



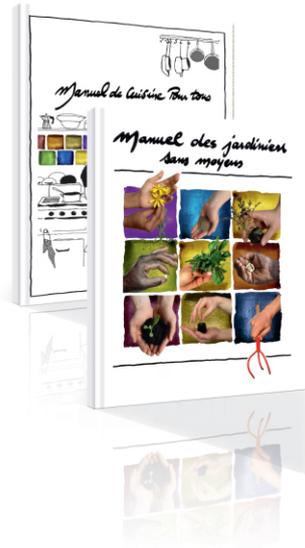
Formation des Ambassadeurs du Jardinage et du Bien-vivre

Les 2,3,4 et 17,18,19 décembre 2019 dans le Pas-de-Calais

L'AMBASSADE DU BIEN VIVRE ALIMENTAIRE

Apprendre à animer autrement des ateliers jardin et cuisine

La formation est particulièrement conçue pour des personnes susceptibles de monter et d'accompagner des initiatives de projets de jardins vivriers et d'ateliers culinaires auprès des personnes en situation sociale et économique fragile ou pour des enfants et des jeunes



Elle s'appuie notamment sur 3 ouvrages : **Le Manuel des jardiniers sans moyens** et **le Manuel de cuisine pour tous** et le **Manuel Reste !**.

Le Manuel des jardiniers sans moyens part de la conviction que tout le monde peut jardiner, malgré l'absence d'expérience, de terrain ou de moyens financiers. Le Manuel de cuisine pour tous est son prolongement vers la transformation des produits et l'alimentation diversifiée.

La formation est conçue par des acteurs spécialisés, profondément ancrés dans une pratique d'éducation à l'autonomie de la personne. Ici, il n'est pas seulement question de subsistance. L'activité personnelle liée à l'alimentation du foyer « donne de l'épaisseur » à nos vies, développe l'estime de soi, offre de nouvelles voies au « bien vivre ensemble » et à la convivialité. Elle intervient également de manière profonde sur la santé.

Les objectifs

- Maîtriser des bases et des techniques de jardinage agrobiologique et de cuisine particulièrement adaptées aux personnes sans expérience et sans grands moyens financiers.
- Etre en capacité de mettre en place et d'animer une activité de jardin vivrier ou cuisine diversifiée dans un cadre d'action sociale ou d'insertion, de centre de loisir ou péri-scolaire.
- Etre en capacité de transmettre de manière accessible les connaissances nécessaires pour jardiner, à partir du « Manuel des jardiniers sans moyens ».
- Disposer des connaissances de base pour l'animation d'ateliers culinaires, à partir du « Manuel de cuisine pour tous ».
- Resituer les actions de terrains dans différents courants conceptuels modernes en cours : "Permaculture"; "cuisine nourricière"; "Economie de la fonctionnalité et de la coopération".



Le programme

- Bases d'agrobiologie : les contraintes d'un sol, les éléments essentiels à la croissance des plantes et au compostage.
- Jardiner peu mais efficace : Le potager en carré, le jardin en "lasagne", les 12 légumes faciles à réussir et les "bons gestes" du jardinier : semer, planter, bêcher, sarcler...
- Mettre en place des ateliers cuisine en tous lieux : méthodologie, déroulé, saisonnalité, hygiène, gestion groupe et des recettes,
- Récolter et transformer les produits du jardin : cuisiner gourmet, sain, facile et pas ch : vers une éducation à la diversité alimentaire
- Transmettre simplement ces connaissances et ces techniques, avec comme support les 3 Manuels pratiques de l'ambassade et d'un serveur de ressources en ligne, savoir se donner des objectifs réalistes et adaptés.
- Approche de concepts auxquels rattacher son action de terrain.

Durée

La durée de formation est de 42 heures sur 6 jours. La formation s'articule en deux temps entrecoupés d'une période de travail personnel.

Coût

1200 € nets de taxes couvrant tous les frais inhérents à la mise en oeuvre de la formation et ouvrant l'accès à tous les supports.

Cette formation peut être prise en charge par votre fonds de formation (proforma et devis disponibles sur demande).

Organisateurs



Organisation des temps pédagogiques

- *Trois jours d'apprentissage* des bases opérationnelles de jardinage agrobiologique et de mise en place d'ateliers cuisine hors espace professionnel.
- *Entre les deux sessions, un travail individuel* est vivement recommandé : réflexion, recherches personnelles à partir des ressources prescrites lors de la première session, conception et démarrage du projet dans la structure si possible.
- *Trois jours de retour* sur les projets de chacun, approfondissements techniques et méthodologiques sur les ateliers jardins et cuisine.

Matériel et équipement de travail

Bottes, vêtements chauds et de pluie.
Les tabliers de cuisine sont les bienvenus.
Tout document présentant votre travail.



Hébergement & Restauration

- *Nous pouvons mettre à votre disposition une liste d'hébergements locaux, et proposer des hébergements collectifs sur demande...*
- *Les repas font partie des séances pédagogiques et ne font pas l'objet de tarification supplémentaire. Une ou deux auberges espagnoles seront prévues sur l'ensemble de la formation.*

Planning, Renseignements et inscriptions

Les Anges Gardins

bienvivrealimentaire@angesgardins.fr

07 69 12 19 99 - 03 21 34 08 42

800, rue du Pont d'Oye - 62162 VIEILLE EGLISE

<http://www.ambassadealimentaire.fr>