

Formations: Conférences & ateliers

Alimentation durable

► Décoder l'emballage de nos produits alimentaires

Labels, certifications, origine, additifs, valeur nutritionnelle, etc. Les étiquettes de nos produits alimentaires regorgent d'informations. Mais ces dernières sont le plus souvent présentées sous la forme de codes, pictogrammes et logos, incompréhensibles pour le consommateur. Or, pour pouvoir faire des choix responsables, il est important de comprendre ce que nous achetons.

Cet atelier participatif vous aide à décoder les emballages de produits alimentaires courants à travers des mises en situation pratique.

Atelier participatif - Nbre de participants : max. 25 pers.

► Choisir des produits alimentaires durables

Haricots équitables du Kenya, pommes bio de Nouvelle-Zélande, biscuits bioéquitables suremballés... Nous sommes confrontés quotidiennement à des contradictions qui compliquent notre volonté de faire des choix de consommation plus responsables.

Après une introduction sur les différentes dimensions de l'alimentation durable, des exercices pratiques vous orienteront vers les meilleurs choix, tout en montrant que le produit durable parfait n'existe pas.

Atelier participatif - Nbre de participants : max. 25 pers.

► Impact social et environnemental de notre alimentation

Emissions de gaz à effet de serre, épuisement des sols et de l'eau, surpêche, pollution, crise alimentaire, ... L'alimentation est responsable d'un quart à un tiers de notre impact écologique, tandis que les conditions de travail et de vie des producteurs tant au Nord qu'au Sud ne cessent de se dégrader.

Heureusement, aujourd'hui des solutions plus durables se mettent en place. Après un examen des limites et travers du système agroalimentaire moderne, nous parcourons avec les participants les pistes alternatives pour une alimentation plus respectueuse de l'homme et de l'environnement.

Conférence - Nbre de participants : illimité

► Comprendre et pratiquer l'alimentation durable

Après un tour d'horizon sur l'impact social et environnemental de notre système agro-alimentaire globalisé, cette formation approfondit les pistes de changement vers une alimentation durable : labels, agriculture biologique, commerce équitable, consommation locale, réduction du gaspillage, etc.

Quels sont les atouts et limites de ces solutions ? Comment les concilier entre elles et les mettre en oeuvre au quotidien, à la maison et au travail ?

Les participants repartiront avec une meilleure compréhension du concept multifacettes de l'alimentation durable et des idées de gestes concrets et accessibles à appliquer au quotidien.

Conférence - Nbre de participants : illimité

► S'y retrouver dans les labels alimentaires durables

Bio, Max Havelaar, Rainforest Alliance, AOC... Les labels et certifications sont précieux pour s'orienter vers des choix plus responsables, mais peut-on s'y fier, et comment s'y retrouver et les concilier ? Cette formation présente de façon accessible les garanties offertes - ou non - par les principaux labels alimentaires durables et met en lumière ce qui les distingue.

Conférence - Nbre de participants : illimité

► Le commerce équitable : un concept durable?

Le commerce équitable garantit de meilleures conditions de travail et de vie aux producteurs du Sud. Mais les produits sont-ils aussi bio et ne concurrencent-ils pas les produits locaux ? Quelle est l'empreinte écologique des produits équitables alors qu'ils viennent de si loin ?

De nombreuses questions tournent autour du commerce équitable, en plein essor depuis deux décennies. Cette conférence explique les garanties qu'offre le commerce équitable, sur les trois piliers du développement durable, et la façon de le concilier avec les autres dimensions de l'alimentation durable.

Conférence - Nbre de participants : illimité

► Pourquoi soutenir l'agriculture paysanne et biologique ?

Alors que l'agriculture a devancé les transports dans ses émissions de gaz à effet de serre, plus d'un demi-milliard de paysans souffrent de la faim dans le monde. Après l'enthousiasme de la Révolution verte, le système agroalimentaire actuel montre désormais ses limites.

Dans ce contexte, des alternatives telles que l'agriculture paysanne et l'agriculture biologique se développent partout dans le monde et offrent des solutions plus respectueuses de l'homme et de l'environnement.

Conférence - Nbre de participants : illimité

Options

- Dégustation de produits bio, équitables et locaux (pause-café, apéritif ou lunch)
- Projection de documentaires (courts ou longs métrages)

En pratique

- Formations et ateliers de 1 heure, 1 heure ½ ou 2 heures, à la demande
- Public adulte
- Formations à la carte sur demande
- Formations également disponibles en néerlandais

Contact

Rob Renaerts

rob@coduco.be

Tel. : 0488 99 44 88

www.coduco.be