

Formation

Formation aux enjeux agri-alimentaires et à la méthodologie de projet

- [Agriculture et jardin](#)
- [Alimentation](#)
- [Consommation et production](#)
- [Développement Durable](#)
- [Pédagogie](#)

- 15/06/2022
- Atelier Canopé
40 rue Général Delestraint
01000 Bourg-en-Bresse
France

- Organisé par :
Structures référencées sur le site
[Réseau Marguerite](#)
- contact@reseaumarguerite.org • [0682140835](tel:0682140835)
- [Lien d'inscription](#)
- Public :
Animateurs occasionnels (BAFA BAFD) • Enseignants •
- Accessibilité : Contacter l'organisateur

Article déposé par reseau marguerite le lun 06/06/2022 - 18:12

Le Réseau Marguerite fédère des collèges et lycées de la région Auvergne-Rhône-Alpes ainsi que de nombreux partenaires (collectivités, associations, universitaires, professionnels) autour des projets Marguerite, des projets en éducation agri-alimentaire. L'association vient partager sa méthodologie et son expérience pour permettre aux enseignant.es (quelque soit leur discipline) de se lancer dans un projet interdisciplinaire pour éveiller l'esprit critique des jeunes aux enjeux agricoles et alimentaires. Cet atelier sera l'occasion de prendre en main plusieurs outils concrets, dont *le livre de recettes transformatrices de territoire*, une proposition pédagogique pour se questionner, débattre et agir, en partant d'une recette de cuisine.

Objectif(s) :

- Identifier et comprendre les enjeux alimentaires.
- Construire un projet transdisciplinaire et ancré dans son territoire.

Contenu :

- Présentation du Réseau Marguerite et de la philosophie des projets Marguerite.
- Temps d'atelier : concevoir un projet interdisciplinaire à partir d'une recette de cuisine
- Découverte d'activités et outils pédagogiques pour s'inspirer
- Échange avec un acteur-ressource des enjeux agri-alimentaires du territoire
- Mise en situation : débat-jeu de rôle "L'agriculture biologique peut-elle sauver le monde ?"

Mise à disposition du livre "[*Les recettes transformatrices du territoire*](#)" en fin d'atelier.

Informations supplémentaires

- En présence
- Durée : 03 h 00

CONSULTEZ AUSSI