

DATES

1er et 02 décembre 2026

DURÉE

14h en présentiel

LIEU

Territoire du Chablais (Haute Savoie, lieu exact à confirmer)

TARIFS

900 € net par stagiaire* (transport, hébergement et restauration non inclus).

* Prise en charge possible par votre OPCO. Formation non éligible au CPF

ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux PMR.

Si vous avez des besoins particuliers pour vivre votre formation dans les meilleures conditions, contactez-nous pour que nous puissions évaluer ensemble les possibilités d'adaptation.

ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT DE PRATIQUE VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

Les défis sociaux et environnementaux auxquels nous devons faire face aujourd'hui sont multiples. Il paraît indispensable de repenser nos habitudes, notamment alimentaires, qui impactent notre planète et notre santé. Vous travaillez au quotidien avec des publics adultes dans des projets en lien avec l'alimentation. Vous les sensibilisez mais remarquez que cela ne suffit pas toujours pour qu'ils adoptent une alimentation saine et durable? Vous vous sentez parfois impuissant? Cette formation vous permettra de mieux cerner les enjeux spécifiques à notre alimentation. Elle vous apportera des connaissances pour mieux comprendre les résistances qui s'opèrent en chacun de nous face au changement, et vous outillera pour mieux accompagner vos publics sur les sujets liées à l'alimentation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous serez capables de :

Distinguer les différents rôles et impacts environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation

Identifier et distinguer les déterminants des comportements alimentaires

Identifier les étapes du changement, les leviers et les postures

Analyser vos pratiques professionnelles et ajuster votre accompagnement à vos publics

PUBLIC

Professionnel.les accompagnant des publics adultes (voire famille) dans des projets en lien avec l'alimentation : EEDD, travailleurs du social/santé, animateurs socio-culturels, etc

Effectif: 8 à 12 personnes

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis.

FORMATRICE

Elise COUTABLE

Formatrice et directrice du CPIE Chablais-Léman



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et méthodologiques

Temps d'échanges et de réflexion individuelle et collective

Méthodes participatives, ludiques et créatives

MOYENS TECHNIQUES

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation, accessible PMR

Matériel spécifique mis à disposition (videoprojecteur, paperboard, post-it, etc)

Mise à disposition des ressources pédagogiques

MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Avant la formation : questionnaire sur les attentes et connaissances préalables

Pendant la formation : feuilles d'émargement, recueil des attentes, productions individuelles et/ou de groupe

En fin de formation : évaluation de satisfaction à chaud, remise d'un certificat de réalisation

CONTENU PRÉVISONNEL

Jour 1

Concepts clés sur l'alimentation durable et l'accompagnement au changement de comportement

Les impacts des choix alimentaires sur l'environnement et la santé

Les bases d'une alimentation équilibrée

Comprendre les étapes du changement de comportement

Illustration avec/à partir des situations vécues à titre professionnel et personnel

Jour 2

Les déterminants des comportements alimentaires

Les résistances au changement

Appliquer les connaissances acquises à sa pratique professionnelle (analyse de cas)

Bilan de la journée et évaluation de la formation par les stagiaires

PRÉ-INSCRIPTION

Je me pré-inscris avant le 02 novembre



CONTACTS

Joséphine CHAZOT
Responsable formation
formation@urcpie-aura.org
04 37 43 45 09

FORMATION 2026

