

# 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

**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

## FAVORISER L'ACCÈS

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

### POURQUOI ?

- 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...



### COMMENT ?

#### RECENSEMENT

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



#### MISE À DISPOSITION

- Plateforme numérique du Pôle ressources alimentation
- Centre de ressources et de documentation de la Mce
- Organisation de temps de découverte des outils pour permettre leur appropriation

# ACCOMPAGNEMENT, CONSEIL, FORMATION



## POURQUOI ?

**OUTILLER LES PROFESSIONNELS**  
pour permettre l'appropriation des enjeux  
d'une alimentation saine et durable et 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-socio, 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 & ÉDUCATION DU GRAND PUBLIC



## 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...



## 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

**de la petite enfance...  
jusqu'au séniors !**