

Formation Cyprès

Enjeux de l'alimentation et Transition des systèmes alimentaires

7 vendredis de 9h à 17h du 6 mai au 24 juin 2022



ANIMATIONS
APPORTS THÉORIQUES
Partage d'expériences
MISE EN PROJET
Découverte d'outils
ATELIERS CUISINE

Quoi ? Une formation généraliste sur les enjeux de notre alimentation et de son système, dont l'objectif premier est de permettre aux participants de se les approprier pour mieux les mobiliser dans leur contexte d'action.

Comment ? Ce cycle s'appuie sur une approche systémique et transdisciplinaire, alternant théorie et pratique. Nous parcourons différentes approches et des méthodes concrètes d'utilisation de l'alimentation comme tremplin pour la rencontre, la réflexion, l'échange, l'expérimentation, l'éducation, la mise en projet.

Pour qui ? Vous êtes en lien avec un public et vous désirez vous outiller sur le thème de l'alimentation et de la transition des systèmes alimentaires ? Alors cette formation est faite pour vous !

Mots-clés: Acteur.ices relais - Alimentation de qualité - Transition alimentaire - Enjeux économiques, sociaux et environnementaux - Education à... - Approche Systémique - Souveraineté Alimentaire - Agriculture Paysanne - Circuits courts - Relocalisation - alimentation durable - Réchauffement climatique - Biodiversité - Effondrements - Diversité sociale et culturelle - Faiminisme - Solidarité/équité - Santé - Cuisine écologique et politique - Savoirs, Echanges, Expériences - Mise en réseau - Convivialité - Alternatives - Initiatives citoyennes - Projets

Contact : baptiste@rencontredescontinents.be

Thématiques

L'Alimentation : un thème pour éduquer... et favoriser l'émergence d'alternatives respectueuses du vivant.

Notre assiette, miroir de notre société, de ses impasses et de ses potentialités, est un formidable tremplin pour questionner le modèle agroalimentaire dominant actuel et plus largement le monde qui nous entoure (**dénonciation**). Elle nous permet de nous lancer dans une réflexion globale et dans la construction d'alternatives concrètes (**énonciation**).

L'alimentation s'avère être une thématique particulièrement riche pour **explorer les grands défis** que sont : les enjeux écologiques (climat, biodiversité, écosystèmes...), la justice sociale et les inégalités, le respect de la diversité culturelle, la promotion de la santé individuelle et collective etc. Par ailleurs, elle est un thème clé pour explorer **l'interconnexion de tous ces enjeux** : de l'alimentation biologique à la souveraineté alimentaire, de l'agriculture paysanne à l'agroécologie, de la santé à la nutrition, de la question sociale à la question du genre dans le domaine alimentaire.

Objectifs

Ce cycle de formation a pour objectif principal de permettre à toute personne intéressée **d'apprendre à utiliser l'alimentation comme thème mobilisateur et créateur de possibles**. D'abord en explorant les enjeux, leurs interdépendances, leurs niveaux globaux et locaux. Ensuite, en expérimentant diverses méthodes d'éducation à/par l'alimentation. Enfin, en découvrant des initiatives concrètes de transition alimentaire.

[Au terme des 7 journées, nous voulons favoriser chez les participant.e.s :](#)

- Une meilleure compréhension des enjeux globaux et locaux de l'alimentation à partir d'une grille de lecture systémique
- L'appropriation de ces enjeux et de leurs interdépendances afin de mieux pouvoir les expliquer
- Une meilleure connaissance du maillage d'acteurs et de projets dans nos régions qui contribuent à la transition des systèmes alimentaires et des ressources qu'ils peuvent offrir
- L'expérimentation d'outils pédagogiques inspirés de différentes approches, pour mieux comprendre et décoder leur pertinence et usages possibles
- La stimulation et la mise en place de processus collectifs dans son contexte d'action
- L'expression, l'écoute, ainsi que le partage d'expériences et de savoirs entre tou.tes

Méthodologie

Ce cycle s'appuie sur une approche **systemique**, attentive aux interdépendances et aux liens. Il est transdisciplinaire et mobilise diverses approches éducatives : à la citoyenneté, aux écologies, à l'éducation permanente, à l'éducation populaire, à la promotion de la santé... Il propose une **diversité de points de vue** en faisant intervenir des personnes issues d'organisations actives sur le thème alimentaire. La formation recourt à une **variété de méthodes d'utilisation de l'alimentation** - notamment en situation d'éducation/formation/animation.

Chaque journée comporte un **fil conducteur, associé à un ou plusieurs thèmes**, en alternant théorie et pratique. Durant le cycle, plusieurs **expérimentation**/analyses d'outils d'animation en lien avec l'alimentation sont proposés. Par moments, nous découvrons des **initiatives** inspirantes de transition des systèmes alimentaires.

Nous travaillons chaque jour en **sous-groupe**, et proposons des temps de réflexions individuels et de mises en commun. Nous attachons de l'importance aux temps pour souffler, atterrir, échanger informellement, et surtout **manger ensemble**. Nous sommes attentif.ves à rendre le groupe responsable de sa propre dynamique et veillons à créer les conditions pour le **respect, l'écoute, l'entraide**. Et surtout, plein de sourires, ponctué d'éventuels concours de blagues.

Publics : Acteur.ices relais

La formation s'adresse à toute **personne ou collectif désirant s'outiller à partir du thème de l'alimentation** afin d'impulser des dynamiques d'engagement, de réflexion, d'expérimentation, de projets auprès/avec d'autres personnes, des collectifs ou publics spécifiques.

Si vous êtes gestionnaire de projets, éducateur, animateur, entrepreneur.se, citoyen.ne membre d'une association ou d'un collectif, facilitateur d'alternatives, coordinateur de réseau, représentant.e d'un collectif...cette formation est faite pour vous !

Votre contexte d'action en lien avec l'alimentation peut être **professionnel ou citoyen**, et de secteurs divers : éducation, sensibilisation, éco-conseil, production, restauration, transformation, vente etc..

L'envie de contribuer à l'émergence d'une société respectueuse et inspirée du vivant est vivement souhaitée :-)

Equipe Educative

Coordination de la formation par [Baptiste](#), en collaboration avec :

- Des membres de l'équipe permanente et du [collectif RdC](#)
- Des [intervenant.es extérieurs](#), et professionnel.les dans le secteur de l'alimentation et de l'éducation.
 - > [Panorama du panel](#) : le CNCD 11-11-11, Agroecology In Action, FIAN, Boeren Brussel Paysan, l'Institut Eco-conseil, ITECO, Nature et Progrès, le Réseau Idée, SOS Faim, Terre-en-vue, Quinoa, La FDSS, Cultures et Santé, La Via Campesina ...
- Des dynamiques, [acteurs et actrices et porteur.euses de projets alternatifs](#) dans le secteur de l'alimentation.
 - > [Panorama du réseau](#) : Boeren Brussel Paysans, Le Début des Haricots, Chant des Cailles, Champ à Mailles, Refresh, Kom à la maison, La FDSS, Entre Nous, la stratégie Good Food, le réseau des GASAP, Terre en vue, l'Heureux Nouveau, la BEEScoop, Bloum,
- Un ou des [cuisnier.es expérimenté.es](#)

La formation Cyprès n'est pas

- > Une formation à [finalité individuelle](#) ou pour un cercle strictement privé <
- > Une formation d'accompagnement au [montage / gestion de projet](#) (citoyen ou professionnel) <
- > Une formation clé sur porte avec des [recettes](#) précises, des formules magiques <
- > Une formation à [l'éco-consommation](#), à l'alimentation biologique ou diététique <
 - > Une formation à la [cuisine écologique](#) <
- > Une formation pour [faire de son métier celui de formateur/animateur/éducateur](#) spécialisé sur les enjeux de l'alimentation <

En cas d'hésitation sur ce point, contactez-nous

Informations pratiques et inscriptions

Quand ?

de 09h à 17h, tous les vendredis entre le 6 mai et le 24 juin (excepté le 27 mai) 2022. + une soirée de préformation le jeudi 28 avril de 18h à 21h30.

La participation aux 7 journées de formation est obligatoire (Pour les équipes, des exceptions "à tour de rôle" peuvent être envisagées).

Où ?

Lieu principal de formation : Maison de la Paix, Rue Van Elewyck 35, 1050 Bruxelles.
Et chez nos partenaires aux 4 coins de la Région bruxelloise

Prix

Parce que nous n'avons pas les mêmes budgets et que l'envie de participer aux formations est quant à elle identique, RdC vous propose trois tarifs : à vous de choisir celui qui vous va le mieux !

L'absolue : 450€ / La bienvenue : 380€ / La mordue : 310€

Le prix ne doit pas être un frein à votre participation ! En cas de difficulté, n'hésitez pas à nous contacter !

Cette somme sert à couvrir: la participation aux 7 journées de formation, une participation aux frais du personnel, les ingrédients et le matériel culinaires, le portefeuille de documents, les locations et défraiements de certain.es intervenant.es, les autres frais de fonctionnement... N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour envisager des solutions !

Les frais de participation doivent être versés à Rencontre des Continents asbl après validation de votre inscription, entre le 20 et le 28 avril: - Numéro de compte : 001-5097137-57 - Indiquez dans la communication : votre NOM + prénom + la mention "Cycle Cyprès 2022"

Processus d'inscription

La date limite de pré-inscription est le 08 avril (lien du formulaire sur la page de présentation de la formation). Votre inscription définitive est confirmée maximum le 20 avril. Une sélection de minimum 12 participant.es sera effectuée par l'équipe éducative sur base de la diversité des profils de nos critères de sélection:

- Adéquation entre vos attentes et les objectifs de la formation.
- Les finalités de votre action et le contexte qui vous motive à participer à cette formation.
- La transmission potentielle des contenus de la formation auprès d'autres collectifs / publics.
- Les personnes dont la structure professionnelle souhaite mettre en place une réflexion, une activité ou un projet concret seront prioritaires.

Programme prévisionnel en bref

Soirée introductive

Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es

Jeudi 28 avril 2022

Journée 1 : Une approche écosystémique de l'alimentation

Comment repenser notre modèle alimentaire: quels critères, repères, visions ?

Vendredi 6 mai 2022

Journée 2 : De notre assiette à la planète

Une modèle alimentaire solidaire et équitable ?

Vendredi 13 mai 2022

Journée 3 : Une alimentation de qualité: saine, écologique et nutritive

L'alimentation au prisme de la santé

Vendredi 20 mai 2022

Journée 4 : Une alimentation empreinte d'inégalités et de dominations ?

A la croisée des enjeux sociaux, culturels, et de genre

Vendredi 3 juin 2022

Journée 5 : La puissance de l'agir collectif

Se situer dans une galaxie d'alternatives et d'engagement

Vendredi 10 juin 2022

Journée 6 : La transition alimentaire, comment ça s'passe ?

S'ancrer sur un territoire: de la fourche à la fourchette ; penser la mise en projet

Vendredi 17 juin 2022

Journée 7 : Atterrir pour mieux (re)décoller

Evaluation, synthèse, bilan + fête en soirée

Vendredi 24 juin 2022

Informations complémentaires sur le contenu de la formation et les inscriptions

baptiste@rencontredescontinents.be (animateur & coordinateur de la formation)

Téléphone : 02/734.23.24