

POSTURE, MÉTHODES ET OUTILS POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DE SON TERRITOIRE



Session Auvergne-Rhône-Alpes

Session de formation – Auvergne-
Rhône-Alpes

Lundi 4 et mardi 5 novembre 2019*

De 9h30 à 17h30

A Lyon*

* Report de la session initialement prévue les 17 et 18 juin

Objectifs pédagogiques : approfondir les outils, méthodologie et postures pour accompagner la transition agricole et alimentaire de son territoire

- ✓ Décloisonner les enjeux agricoles et alimentaires
- ✓ S'approprier les étapes clés de la construction d'un projet de restauration collective responsable sur son territoire
- ✓ Comprendre les réalités professionnelles des agriculteurs, les particularités de l'agriculture biologique et les freins au changement
- ✓ Maîtriser les outils d'animation pour instaurer un dialogue efficace avec le monde agricole
- ✓ Identifier les enjeux communs entre les externalités positives de l'agriculture biologique et les objectifs stratégiques du territoire
- ✓ Identifier les acteurs et leurs champs de compétences nécessaires au projet
- ✓ S'approprier des outils méthodologiques d'élaboration et de mise en œuvre d'un plan de développement de l'agriculture biologique

Public ciblé : élus et agents territoriaux, chargés de mission et animateurs des collectivités, intercommunalités et structures en charge de la mise en œuvre de politiques publiques territoriales, animateurs territoriaux hors collectivités

Moyens pédagogiques et supports : Etudes de cas concrets, apports théoriques, mises en situation, vidéos, analyse de situations vécues par les stagiaires, ateliers de travail,

Intervenants : Antoine Villar (FNAB), Agathe Vassy (FRAB AuRA), Anne Hugues (FRAB AuRA)

Tarifs : 400 € TTC (repas compris)

Programme :

Jour 1 –Projet alimentaire

Vers une stratégie de restauration collective responsable adaptée à mon territoire

9h – Accueil café

9h30 – Matinée :

- Introduction de la formation, recueil des attentes
- Compréhension des enjeux : contexte agricole et alimentaire, définition signes officiels de qualité
- Des produits bio et locaux dans l'assiette : freins et argumentaires

12h45 – Déjeuner

13h45 – Après-midi :

- Définir les objectifs pour mon projet de restauration collective responsable
- De la stratégie au plan d'actions : comment adapter le contenu de l'assiette à mon territoire ?
- Du projet de restauration à la transition agricole de mon territoire : quelques illustrations
- Conclusion de la journée et attentes pour le lendemain

17h30 – Fin de la 1^{ère} journée de formation

Jour 2 – Du projet alimentaire au projet agricole

Accompagner la transition agricole de mon territoire

9h – Accueil café

9h30 – Matinée :

- Par où commencer ? connaître les spécificités de mon territoire pour agir efficacement
- Appréhender les freins au changement en agriculture

12h30 – Déjeuner

13h30 – Après-midi :

- Dialogue territorial, une méthodologie de projet pour faire émerger un projet agricole territorial co-construit et partagé
- Action foncière, filières agricoles, conversion, aides publiques... exemples d'actions et retours d'expériences

17h30 – Fin de la formation

Evaluation : Les participants sont invités à remplir le document d'évaluation-bilan pour faire état de leurs acquis et pour évaluer la prestation. Puis un tour de table est organisé autour duquel chaque participant exprime son avis sur le contenu et le déroulé de la formation, permettant ainsi de dessiner un bilan individuel et collectif.

Réalisation



Partenaires



AGENCE FRANÇAISE
POUR LA BIODIVERSITÉ

Établissement public du ministère de l'Environnement