévoir par chaque participant :

Tablier, torchon et petit bocal (Le Parfait de préférence) à fermeture mécanique pour repartir avec une expérience lacto-fermentée.

*Atelier conçu et animé par  
Florence Lappen, formatrice culinaire  
et fondatrice de l'école de cuisine  
végétale Vert la table.*



# Nourrir & Partager Grandir

**4+5 JUILLET 2022**  
**FORMULAIRE DE PRÉ-INSCRIPTION**

---

SÉMINAIRE D'APPRENTISSAGE

---

En guise de préambule :

La pré-inscription nous aide à équilibrer l'ensemble de la proposition pédagogique et à satisfaire la représentation d'un maximum de structures.

Vous pouvez vous pré-inscrire à plusieurs ateliers en précisant votre ordre de préférence. Pour chaque atelier, veuillez vous référer aux conditions de participation, afin de vous assurer de répondre à l'engagement nécessaire.

Merci de nous retourner, **au plus tard le 15 juin**,  
un bulletin de pré-inscription par personne souhaitant participer.  
à l'adresse suivante : [contact.strategie-environnementale@ampmetropole.fr](mailto:contact.strategie-environnementale@ampmetropole.fr)

Pour information, chaque atelier est ouvert à 15 participants.  
Vous recevrez une confirmation de votre inscription à l'issue de notre phase d'examen des candidatures.  
Si nous rencontrons un souci pour répondre à votre demande, nous vous contacterons dans les plus brefs délais.

Formulaire de pré-inscription

## ATELIER 1 :

# *Formation au métier d'animateur cuisinier*

LUNDI 4 : 9H/17H - MARDI 5 : 9H/12H 30 Hébergement souhaité

Cet atelier est destiné prioritairement aux professionnels ayant une capacité de mise en œuvre d'atelier cuisine dans un cadre d'animation.

Merci de nous fournir les renseignements suivants :

J'accepte que mes données personnelles soient transmises aux formateurs et traitées dans le cadre de l'organisation des Fertiles Rencontres :

OUI (cochez la case pour confirmer)

Nom

Prénom

Contact (mail/tél)

Structure Professionnelle

Quel poste occupez-vous actuellement ?

Avec quel type de public travaillez-vous le plus souvent ?

Avez-vous des expériences dans le domaine de la cuisine ou de l'alimentation ?  
Si oui, merci de les détailler.

Qu'attendez-vous de cet atelier au vu de vos problématiques professionnelles ?



Formulaire de pré-inscription

**ATELIER 2 :**

## *Pédagogie et permaculture au jardin*

LUNDI 4 : 9H/17H - MARDI 5 : 9H/12H 30 Hébergement souhaité

Cet atelier est destiné prioritairement aux professionnels dans un cadre d'éducation et d'animation socio-culturelle justifiant d'attentes particulières.

Merci de nous fournir les renseignements suivants :

Nom

Prénom

Contact (mail/tél)

Structure Professionnelle

Quel poste occupez-vous actuellement ?

Avec quel type de public travaillez-vous le plus souvent ?

Quelles sont vos expériences marquantes dans le domaine de l'animation ?

Qu'attendez-vous de cet atelier au vu de vos problématiques professionnelles ?

J'accepte que mes données personnelles soient transmises aux formateurs et traitées dans le cadre de l'organisation des Fertiles Rencontres :

**OUI** (cochez la case pour confirmer)

Formulaire de pré-inscription

## ATELIER 3 :

### *Animation cuisine tout-terrain*

LUNDI 4 : 9H / 17H

Cet atelier est destiné prioritairement aux professionnels ayant une capacité de mise en œuvre d'atelier cuisine dans un cadre d'animation socio-culturelle.

Merci de nous fournir les renseignements suivants :

Nom

Prénom

Contact (mail/tél)

Structure Professionnelle

Quel poste occupez-vous actuellement ?

Avec quel type de public travaillez-vous le plus souvent ?

Avez-vous des expériences dans le domaine de la cuisine ou de l'alimentation ?  
Si oui, merci de les détailler.

Qu'attendez-vous de cet atelier au vu de vos problématiques professionnelles ?

J'accepte que mes données personnelles soient transmises aux formateurs et traitées dans le cadre de l'organisation des Fertiles Rencontres :

**OUI** (cochez la case pour confirmer)