



Formation des Ambassadeurs

du Jardinage et du Bien-vivre

2 formations
au second
semestre 2016,
réparties sur la
France.

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 2 ouvrages : **Le Manuel des jardiniers sans moyens** et **Le Manuel de cuisine pour tous**. 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 ».

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 du groupe et des recettes,
- Récolter et transformer les produits du jardin : cuisiner gourmet, sain, facile et pas cher : vers une éducation à la diversité alimentaire
- Transmettre simplement ces connaissances et ces techniques, avec comme support les 2 Manuels, savoir se donner des objectifs réalistes et adaptés.

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

- **Les repas font partie des séances pédagogiques et ne font pas l'objet de tarification supplémentaire.**
Le premier repas est prévu sous forme "d'auberge espagnole" avec les produits locaux que vous voudrez bien ramener !
- **Un hébergement pourra être prévu sur demande (coût non inclus).**

Planning, Renseignements et inscriptions

<http://www.ambassadealimentaire.fr>

Les formations en 2016 sont réparties géographiquement sur 3 lieux.
Contactez l'association organisatrice correspondant à la date ou au lieu qui vous intéresse !



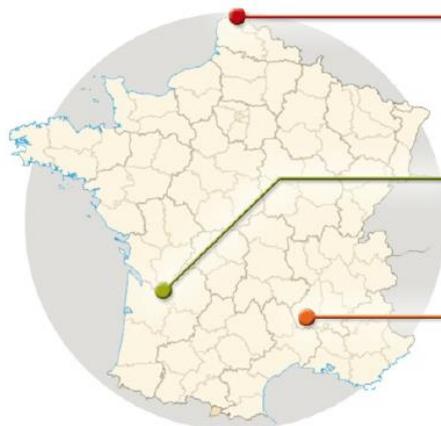
Anges Gardins
03 21 34 08 42 – ambassade@angesgardins.fr
800, rue du Pont d'Oye - 62 162 VIEILLE EGLISE



Les Rateleurs
rateleurs@gmail.com
44 rue Alsace Lorraine
33220 Ste Foy La Grande



Le Mat Ardèche
04 75 37 73 80 -
formation@levielaudon.org
Le Viel Audon 07120



12-13-14 Octobre session 1
23-24-25 Novembre session 2



Dates à venir

05-06-07 Octobre session 1
07-08-09 Novembre session 2

