

# Cycle de formation pour acteurs éducatifs L'alimentation, 7 jours pour agir et penser le monde autrement !

L'asbl Rencontre des Continents, en collaboration avec ses partenaires, propose un cycle de formation en 7 journées sur le thème de l'alimentation et ses enjeux par différentes approches : la cuisine, l'environnement, les relations nord-sud, la diversité culturelle, la santé et l'agriculture.



Ateliers cuisines / Formation théorique



Animations / Boite à outils



Echanges d'expériences



Mise en Projet



7 vendredis entre février à mai 2014

Une formation  
organisée par



Avec l'aide  
de la Région de Bruxelles-Capitale



En partenariat avec



# Thématique



**L'alimentation** s'avère un thème particulièrement riche pour approcher des thématiques aussi variées que l'environnement, la justice et l'équité sur la planète, la santé individuelle et collective, la distinction entre usage et mésusage, la mondialisation néolibérale, les alternatives écologiques,... et surtout l'interconnexion de ces thèmes dans leurs dimensions environnementales, économiques, sociales, culturelles et spirituelles.

**Notre assiette**, miroir de notre société, de ses impasses et espérances, peut ainsi servir de tremplin pour questionner le monde et nous mettre en projet de constructions d'alternatives de pensée et d'action.

## Objectifs

- > **Mieux comprendre les enjeux** et les thèmes liés à l'alimentation au niveau local et global.
- > **Construire des pistes d'actions collectives** concrètes à mettre en place avec son public.
- > **Se doter des clefs d'analyse** pour expliquer et utiliser les différents thèmes liés à l'alimentation.
- > **Favoriser le partage d'expériences** et l'échange de savoirs entre participants.
- > **Découvrir** une autre façon de cuisiner.
- > **Découvrir** différents outils et les mettre au service de différents processus.

## Méthode



**L'approche** de ce cycle sera à la fois "**théorique**" et "**pratique**". Chaque journée abordera une thématique sous trois façons différentes : le contenu théorique, la pratique culinaire avec un cuisinier professionnel et une réflexion sur les méthodes éducatives développées dans les grands secteurs de l'éducation, l'environnement, la santé et la solidarité (citoyenneté, développement, ...).

Nous parcourerons des **méthodes concrètes d'utilisation de l'assiette** comme tremplin de rencontre et d'éducation : cours de cuisine, ateliers de dégustation, démonstration dans des lieux publics, mise en projets (magasin d'école, projets restauration collective, ...)

**Le partenariat** avec les différentes organisations permettra l'apport d'intervenants spécialisés dans chacune des thématiques et l'apport de chefs cuisiniers.

# Public

## La formation s'adresse :

- > aux **éducateurs, animateurs, gestionnaires de projets, responsables d'associations, de cantines, etc.**
- > à toute personne qui au sein de son contexte professionnel ou privé (association, institution, organisation, école,...) **désire s'outiller sur le thème de l'alimentation et de la pratique culinaire** pour passer à l'action concrète.
- > Les personnes dont l'institution souhaite mettre en place un projet, une réflexion ou une activité concrète seront prioritaires. **La participation aux 7 journées est requise. Maximum 20 participants.**

## Quel est le programme ?

Dates et détail du programme en annexe

- > Une approche écosystémique de l'alimentation  
(Avec **Daniel Cauchy et Sébastien Kennes - Rencontre des Continents asbl**)
- > Une assiette solidaire ? « Première chose ne pas nuire... après c'est plus politique »  
(Avec **Stéphane Desgain - CNCD-11.11.11**)
- > Mon assiette, l'environnement, la campagne et l'agriculture biologique  
(Avec **Nature et Progrès et Inter-Environnement Wallonie**)
- > L'alimentation, à la croisée de la diversité sociale et culturelle  
(Avec **Culture & Développement, Bouillon Malibran, les Équipes populaires**)
- > Bien manger ? Si on y regardait de plus près  
(**Partenaire Santé à confirmer**)
- > Et si on sortait ? Visites sur le terrain à Bruxelles de projets concrets en lien avec l'éducation à l'alimentation durable, la Souveraineté Alimentaire : potagers, cantines, épicerie..  
(Avec **Alimentation 21**)
- > Evaluation, mise en pratique, suivi et transposition  
(Avec **Rencontre des Continents asbl**)

## Infos pratiques ?

**Quand ?** : De 09h00 à 17h - les vendredis :  
Le 21 février, 14 mars, 28 mars, 04 avril, 25 avril, 09 mai, 25 mai



**Infos et inscriptions** - Formulaire d'inscription à renvoyer **par mail pour le 7 février** à :  
Kennes Sébastien - Rencontre des Continents asbl

N'hésitez pas à prendre contact avec nous !  
E-mail : [seb.kennes@rencontredescontinents.be](mailto:seb.kennes@rencontredescontinents.be) - 02/734.23.24  
Site web : [www.rencontredescontinents.be](http://www.rencontredescontinents.be)

### Prix et paiement :

- > **280 €** par personne ou par organisation (tarif chômeur : 220 €). Si le prix de la formation est un obstacle, n'hésitez pas à prendre contact avec nous pour envisager des solutions !
- > Cette somme inclut la totalité des différents aspects de la formation : participation aux 7 journées de formation, les repas, les cours de cuisine, le porte-feuille de documents, brochures...
- > Le versement est à effectuer sur le compte 001-5097137-57 avec votre nom + prénom et la mention "formation pro cuisine 013-014 **pour le mercredi 12 février 2014**

### Lieu de formation :

**GC Elzenhof** (centre culturel néerlandophone), Av de la Couronne, 12 - 1050 Ixelles, Bxl.  
**Maison de la Paix**, Rue Van Elewyck - 35, 1050 Bruxelles