



Produire et consommer des produits bio

Mieux connaître les enjeux, et découvrir des modes d'alimentation alternatifs pour consommer différemment

Lundi 13 et mardi 14 novembre 2017 à Saint Yvi

Coût formation : 100 € TTC les 2 jours (repas compris)



► Pour toute demande d'informations complémentaires

Maison de la bio du Finistère

Personne contact : Florence Busson

Ecopôle 29460 DAOULAS ☎ : 02 98 25 16 73 –

✉ : mab29.busson@agrobio-bretagne.org

Organisme de formation enregistré sous le n°53 29 07909 29
auprès du Préfet de la région de Bretagne

Journée 1

Les grands principes de production, l'organisation de la filière et les tendances de consommation des produits bio

Public : personnes en service civique

Durée : 7h

Lieu :
St Yvi



Horaires :
9h à 17h

Dates :
Lundi 12 novembre 2017

Formateur :
Florence Busson
Chargée de mission restauration collective bio à la MAB29

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les grands principes de l'agriculture biologique
- Comprendre les enjeux de l'agriculture Biologique : environnement, santé, territoire
- Repérer la certification du label bio sur l'étiquetage
- Mieux connaître le marché de l'agriculture biologique : son développement, les produits, les tendances de la consommation ...

Programme :

9h- Café- accueil des stagiaires

9h30 : tour de table des participants et information sur les droits du volontaire en service civique

10h : Débat et échanges autour des principes et enjeux de l'agriculture biologique

12h30 : pause déjeuner au restaurant scolaire de St Yvi

13h30 : présentation du marché de l'agriculture biologique

15h : visite d'une ferme bio

METHODES PEDAGOGIQUES

Exposés / débat avec jeu interactif.
Visite de ferme
Remise de documents



Journée 2

Manger bio pour quels enjeux nutrition, santé de l'homme et de la planète

Public : personnes en service civique

Durée : 7h



Lieu :
St Yvi



Horaires :
9h à 17h

Date :
Mardi 14 novembre 2017

Formateur :
Florence Busson
Chargée de mission restauration collective bio à la MAB29

OBJECTIFS PEDAGOGIQUE

- Repérer les enjeux et impacts de nos modes d'alimentation et de consommation
- Connaître la gamme des produits bio et leurs intérêts et spécificités nutritionnels : céréales, légumineuses, oléagineux, produits laitiers ...
- Manger bio chez soi sans augmentation de budget : quelques clés de réussite ...

Programme :

9h- Café- accueil des stagiaires

La matinée sera consacrée à :

- l'analyse de modes de consommations alimentaires

- découvrir les spécificités nutritionnelles des produits biologiques -

12h30 : pause déjeuner au restaurant scolaire de St Yvi

Echange avec le chef de cuisine, qui introduit des produits bio dans son restaurant scolaire depuis plus de 10 ans.

L'après midi sera consacré à travailler sur les petits changements possibles dans l'alimentation du quotidien pour une alimentation plus durable sans surcoût.

La journée sera ponctuée de quelques dégustations de produits biologiques

METHODES PEDAGOGIQUES

Exposé / débat

Analyse nutritionnelle et environnementale (empreinte écologique) de menus type

Identification et dégustation de produits bio

