

Alimentation et enjeux éducatifs avec la méthode d'hygiène HACCP



1er au 4 février 2012

Hameau du Viel Audon (Ardèche)

Pourquoi ?

Répondre aux questions posées par les normes d'hygiène sur la sécurité alimentaire: les acteurs de l'éducation à l'environnement constatent une difficulté grandissante pour mettre en place des démarches pédagogiques pertinentes sur le thème de l'alimentation et du jardin.

Etre acteurs des enjeux qui émergent actuellement sur nos territoires afin de faire évoluer la restauration collective vers plus de cohérence vis à vis de l'environnement, de l'éducation à l'alimentation, de la santé, des choix de consommation...

Pour qui ?

Animateurs, directeurs d'accueil collectifs de mineurs, cuisiniers, intendants, enseignants, éducateurs, parents d'élèves, agriculteurs, personnels de service...l'ensemble des acteurs des structures de loisirs, des centres d'éducation à l'environnement, des établissements scolaires, des collectivités locales, des fermes pédagogiques ...

Pour se former à...

- Vivre des situations concrètes (feu de camp, pique nique, dégustation au jardin, atelier cuisine...) qui mettent en jeu l'alimentation pour repérer ensemble les situations à risques, les évaluer, trouver des solutions pour maîtriser ces risques, construire et rédiger les méthodes de travail adaptées aux fonctionnements de nos équipes, à nos animations, à nos structures d'accueil.
- Echanger et débattre des enjeux de l'éducation à l'alimentation: relations producteurs-consommateurs, choix de consommation, restauration collective, commerce équitable, agriculture biologique, santé, approvisionnement local ...
- S'approprier et mettre en œuvre la méthode HACCP, en réalisant en équipe des analyses, des autocontrôles, des protocoles adaptés aux études de cas proposées.



Informations pratiques:

Depuis quelques années, il y a obligation pour le personnel de cuisine et de service (y compris les animateurs qui assurent le service en salle) de suivre chaque année une formation à la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou «analyse des dangers et maîtrise des points critiques»). À l'issue du stage, les participants obtiennent une attestation justifiant de leur participation à ce stage, valable dans toutes les cuisines de collectivités.

Organisation:

Cette formation est organisée par les formateurs de l'association Le Mat, en partenariat avec le réseau ECORCE et avec l'intervention de Rolande Labesse, enseignante à la retraite en lycée hôtelier, professeur de biotechnologie, santé, environnement et formatrice sur les risques professionnels.



Dates et tarifs:

Du **mercredi 1er février à 17h30 au samedi 4 février 2012 à 17h**. Accueil possible dès 15h pour une visite thématique du hameau (jardins, cuisines, ateliers de transformation) pour ceux qui le souhaitent.
Coût formation, hébergement et repas: **tarif Individuel: 265 € tarif formation professionnelle: 495 €**

Accès:

La gare SNCF la plus proche est à Montélimar avec une liaison en car TER pour Balazuc. Le covoiturage reste très adapté, pensez-y!

A noter:

Le plan d'accès, la liste des participants et les informations pratiques vous seront transmis après réception de votre fiche d'inscription (téléchargeable sur le site Internet de l'association).

Programme prévisionnel: donné à titre indicatif et susceptible de changements

Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
15h visite thématique: jardins, cuisines et lieux de transformation 17h30: « pot d'accueil » et installation « D'accord et pas d'accord » Présentations et attentes. Repas auberge espagnole Echanges sur choix alimentaires, liens producteurs/consommateurs et réglementation	Conditions de vie des micro-organismes TP prélèvements de surface Choix des menus et organisation du transport et du stockage des denrées Repas en pique-nique Contaminations et hygiène locaux, matériel et personnel TP autocontrôles, produits d'entretien, protocoles de travail et équipements Repas et équilibre alimentaire Café débat: notion de qualité, valeurs et cohérence éducative	Maladies alimentaires, échantillons témoins, marche en avant, liaisons chaudes et froides: une mise en situation des mesures d'hygiènes Repas et vaisselle Démarche HACCP: travail en groupes sur des études de cas pour repérer les dangers, élaborer des protocoles d'hygiène adaptés et maîtriser les risques. Repas buffet à Balazuc Reportages sur la restauration collective, échanges et débat avec les acteurs du territoire.	Analyse des résultats des TP de prélèvements et d'autocontrôles. Suite des travaux en groupes et préparation des restitutions Repas du jardin Restitutions des travaux de groupes. Apports complémentaires sur la maîtrise des risques Bilan et perspectives 17h Goûter et clôture de la formation

Le Viel Audon?

Un hameau en amont des gorges de l'Ardèche. Inaccessible en voiture, il a été reconstruit par plus de 11000 jeunes bénévoles depuis une quarantaine d'années. L'association Le Mat y gère un centre d'accueil et de formation en éducation à l'environnement, au développement durable et à la coopération, en collaboration avec une ferme en polyculture-élevage.



Renseignements et

Association Le Mat
Centre de formation
Le Viel Audon
07120 Balazuc

Tel: 04 75 37 73 80
Fax: 04 75 37 77 90
contact@levielaudon.org
www.levielaudon.org

n° de déclaration DRFP :
82 07 00141 07

