

Table des matières

Préambule

1. Présentation du « Défi Alimentation Durable »

2. Rubrique « contenu »

- Fiche contenu n° 1 : L'alimentation durable, c'est quoi ?
- Fiche contenu n° 2 : Enjeux de l'alimentation
- Fiche contenu n° 3 : Déterminants socio-culturels de l'alimentation
- Fiche contenu n° 4 : Agriculture biologique, agriculture conventionnelle : explications
- Fiche contenu n° 5 : Menu du jour : avec ou sans viande ?

3. Rubrique « méthode »

3.1. Phase préparatoire

- Fiche méthode n° 1 : Définir son projet
- Fiche méthode n° 2 : Construire la carte des acteurs
- Fiche méthode n° 3 : Cibler et recruter son public
- Fiche méthode n° 4 : Évaluer son projet
- Annexe Fiche méthode n° 4 : Carnet de bord

3.2. Phase de mise en œuvre

- Fiche méthode n° 5 : Des méthodes d'intelligence collective pour mener le Défi
- Fiche méthode n° 6 : Introduire la thématique de l'alimentation, questionner les représentations sociales
- Fiche méthode n° 7 : Élaborer un programme d'actions au départ des représentations sociales

4. Rubrique « activités »

- Fiche activité n° 1 : Organiser un atelier de cuisine
- Fiche activité n° 2 : Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Fiche activité n° 3 : Organiser des activités autour d'un jardin partagé
- Fiche activité n° 4 : Découvrir les légumes secs et les céréales complètes. Réduire sa consommation de viande

- Fiche activité n° 5 : Organiser un atelier de conservation des aliments
- Fiche activité n° 6 : Organiser un « Bar à eaux » pour sensibiliser son public à l'eau du robinet
- Fiche activité n° 7 : Découvrir les plantes sauvages comestibles
- Fiche activité n° 8a : Décrypter les étiquettes et les labels
- Fiche activité n° 8b : Déjouer les pièges du marketing
- Fiche activité n° 9 : Susciter l'envie de rejoindre une initiative collective ou d'en créer une
- Fiche activité n° 10 : Apprendre à fabriquer son pain

Références bibliographiques

Présentation des partenaires

Remerciements