

# 03

## Transition écologique et développement durable

### Fiche technique

**Secteur**

Médico-social

**Public**

Travailleurs en situation de handicap travaillant au sein d'un ESAT

**Durée**

2 jours

**Organisme de formation**

➡ Maison Familiale Rurale (MFR)

**Date limite d'inscription**

30/09/2024

**Lieux & dates**

➡ Groupe 1

**ESAT de l'ANSE à BIOTOPE**

Les 5 &amp; 6 nov. 2024

### Contexte

On n'a pas l'habitude de voir la problématique du handicap, associée au développement durable. Grâce à l'adoption de l'Agenda 2030 par l'ONU, les choses évoluent. Désormais, handicap, développement durable et développement humain sont étroitement liés. Les personnes en situation de handicap sont ainsi concernées en tant que citoyens, citoyennes du changement mais également comme bénéficiaires des progrès réalisés à l'horizon 2030.

Il est donc indispensable de sensibiliser et d'impliquer les travailleurs des ESAT à la préservation de l'environnement et à son cadre de vie, notamment par la connaissance des écogestes à mettre en œuvre tous les jours.

Les thématiques développement durable et transition écologique s'inscrivent totalement dans le projet de l'établissement de la MFR. Elle mène des actions de sensibilisation et de formation auprès de jeunes pour qu'ils deviennent des écocitoyens à part entière. De fait, elle se positionne sur ce lot.

### Objectifs

**Jour 1**

- ➡ Comprendre les enjeux du développement durable et de la transition écologique et leurs impacts
- ➡ Impliquer aux changements d'attitudes

**Jour 2**

- ➡ Devenir un éco citoyen

### Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

### Contenu

- ➡ Définition de la notion « développement durable », transition écologique

Problèmes et conséquences connues :

- ➡ La pollution, les déchets, changement climatique
- ➡ Les bons gestes : L'eau, l'énergie, l'alimentaire, le textile déplacements, l'approvisionnement local
- ➡ Tri sélectif
- ➡ QCM d'évaluation des acquis de la journée
- ➡ Mise en place d'un bac à compost (traitement des déchets alimentaires de la cuisine d'application)
- ➡ Bilan Enquête de satisfaction