

ENVIRONNEMENT & DÉVELOPPEMENT DURABLE





La Fresque du Climat

Comprendre le fonctionnement du changement climatique Mardi 4 Avril à Avignon (84) - matin, 3h30



Accessible aux personnes à mobilité réduite

Public visé:

Services environnement, RSE, Dirigeant, tout salarié souhaitant se sensibiliser aux enjeux

Prérequis:

Aucun

Intervenant et contact pédagogique :



Claire COMBRE, Experte **Environnement - CRITT** Agroalimentaire Sud

Contact Administratif



Laure DUPIN -04 90 31 55 08 laure.dupin@ foodinpaca.com



N° organisme de formation: 93840083884 -

N° Datadock 0001409

N° de Certificat Qualiopi: FR060037-2

Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Comprendre le fonctionnement du changement climatique : ses causes et ses conséquences
- Savoir comment agir au quotidien et sensibiliser les autres
- Proposer une/des actions de réduction des émissions de GES dans leur entreprise



Contexte

Bien comprendre un problème est la première étape avant d'y apporter des solutions et de passer à l'action. Découvrir quels phénomènes se cachent derrière le changement climatique permet de prendre conscience des défis associés.

Basée sur des données scientifiques solidement établies, la Fresque du Climat est un outil neutre et objectif. En retraçant les liens de cause à effets, les participants peuvent pour la première fois prendre du recul et comprendre les enjeux climatiques dans leur globalité.



Programme

9h00 à 12h30

- Réalisation d'une fresque : réflexion sur les causes et conséquences du changement climatique grâce à l'intelligence collective
- Créativité et débrief : S'approprier la fresque, décompresser, échanger sur ses émotions
- Action : réfléchir sur les actions pouvant être mises en place



Moyens pédagogiques et techniques

- Réflexion en groupe par l'intelligence collective
- Atelier ludique et créatif avec utilisation de cartes « Fresque » et autres supports visuels
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (<u>laure.dupin@foodinpaca.com</u>) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis tout au long de la formation via des questions et des sessions de restitution des apprentissages (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Attestation de formation



Adhérent 2023 : 200€ HT/stagiaire (240€ TTC) Non adhérent 2023 : 250€ HT/stagiaire (300€ TTC)

Possibilité de faire en intra-entreprise : 1500€ jusqu'à 14 personnes. Pour des effectifs supérieurs, nous consulter.



Inscription en ligne : cliquez ici- Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation:

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 20/03/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire

Mise à jour : le 07/03/2023



