

PÔLE RESSOURCES ALIMENTATION



UN LIEU
PHYSIQUE
ET NUMÉRIQUE

... pour se former, s'informer
et sensibiliser sur les
questions d'alimentation !

Partage d'outils d'information et de
sensibilisation, accompagnement,
formations, mise en valeur des
initiatives sur les territoires, ateliers
d'éducation...

Découvrez les activités
du Pôle Ressources Alimentation
de la Mce.

VOS INTERLOCUTRICES

Rolande Marcou
diététicienne nutritionniste

Maud Desmas
chargée de mission Alimentation durable

Céline Bergeran
diététicienne nutritionniste



CONTACT

Maison de la consommation
et de l'environnement
48 bd Magenta, 35000 Rennes
02 99 30 35 50

alimentation@mce-info.org
<http://alimentation.mce-info.org>

La Mce, association unique en France et basée à Rennes, regroupe des associations
qui travaillent ensemble sur des sujets du quotidien : consommation,
environnement, alimentation, santé, habitat, mobilité...



VALORISATION DES ACTEURS ET DES OUTILS

POURQUOI ?

FAVORISER L'ACCÈS

à une information sur les enjeux d'une alimentation de qualité, favorable à notre santé et notre environnement.

Cuisiner les restes

Apprendre la saisonnalité des fruits et légumes

Appréhender l'impact de notre alimentation sur notre santé et sur l'environnement...

Comprendre les facteurs qui influencent notre alimentation

Construire une animation autour de l'étiquetage alimentaire



POUR QUI ?

TOUT LE MONDE !

- Citoyens.ennes
- Professionnels
- Collectivités
- Associations
- Centres de loisirs
- Centres sociaux...

RECENSEMENT

- Des acteurs,
- Des initiatives collectives,
- Des outils pédagogiques,
- Des ressources documentaires.

MISE À DISPOSITION

- Plateforme numérique du Pôle Ressources Alimentation, [www](http://www.pra.fr)
- Centre de Ressources et de Documentation de la Mce, [www](http://www.crdmce.fr)
- Organisation de temps de découverte des outils pour permettre leur appropriation.



COMMENT ?



ACCOMPAGNEMENT, CONSEIL, FORMATION

POURQUOI ?

OUTILLER LES PROFESSIONNELS

pour permettre l'appropriation :

- Des enjeux d'une alimentation saine et durable,
- Des moyens d'actions pour favoriser les pratiques alimentaires vertueuses.

POUR QUI ?

LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Cuisiniers, gestionnaires, élus : crèches, scolaires, hébergements de personnes âgées, restaurants d'entreprise...

LES ACTEURS RELAIS

Animateurs, acteurs socio-culturels et médico-social, aides à domicile, bénévoles... dans les centres sociaux, associations, écoles.

COMMENT ?

FORMATION ET ACCOMPAGNEMENT

Pour la restauration collective :

- **Soutien technique via des conventions de partenariat** : équilibre des menus, évolution des projets de restauration en lien avec la réglementation, rédaction de cahiers des charges pour les appels d'offres...
- **Formations** en partenariat avec Terres de Sources.

Pour les acteurs relais :

- **Formation "Sensibilisation à l'alimentation durable"** : enjeux et représentations de l'alimentation durable, freins d'accès, programme d'activités en s'appuyant sur des outils pédagogiques disponibles à la Mce,
- **Formations thématiques** : saisonnalité, budget, nutrition, filières agricoles, labels de qualité, gaspillage alimentaire...
- **Ateliers découverte d'outils pédagogiques** en lien avec ces thématiques.





SENSIBILISATION ET ÉDUCATION DU GRAND PUBLIC

POURQUOI ?

ACCOMPAGNER LE GRAND PUBLIC

vers une évolution des pratiques alimentaires, pour lui permettre de concilier une alimentation de qualité, saine pour sa santé et pour l'environnement et compatible avec son budget.



POUR QUI ?

TOUT LE MONDE !

Depuis la petite enfance...
jusqu'aux séniors !

COMMENT ?

ATELIERS DE SENSIBILISATION ET D'ÉDUCATION

En milieu scolaire (maternelle au lycée) :

- éducation au goût et découverte des sens,
- équilibre alimentaire,
- impact environnemental de l'alimentation...

Pour tous :

- selon son budget,
- pour tous les repas,
- décodage des étiquettes,
- qualité des aliments et leur mode de production,
- sécurité alimentaire et gaspillage alimentaire,
- intérêt nutritionnel de l'agriculture biologique...

COORDINATION DES DÉFIS FOYERS À ALIMENTATION POSITIVE

- Accompagnement des structures relais à la mise en œuvre des défis sur 6 mois.
- Organisation des temps forts : soirées de lancement et de clôture, visites de ferme, ateliers...



CRÉATION D'EXPOSITIONS, DE SUPPORTS PÉDAGOGIQUES...

