

Animer de la terre à l'assiette

Vous vous questionnez sur comment mettre en place des ateliers cuisine et ateliers jardin ? Cette formation «Animer de la terre à l'assiette» apporte une approche globale sur le lien entre le jardin et la cuisine.

Nous découvrirons une méthodologie pour introduire jardin, cuisine et nature dans les pratiques professionnelles auprès des 3-14 ans. Apports théoriques et expériences vécues permettront de déconstruire des idées reçues et lever les freins afin de se sentir pleinement confiant dans l'animation d'ateliers «Terre à l'assiette».

Vous repartirez avec des outils pédagogiques, des supports adaptés pour mettre en place un projet terre à l'assiette.

LIEU

Rouen (Saint Etienne du Rouvray)

DATE

- 1er session : Du mardi 10 au jeudi 12 mars 2026
- 2ème session : Du lundi 23 au mercredi 25 novembre 2026

TARIFS

1200€ au titre de la formation professionnelle
300€ pour l'inscription individuelle

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre d'où vient sa nourriture et cerner les enjeux d'une alimentation durable
- Identifier ses ressources et ses freins pour développer le lien entre le jardin et la cuisine avec ses publics
- Expérimenter des actions (atelier cuisine, atelier potager, activités nature) selon la méthodologie active et participative pour les reproduire avec ses publics
- Savoir élaborer une année d'activités extérieures et intérieures, sur la thématique de la terre à l'assiette, en lien avec le projet pédagogique.

CONTENU

- Immersion au jardin potager, cueillette
- Expérimentation d'un atelier cuisine terre à l'assiette
- Compréhension des notions alimentation durable / agriculture biologique/ circuits courts / production locale
- Imprégnation au jardin
- Création d'une zone de potager
- Temps théorique « qu'est-ce qu'un temps au jardin apporte à l'enfant ? »
- Atelier semis / bouturage
- Découverte et expérimentation d'une diversité d'activités jardin-cuisine
- Rythme de l'enfant, lien à la nature et à l'expérimentation
- Relecture de ses pratiques professionnelles

PUBLIC CIBLE

- Agent de collectivité territoriale
- Agent technique
- animateur·trice centre sociaux
- animateur·trice- d'accueil collectifs de mineurs
- animateur·trice-éducateur·trice EEDD
- animateur·trice nature
- animateur·rice sportif
- Bénévole dans une association
- Coordinateur·trice de projet
- Cuisinier·ère
- éducateur·trice de jeunes enfants
- Educateur·trice de jeunes enfants
- Enseignant·e
- Moniteur·rice/éducateur·rice
- Salarié·e d'entreprise
- Salarié·e associatif

Pré-requis : Aucun

21h de formation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATION

- Apports théoriques
- Travaux individuels
- Travaux en sous groupe
- Mise en situation
- Sorties terrain
- Appropriation d'outils
- Partage de ressources et de connaissances
- Retour d'expérience

Des temps de bilans collectifs et individuels sont effectués pendant la formation. Un questionnaire est envoyé entre 3 et 6 mois après la formation.

PROGRAMME DE FORMATION



LES FORMATRICES

Une formation mise en pratique par l'association Le Champ des Possibles, les deux formatrices sont :

- **Esther Demaegdt :**

Passionnée par le lien entre l'alimentation, l'environnement et notre santé, elle est formatrice et animatrice depuis 10 ans. Elle propose des formations permettant aux professionnels la reconnexion des citoyens entre le jardin nourricier et l'assiette pour sensibiliser à l'alimentation locale, biologique et durable.

- **Stéphanie Gomis :**

Après une reconversion professionnelle il y a une douzaine d'années, Stéphanie a voulu mêler cuisine, culture potagère et sens. Elle développe une activité de formatrice en transition alimentaire. En parallèle, elle a occupé des fonctions d'animatrice et d'enseignante ; sans surprise les supports qu'elle a choisi d'utiliser avec ses publics : jardin, cuisine, nature !

La structure formatrice !

Le Champ
des Possibles



Informations formation

Le Champ des Possibles

Esther Demaegdt

Stéphanie Gomis

07 67 42 15

95 / esther@

lechampdespossibles76.fr



L'ORGANISME DE FORMATION

Une formation proposée par le GRAINE Normandie

Le GRAINE Normandie est un organisme de formation depuis 2017 et a obtenu la certification QUALIOPI en mars 2022.

Nous proposons une offre de formation diversifiée accessible pour tous et toutes, professionnel·les ou bénévoles.

Vous êtes en situation de handicap ? Vous avez des besoins spécifiques ? Tout est mis en œuvre pour que les formations proposées vous soient accessibles !

Contactez la référente formation du GRAINE Normandie en savoir + et parler de vos besoins.

Informations pédagogiques et administratives

Pauline BÖHLE

formation@graine-normandie.net

06 20 83 52 16



INFOS PRATIQUES

Inscription

Remplissez ce [formulaire](#)

Modalité

- Présentiel
- 21h de formation
- Horaires : 9h30/12h30 - 13h30/17h30
- Le repas est compris dans la formation, suite à l'atelier cuisine pour le jour 1 et les deux autres jours, chacun·e amène un repas à partager

Comment se rendre à la formation ?

- Adresse : Jour 1 - Ferme des Bruyères, 2 ter rue du Madrillet-76800 Saint Etienne du Rouvray

- Métro, Bus T4, Bus F1
- Jour 2 - Jardins de Repainville, 3b route de Lyons-la-Forêt, 76000 Rouen
Bus 20, Bus T1, Bus T2
- Jour 3 - Lieu à déterminer, métropole de Rouen

Hebergements à proximité

- Hôtel Première Classe Rouen Zénith - 800m du parc des Bruyères
- B&B HOTEL Rouen Parc des Expos Zénith - 1km du parc des Bruyères

Matériel

Tablier et torchon

Bottes, et tenue de jardinage (gants si vous avez) - Tenue adaptée à la météo