



Formation d'animateurs jardin et cuisine: "Les Ambassadeur du jardinage et du bien vivre alimentaire" - Balazuc (07)



Objectifs

Session printemps : 18-19-20 avril et 25-26-27 mai
Session automne : 12-13-14 octobre et 23-24-25 novembre

soit 6 jours en discontinus pour une session.

Pourquoi ?

Les ambassadeurs du jardinage et du bien être alimentaire apprennent à transmettre les bases et les techniques de jardinage agrobiologique et de cuisine, afin que **chacun retrouve les moyens de cultiver la terre et de cuisiner des produits bruts**. La formation a été particulièrement conçue pour un transfert de **savoir faire ultra concret, simple d'accès, à partir des fondamentaux**, pour des animateurs intervenant auprès des personnes en situation sociale et économique difficile ou pour des enfants et des jeunes.

Pour qui ?

Techniciens ou personnes ressources susceptibles d'accompagner des initiatives de projets de jardins vivriers et d'ateliers cuisines auprès des personnes de condition modeste

ou en difficulté d'autonomie. **Animateurs pour les enfants sur des centres de loisirs, d'accueil de jeunes ou sur des ateliers dans le cadre de la réforme des rythmes scolaires.**

Contenu de la formation

Pour se former à ...

- * Maîtriser des bases et des techniques de jardinage agrobiologique et de cuisine particulièrement adaptées pour les transmettre à des enfants ou à des personnes sans moyens financiers et sans expérience de jardinage.
- * Etre en capacité de mettre en place et d'animer une activité de jardin vivrier ou de cuisine sans avoir accès à des terrains ou une cuisine professionnelle.
- * 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 (objectifs, méthodologie, hygiène, déroulé, saisonnalité...) pour l'animation d'ateliers culinaires avec le Manuel de cuisine pour tous

Contenu de la formation : (donné à titre indicatif et susceptible de changements, notamment en fonction des conditions météo)

- * Bases d'agrobiologie : les contraintes d'un sol, les éléments essentiels à la croissance des plantes.
- * Jardiner efficace : Le potager en carré; Le jardin en « lasagne », les « jardi-sacs » ; le compostage ; les 12 légumes faciles à réussir;
- * Les « bons gestes » du jardinier : semer, planter, bêcher, sarcler... ;
- * Récolter et cuisiner les produits du jardin : Cuisiner gourmet, sain, facile et pas cher : vers une éducation à la diversité alimentaire.
- * Mettre en place un atelier cuisine: Bases pour animer des ateliers cuisines, normes d'hygiène, pédagogie, déroulé des séquences, points d'attention...
- * Transmettre simplement ces connaissances et ces techniques avec les ressources permanentes (open source).

Intervenants

Franck DAVID ou **Eric PREDINNE**, Formateurs jaridniers et paysagistes de la SCOP Salutterre.

Dominique HAYS Formateur activiste desANGES Jardins

Yann Sourbier, acteur structurant de la transition au Viel Audon depuis 34 ans. Formateur permanent de l'association Le Mat Ardèche. Cuisinier animateur et ancien directeur de l'association.

Les autres formations ambassadeurs en France

<http://www.ambassadealimentaire.fr>

Informations complémentaires

Durée de la formation : 48 h réparties sur 6 jours en 2 modules (3 jours + 3 jours)

Formation Continue



Organisme proposant la formation

Association Le Mat
Ardèche

Localisation

07 Ardèche
Lieu de la formation

Hameau du Viel
Audon (07120)

Tarifs

individuel : 600€
entreprise : 1200€
OPCA : 1200€

Publics

Personnes ressources susceptibles d'accompagner des initiatives de projets de jardins vivriers et d'ateliers culinaires auprès des personnes de condition modeste ou en difficulté d'autonomie

Contact

Pôle formation
Association LE MAT
formation [at] levielaudon [dot] org
Tél.: 0475377380

