

Concevoir et animer des actions d'éducation à l'alimentation saine et durable (professionnels de l'éducation et de l'animation)

Programme générique en date du 14 juillet 2026. Il peut être adapté à vos besoins.

Présentation générale	<p>L'alimentation constitue un formidable support pour sensibiliser tous les publics aux enjeux de santé, de transition écologique, de citoyenneté, de plaisir alimentaire et de robustesse des territoires. Pourtant, les professionnels de l'éducation, de l'animation et de la médiation disposent rarement d'outils concrets pour aborder ces sujets de manière vivante, participative et adaptée à leurs publics.</p> <p>Cette formation propose de concevoir et d'animer des actions pédagogiques favorisant la compréhension des enjeux alimentaires grâce à une approche active inspirée de l'éducation populaire. Les participants expérimentent des outils, des séquences d'animation et des ateliers facilement réutilisables dans leur contexte professionnel.</p> <p>Animée par un binôme composé d'une diététicienne et d'un chef cuisinier formateur, elle alterne expérimentations culinaires, ateliers sensoriels, création d'outils pédagogiques, échanges de pratiques et apports scientifiques afin de permettre aux participants de devenir à leur tour des acteurs de la transmission.</p>
Pré-requis	Aucun prérequis n'est nécessaire.
Objectifs généraux	<p>À l'issue de la formation, les participants seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les enjeux de santé, d'alimentation, d'agroécologie, de biodiversité et de transition écologique liés à notre système alimentaire. • Identifier les principes de l'éducation populaire appliqués à l'alimentation. • Concevoir des actions pédagogiques favorisant la compréhension, l'expérimentation et le passage à l'action. • Utiliser la cuisine, le goût, les sciences, les représentations et l'intelligence collective comme supports d'apprentissage. • Développer des projets de sensibilisation adaptés aux différents publics.
Objectifs opérationnels, pédagogiques, évaluable	<p>À l'issue de la formation, les participants seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construire une séquence pédagogique adaptée à leur public. • Animer des ateliers cuisine, goût ou alimentation favorisant la participation active. • Mobiliser des outils pédagogiques variés (jeux, débats, dégustations, expérimentations, ateliers sensoriels...). • Expliquer de manière accessible les liens entre alimentation, santé, agriculture, environnement et citoyenneté. • Concevoir ou adapter des supports pédagogiques réutilisables. • Identifier des partenaires et des ressources (producteurs, fermes, associations, collectivités...) permettant d'enrichir leurs actions éducatives. • Élaborer un projet pédagogique concret directement transférable dans leur structure.
Public concerné	Enseignants, formateurs, animateurs périscolaires, éducateurs, professionnels de l'éducation populaire, associations, structures d'éducation à l'environnement, CPIE, maisons de l'alimentation, médiateurs scientifiques, lycées hôteliers, CFA, collectivités territoriales, professionnels de l'animation et toute personne souhaitant concevoir et animer des actions d'éducation à l'alimentation saine et durable.
Modalités d'inscription et délai d'accès	<p>Toute demande de formation fait l'objet d'un premier échange avec les intervenants de Cuisines en Transition afin d'analyser les besoins de la structure, le profil des participants et les objectifs visés.</p> <p>À l'issue de cet échange, une proposition pédagogique et financière personnalisée est transmise au commanditaire.</p> <p>L'inscription est validée après :</p> <ul style="list-style-type: none"> - acceptation du devis (signature avec mention « Bon pour accord » ou transmission d'un bon de commande) ; - signature de la convention ou du contrat de formation ; - versement éventuel d'un acompte selon les modalités convenues. <p>Les délais d'accès sont définis conjointement avec la structure commanditaire en fonction des disponibilités des participants, des intervenants et des éventuelles démarches de financement.</p> <p>Pour les formations nécessitant une prise en charge par un OPCO ou un autre organisme financeur, il est recommandé d'anticiper la demande au moins un mois avant la date souhaitée de démarrage.</p> <p>Pour toute demande d'information ou d'inscription : contact@cuisinesentransition.fr</p>
Méthodes mobilisées	<p>La formation privilégie une pédagogie active, participative et expérientielle inspirée des principes de l'éducation populaire. Elle alterne apports scientifiques, expérimentations culinaires, ateliers sensoriels, jeux pédagogiques, échanges de pratiques, intelligence collective et analyses de situations.</p> <p>Les participants expérimentent eux-mêmes les outils proposés avant d'en analyser les objectifs pédagogiques et les modalités d'animation.</p> <p>La formation favorise la co-construction de séquences pédagogiques adaptées aux différents publics. Les participants sont invités à concevoir, tester et enrichir leurs propres outils d'animation afin de repartir avec des ressources directement mobilisables dans leur</p>

pratique professionnelle.

L'ensemble de la formation se déroule en présentiel afin de favoriser les interactions, la créativité, l'expérimentation et les apprentissages collectifs.

Ressources pédagogiques

Les participants disposent de ressources variées favorisant le réemploi des outils dans leur structure :

- supports pédagogiques remis aux participants ;
- fiches pratiques en nutrition, alimentation durable et agroécologie ;
- fiches d'animation d'ateliers et séquences pédagogiques ;
- jeux pédagogiques et outils d'intelligence collective ;
- ateliers sensoriels et supports d'éducation au goût ;
- supports sur la saisonnalité, les protéines végétales, les aliments à index glycémique bas, les principes d'une alimentation favorable à la santé, la biodiversité et les systèmes alimentaires ;
- ressources sur les filières agricoles, le fonctionnement d'une ferme biologique et les fondements de l'agroécologie ;
- illustrations pédagogiques originales réalisées par le formateur, facilitant la compréhension, la mémorisation et l'animation ;
- bibliographie, sitographie et ressources complémentaires.

Modalités d'organisation

La durée de référence est de 14 heures réparties sur deux journées, consécutives ou non.

La formation alterne des temps d'apports théoriques, d'expérimentations culinaires, de mises en situation pédagogiques, d'ateliers collaboratifs et de conception d'outils d'animation.

Selon les besoins, elle peut être organisée dans une salle de formation, une cuisine pédagogique, un établissement scolaire, une structure d'animation ou tout autre lieu adapté. Certaines séquences peuvent également être réalisées sur le terrain (visite de ferme, rencontre avec un producteur, découverte d'un projet alimentaire territorial...), lorsque cela est pertinent.

Une réunion préparatoire peut être organisée avec le commanditaire afin d'adapter les contenus aux objectifs et aux publics concernés.

Matériel pédagogique

Salle de formation équipée (vidéoprojecteur ou écran, paperboard ou tableau).

Cuisine pédagogique si un atelier culinaire est prévu.

Matériel d'animation, supports de jeux, matériel sensoriel et matériel de cuisine selon les activités proposées.

Les denrées alimentaires peuvent être fournies par l'organisme de formation ou par la structure commanditaire selon les modalités définies en amont.

Les supports pédagogiques sont remis aux participants.

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation à travers les mises en situation, les ateliers, les échanges de pratiques et les restitutions collectives.

Une autoévaluation en début et en fin de formation permet d'apprécier l'évolution des connaissances, de la posture pédagogique et de la capacité à animer des actions de sensibilisation.

Les participants conçoivent une séquence pédagogique ou un projet d'animation directement transférable dans leur contexte professionnel. Cette production constitue un support d'évaluation des acquis de la formation.

Accessibilité des personnes en situation de handicap

L'accessibilité d'un organisme de formation doit répondre au principe d'égalité de traitement vis-à-vis des personnes en situation de handicap, établi par la loi Handicap du 11 février 2005.

Accès aux formations

À chaque personne son projet de formation adapté à ses besoins spécifiques.

Nos formations et les locaux dans lesquels elles se déroulent sont accessibles à toutes et tous.

En cas de besoin spécifique, n'hésitez pas à contacter la référente handicap de Coopaname : Carine Julien / of@coopaname.coop.

Tarif indicatif

Tarif par stagiaire

460 € HT (552 € TTC) Soit 32,86 € HT (39,43 € TTC) de l'heure

Tarif pour un groupe d'une même structure

4600 € HT (5520 € TTC) Soit 328,57 € HT (394,29 € TTC) de l'heure

Tarif réduit

Tarif par stagiaire

446,66 € HT (535,99 € TTC) Soit 31,9 € HT (38,28 € TTC) de l'heure

Tarif pour un groupe d'une même structure

4500 € HT (5400 € TTC) Soit 321,43 € HT (385,71 € TTC) de l'heure

Durée

14 heures

Intervenant(e)s



Isabelle BRETEGNIER

Formatrice en alimentation durable, nutrition et transition alimentaire

Diététicienne diplômée depuis 2018, je suis engagée depuis plus de 15 ans dans la transition alimentaire, l'éducation populaire et les dynamiques citoyennes autour de l'alimentation.

Depuis 2018, je conçois et anime des formations auprès de publics variés dans le cadre du Collectif les Pieds dans le Plat, puis au sein de la SCIC Nourrir l'Avenir, dont j'ai été cofondatrice et présidente-directrice-générale jusqu'en novembre 2025.

Ces expériences m'ont permis d'accompagner des collectivités, professionnels, élus, associations, établissements scolaires, structures de la petite enfance et citoyens sur les enjeux de nutrition, d'alimentation durable, de restauration collective, de participation citoyenne et de conduite du changement.

Aujourd'hui, je développe avec mon binôme chef cuisinier formateur l'activité Cuisines en Transition, qui associe expertise nutritionnelle, savoir-faire culinaire, éducation au goût et pédagogies participatives pour accompagner les transitions alimentaires des organisations et des territoires.

Mes domaines d'intervention sont notamment : nutrition et santé ; alimentation durable ; restauration collective ; transition alimentaire ; éducation à l'alimentation ; qualité de vie au travail ; petite enfance ; animation participative et intelligence collective ; accompagnement au changement.

Mes formations s'appuient sur les principes de l'éducation populaire et visent à renforcer les compétences et le pouvoir d'agir des participants.

Son CV

https://formation.coopaname.coop/wp-content/uploads/user_doc/ib9/CV_Isabelle_Bretegnier_formatrice_Coopaname.pdf

Ses réalisations

2025 : Termes d'Armagnac (32) – Accompagnement 1er EHPAD de France en 100% bio-local-fait maison labellisé par ECOCERT niveau Excellence

2025 : Académie de Versailles (78) - formations des professeurs du CAP Agents Polyvalents de Restauration pour introduire les notions d'alimentation saine et durable dans les programmes

2021 - 2025 : Mairie de Romainville (93) – Assistance Matrise d'Ouvrage, étude de faisabilité puis mise en œuvre par la formation de la 1^{ère} école d'Ile de France 100% bio-local-fait maison labellisée par ECOCERT niveau Excellence – Accompagnement des autres écoles et des crèches de la Ville – suivi des menus à l'annexe

2021 - 2025 : Formation du personnel restauration collective - Intégration des produits de qualité et changements des pratiques professionnelles pour une trentaine de municipalités et structures.

2024 : Collectif les Pieds dans le Plat Japon - Voyage d'un mois au Japon pour sensibiliser et former la population et les élus sur nos travaux Français - Animation de formation de formateurs Japonais.

2022- 2024 : GPV Grands Projets de Ville Bordeaux Cenon Floirac Bassens (33) – Diagnostics des cuisines et formations des agents des cuisines de Bordeaux et des 300 agents de la ville à l'accompagnement du temps repas.

2022 - 2024 : Poitiers (86) / Arcueil (94) / Saint Germain du Puy (18) – études diagnostiques de l'offre alimentaire de la restauration collective pour aide à la décision politique

2022 : Ville de Tours avec le GAB BioCentre (37) : Interventions pour l'Éducation Nationale sur la semaine du goût dans toutes les écoles de la Ville

2019 – 2020 : Ville du Pré Saint Gervais (93) / Ville des Lilas (93) / Ville de Romainville (93) - Sensibilisation et accompagnement des candidats aux élections municipales pour intégrer l'amélioration de l'offre alimentaire des cantines dans les programmes municipaux

2018 – 2019 Les Ateliers Durables Paris – sensibilisation-formation des salariés d'entreprises sur l'alimentation saine et durable (Saint Gobain / Tour First la Défense / Infopro AP2 / Savencia / Natixis)



Jean-Jacques GUERRIER

Cuisinier Formateur

Chef cuisinier formateur, j'accompagne depuis plus de vingt ans les professionnels, les collectivités et les organisations dans l'évolution de leurs pratiques culinaires vers une alimentation plus saine, plus durable et plus gourmande.

Après un parcours en restauration gastronomique, j'ai exercé comme chef gérant avant de prendre la responsabilité de la première cuisine centrale de France proposant une restauration 100 % biologique et faite maison, fonction que j'ai occupée pendant dix-sept ans. Cette expérience de terrain m'a permis d'accompagner concrètement les équipes dans l'évolution de leurs pratiques culinaires, de leurs organisations et de leur relation au produit.

Aujourd'hui, je conçois et anime des formations en cuisine et alimentation durable en privilégiant une pédagogie active, fondée sur l'expérimentation, la coopération et le plaisir de cuisiner. Passionné par l'éducation au goût, je suis convaincu que l'expérience sensorielle constitue un formidable levier d'apprentissage et de changement des pratiques.

Diplômé en cuisine et titulaire d'un master dans le champ du social, je m'appuie sur les principes de l'éducation populaire pour rendre les connaissances accessibles à tous. J'utilise notamment des illustrations pédagogiques originales que je réalise moi-même afin de faciliter la compréhension, stimuler les échanges et favoriser la mémorisation.

J'interviens auprès des professionnels de la restauration collective et commerciale, des collectivités territoriales, des entreprises, des structures éducatives, de la petite enfance, des associations et du grand public, avec une même ambition : transmettre des savoir-faire culinaires concrets au service de la santé, du plaisir alimentaire et de la transition écologique.

Ses réalisations

2024-2025 -Labellisation ECOCERT 3 carottes pour 5 collèges d'Ille et vilaine.

2024-2025 -Formation pour des villes de Rennes métropole.

2024-2025 -Formation pour des foyers de vie rennais.

2024-2025 -Formation pour plusieurs villes du Morbihan.

2024-2025 -Formation pour plusieurs villes de Normandie.

2024-2025 -Accompagnement de la métropole de Lyon.

2024-2025 -Accompagnement de la commune de la Noë Blanche pour sa restauration (70% Bio local).

2021 -Labellisation ECOCERT 3 carottes prix d'excellence à ville de Bruz.

2020 -formation à la physiologie du goût pour les animateurs et les élus de la ville de Bruz.

1994 -Participation à un livre de cuisine gastronomique.

Son CV

https://formation.coopaname.coop/wp-content/uploads/user_doc/jg11/CV_formateur.trice - v3.docx

Contenus

- Comprendre les enjeux de santé, d'alimentation durable, d'agroécologie, de biodiversité et de transition écologique.
- Découvrir les fondements de l'éducation populaire appliqués à l'alimentation.
- Concevoir et animer des ateliers cuisine, des ateliers du goût, des dégustations, des jeux pédagogiques et des débats participatifs.
- Comprendre les bases d'une alimentation favorable à la santé : aliments bruts, saisonnalité, diversité alimentaire, produits peu transformés et développement de l'esprit critique face aux systèmes alimentaires contemporains.
- Créer des séquences pédagogiques adaptées aux différents publics.
- Comprendre les fondements de l'agroécologie, le fonctionnement d'une ferme biologique et les liens entre agriculture, alimentation et environnement.
- Utiliser la cuisine, les sciences, les expériences sensorielles et l'intelligence collective comme supports d'apprentissage.
- Construire ou adapter des outils pédagogiques réutilisables dans sa pratique professionnelle.
- Élaborer un projet concret de sensibilisation directement mobilisable dans sa structure.