



**OFFRE DE FORMATION
ATELIERS DÉCOUVERTE**

**Agriculture et agroalimentaire
Environnement**

TABLE DES MATIÈRES

1-LES FORMATEURS.....	1
1.1-Eveline Lemieux	1
1.2-Pascal Billard.....	1

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

2-LES BASES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	3
2.1-Objectifs	3
2.2-Contenu	3
2.3-Clientèle cible	3
3-LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES BIOLOGIQUES	4
3.1-Objectifs	4
3.2-Contenu	4
3.3-Clientèle cible	4
4-LES PRODUCTIONS ANIMALES BIOLOGIQUES	5
4.1-Objectifs	5
4.2-Contenu	5
4.3-Clientèle cible	5
5-LE DÉPISTAGE ET LES STRATÉGIES DE LUTTE NATURELLE.....	6
5.1-Objectifs	6
5.2-Contenu	6
5.3-Clientèle cible	6
5.4-Thèmes sur le dépistage.....	6

OPPORTUNITÉS EN AGRICULTURE

6-AGRO-TOURISME	8
6.1-Objectifs	8
6.2-Contenu	8
6.3-Clientèle cible	8
7-DÉVELOPPEMENT DE PRODUIT	9
7.1-Objectifs	9
7.2-Contenu	9

7.3-Clientèle cible	9
<u>8-COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE TERROIR.....</u>	10
8.1-Objectifs	10
8.2-Contenu	10
8.3-Clientèle cible	10
<u>9-LES CULTURES ÉNERGÉTIQUES</u>	11
9.1-Objectifs	11
9.2-Contenu	11
9.3-Clientèle cible	11

AGRICULTURE URBAINE

<u>10-LES PRINCIPES DE L'AGRICULTURE URBAINE</u>	13
10.1-Objectifs	13
10.2-Contenu	13
10.3-Clientèle cible	13
<u>11-LES TOITS VERTS</u>	14
11.1-Objectifs	14
11.2-Contenu	14
11.3-Clientèle cible	14
<u>12-FERTILISATION ET AMENDEMENT BIOLOGIQUES POUR UN JARDIN.....</u>	15
12.1-Objectifs	15
12.2-Contenu	15
12.3-Clientèle cible	15
<u>13-L'ENTRETIEN D'UN JARDIN BIOLOGIQUE</u>	16
13.1-Objectifs	16
13.2-Contenu	16
13.3-Clientèle cible	16
<u>14-LA CONSERVATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES.....</u>	17
14.1-Objectifs	17
14.2-Contenu	17
14.3-Clientèle cible	17

ENVIRONNEMENT

<u>15-LES CERTIFICATIONS VERTES</u>	<u>19</u>
15.1-Objectifs	19
15.2-Contenu	19
15.3-Clientèle cible	19
<u>16-LES ÉNERGIES RENOUELVABLES.....</u>	<u>20</u>
16.1-Objectifs	20
16.2-Contenu	20
16.3-Clientèle cible	20
<u>17-DÉVELOPPEMENT DURABLE.....</u>	<u>21</u>
17.1-Objectifs	21
17.2-Contenu	21
17.3-Clientèle cible	21
<u>18-PRINCIPE DES 4 RV-E.....</u>	<u>22</u>
18.1-Objectifs	22
18.2-Contenu	22
18.3-Clientèle cible	22
<u>19-LES ORGANISMES MODIFIÉS GÉNÉTIQUEMENT (OGM).....</u>	<u>23</u>
19.1-Objectifs	23
19.2-Contenu	23
19.3-Clientèle cible	23
<u>20-RECYCLER ET ZÉRO DÉCHET DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES.....</u>	<u>24</u>
20.1-Objectifs	24
20.2-Contenu	24
20.3-Clientèle cible	24
<u>21-HYGIÈNE INDUSTRIELLE</u>	<u>25</u>
21.1-Objectifs	25
21.2-Contenu	25
21.3-Clientèle cible	25

22-NORMES ENVIRONNEMENTALES	26
22.1-Objectifs	26
22.2-Contenu	26
22.3-Clientèle cible	26
23-L'UTILISATION DES PESTICIDES: HISTORIQUE, INCONVÉNIENTS ET SOLUTIONS NATURELLES	27
22.1-Objectifs	27
22.2-Contenu	27
22.3-Clientèle cible	27
24-GASPILLAGE ALIMENTAIRE	28
24.1-Objectifs	28
24.2-Contenu	28
24.3-Clientèle cible	28

Tous nos ateliers sont offerts virtuellement et ont une durée de 2 heures incluant une période de questions. Nous offrons ces mêmes ateliers en présentiel d'une durée de 3 heures incluant davantage d'exemples pratiques. Il y a également la possibilité de donner certains ateliers en anglais. Selon vos besoins, le contenu des ateliers peut être adapté.

1-LES FORMATEURS

1.1-Eveline Lemieux



Co-fondatrice de l'entreprise SOL-AIR Consultants depuis 1996 et responsable du bureau d'Ottawa, Eveline Lemieux détient une maîtrise en sciences de l'environnement de l'Université du Québec à Montréal. Elle a travaillé auprès des secteurs gouvernementaux et privés pour couvrir, à titre de chargée de recherche, de gestionnaire et de consultante, les domaines de l'agroalimentaire et de l'environnement dans différentes régions du Québec et du Canada. Elle a également enseigné à l'Université du Québec en Abitibi-Témiscamingue, à l'Université d'Ottawa et est chargée de cours en environnement pour la TÉLUQ. Elle a siégé en tant qu'administrateur au Conseil des Politiques Alimentaires d'Ottawa (Ottawa Food Policy Council).

1.2-Pascal Billard



Cofondateur et président de l'entreprise SOL-AIR Consultants, Pascal Billard a une formation en sciences agronomiques, avec une spécialisation en gestion d'entreprises. Ayant œuvré dans trois continents (Afrique, Europe, Amérique du Nord), il a participé à la conception et à la gestion de nombreux projets visant le développement durable dans les secteurs de l'agroalimentaire et de l'économie circulaire. Très impliqué dans le mouvement coopératif, il est administrateur du réseau canadien des développeurs de coopératives CoopZone depuis 2009, et a été président pendant 5 ans. Il est aussi membre du Réseau Canadien de Développement Économique Communautaire.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE



2-LES BASES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cette formation vise à donner aux propriétaires d'entreprises agricoles et aux futurs agriculteurs un moyen de découvrir les bases de l'agriculture biologique. En participant à cette formation, ils découvriront les principes de l'agriculture biologique, la situation actuelle au Canada, ainsi que la réglementation encadrant ce mode de production.

2.1-Objectifs

- Apprendre les principes de l'agriculture biologique;
- Connaître son impact sur l'environnement;
- Découvrir l'évolution de ce mode de production au Canada;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Être en mesure de faire les démarches préalables à la certification;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

2.2-Contenu

- Historique de l'agriculture biologique;
- Pertinence de ce mode de production dans une perspective de développement durable;
- Les statistiques de production dans le monde et au Canada;
- Les étapes de la transition vers ce mode de production;
- Les lois et la réglementation;
- Les tendances du marché pour les produits biologiques;
- Ressources externes utiles.

2.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée par l'agriculture biologique et le développement durable de la production agricole.

3-LES PRODUCTIONS VÉGÉTALES BIOLOGIQUES

Cette formation vise à donner aux propriétaires d'entreprises agricoles, et aux futurs agriculteurs, un moyen de découvrir les techniques de base pour les productions végétales biologiques. En participant à cette formation, ils découvriront la gestion des cultures en mode biologique, les équipements requis, et la commercialisation de ces produits.

3.1-Objectifs

- Apprendre les bases des techniques culturales pour les productions végétales biologiques;
- Bien choisir les équipements;
- Apprendre à identifier et contrôler les herbes indésirables, les insectes, et les maladies des cultures;
- Avoir un aperçu des perspectives de marché;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

3.2-Contenu

- Les principales productions végétales;
- Les équipements de production spécifiques aux productions végétales biologiques;
- Fertilisants biologiques : comment les préparer et les utiliser;
- Insectes et maladies : les identifier et les contrôler;
- Les tendances du marché pour les productions végétales biologiques;
- Les lois et la réglementation;
- Ressources externes utiles.

3.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment cultiver les productions végétales biologiques.

4-LES PRODUCTIONS ANIMALES BIOLOGIQUES

Cette formation vise à donner, aux propriétaires d'entreprises agricoles et aux futurs agriculteurs, un moyen de découvrir les techniques de base pour les productions animales biologiques. En participant à cette formation, ils découvriront les régies d'élevage en mode biologique, et le potentiel de commercialisation de ces produits.

4.1-Objectifs

- Apprendre les bases des régies d'élevage pour les productions animales biologiques;
- Connaître les différentes espèces animales;
- Apprendre à identifier et contrôler les maladies et parasites des animaux;
- Avoir un aperçu des perspectives de marché;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

4.2-Contenu

- Les principales productions animales;
- L'alimentation biologique des animaux;
- Parasites et maladies : les identifier et les contrôler;
- Les tendances du marché pour les viandes biologiques;
- Les lois et la réglementation;
- Ressources externes utiles.

4.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment élever des animaux selon le mode biologique.

5-LE DÉPISTAGE ET LES STRATÉGIES DE LUTTE NATURELLE

Cette formation vise à donner, aux propriétaires de jardins, d'entreprises agricoles, aux futurs agriculteurs et responsables de l'entretien d'espaces verts un moyen de découvrir les techniques du dépistage. La formation offre également des stratégies de lutte dites «naturelles». En participant à cette formation, ils découvriront les techniques de base du dépistage et des moyens de lutte respectueuse de l'environnement.

5.1-Objectifs

- Expliquer les principes de la lutte intégrée;
- Présenter les connaissances de base sur les ravageurs
- Identifier les ravageurs;
- Apprendre les techniques de dépistage;
- Identifier les méthodes de lutte naturelle;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

5.2-Contenu

- Comment contrôler les ravageurs en utilisant le dépistage (lutte intégrée);
- Les cycles biologiques des ravageurs;
- Les techniques de dépistage;
- Stratégies de lutte naturelle;
- Ressources externes utiles.

5.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment dépister les ravageurs et les contrôler de façon naturelle.

5.4-Thèmes sur le dépistage

Vous pouvez aussi choisir un des thèmes plus spécifique suivants sur le dépistage :

- Le dépistage des insectes et les stratégies de lutte naturelle
- Le dépistage des maladies et des carences et les stratégies de lutte naturelle
- Le dépistage des mauvaises herbes et les stratégies de lutte
- Le dépistage des insectes et des maladies dans les cultures légumières et les stratégies de lutte
- Le dépistage des insectes et des maladies dans les cultures fruitières et les stratégies de lutte

OPPORTUNITÉS EN AGRICULTURE



6-AGRO-TOURISME

Cette formation présente l'agro-tourisme et donne une vue d'ensemble de l'offre provinciale. Vous découvrirez le portrait de la clientèle type, les avantages et les contraintes de cette activité pour une entreprise agricole. Des exemples concrets de réussite vous seront présentés.

6.1-Objectifs

- Découvrir l'agrotourisme;
- Concevoir un projet agrotouristique;
- Valider son projet;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

6.2-Contenu

- Définition de l'agrotourisme;
- Portrait provincial de l'agrotourisme;
- Les tendances générales de cette activité;
- Les éléments d'un projet agrotouristique;
- Les avantages et les inconvénients de l'agrotourisme;
- Les lois et la réglementation;
- Des exemples de réussite;
- Ressources externes utiles.

6.3-Clientèle cible

Entreprise agricole ou entreprise impliquée dans l'agroalimentaire désirant diversifier ses activités.

7-DÉVELOPPEMENT DE PRODUIT

Cette formation vise à donner aux propriétaires de petites entreprises agricoles et agroalimentaires un cadre de référence concernant le développement de nouveaux produits.

En participant à cette formation vous apprendrez les démarches préalables à la conception d'un produit. Toutes les étapes vous seront présentées, de l'idée de départ au lancement du produit, en passant par l'identification des conditions commerciales et la mise au point du produit final.

7.1-Objectifs

- Identifier toutes les étapes de développement du produit;
- Bien cerner le marché pour le produit visé;
- Tenir compte de la demande du consommateur;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

7.2-Contenu

- Schéma général du développement d'un produit;
- Comment réaliser une étude de marché;
- Identification de la concurrence;
- Les stratégies marketing;
- Les lois et la réglementation;
- Mise au point et évaluation d'un prototype;
- Production à l'échelle commerciale;
- Évaluation du produit et ajustements;
- Ressources externes utiles.

7.3-Clientèle cible

Toute personne impliquée dans l'agroalimentaire et désirant développer un nouveau produit.

8-COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE TERROIR

Au cours de cette formation vous apprendrez comment identifier les tendances de la demande pour des produits de terroir et qui sont les acteurs déjà présents sur ce marché. Les différents circuits de mise en marché seront décrits en fonction de leurs forces et de leurs faiblesses. La réglementation en vigueur et les normes à respecter seront présentées.

8.1-Objectifs

- Connaître la notion de terroir;
- Savoir identifier son marché;
- Mettre en place des stratégies marketing;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

8.2-Contenu

- Définition de produit de terroir ou de niche;
- La réglementation entourant l'appellation "terroir";
- Les tendances générales de la demande pour ces produits;
- Les nouvelles opportunités;
- Portrait de la clientèle;
- Comment atteindre la clientèle cible;
- Les forces et les faiblesses des produits du terroir provincial;
- Des exemples de réussite;
- Ressources externes utiles.

8.3-Clientèle cible

Toute entreprise agricole ou agroalimentaire désirant se démarquer par la commercialisation d'un produit de terroir ou de niche.

9-LES CULTURES ÉNERGÉTIQUES

Cette formation vise à donner aux propriétaires d'entreprises agricoles qui s'intéressent aux cultures énergétiques un moyen de connaître celles-ci, de diversifier leurs productions et de valoriser leurs terres les moins fertiles. En participant à cette formation, ils découvriront les plantes énergétiques adaptées aux conditions pédoclimatiques de leur région, comment les cultiver, les récolter et les commercialiser.

9.1-Objectifs

- Identifier le potentiel de chaque plante en fonction des particularités pédoclimatiques;
- Connaître les besoins culturaux de chaque plante;
- Évaluer la rentabilité de chaque culture;
- Identifier la demande pour les combustibles écologiques;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

9.2-Contenu

- Présentation des plantes énergétiques;
- Les techniques culturales pour ces plantes;
- Les équipements requis pour la production et la transformation;
- La rentabilité économique;
- Les lois et la réglementation;
- Le marché pour les granules énergétiques;
- Ressources externes utiles.

9.3-Clientèle cible

Toute personne impliquée dans l'agriculture et voulant diversifier ses productions.

AGRICULTURE URBAINE



10-LES PRINCIPES DE L'AGRICULTURE URBAINE

Cette formation vise à donner aux citoyens et aux intervenants, un moyen de découvrir les techniques de base pour démarrer un projet d'agriculture en ville, sur un terrain ou dans un appartement. En participant à cette formation, ils découvriront comment préparer un terrain et installer des petits équipements de culture dans un appartement ou sur un balcon.

10.1-Objectifs

- Découvrir tous les aspects de l'agriculture urbaine;
- Connaître les différentes espèces végétales comestibles adaptées à ce mode de production;
- Apprendre à aménager un terrain ou un balcon;
- Avoir un aperçu des avantages socio-économiques de cette pratique;
- Identifier les contraintes;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

10.2-Contenu

- Les différents types d'agriculture urbaine;
- Description et besoin des végétaux comestibles;
- Techniques de base pour l'aménagement d'un terrain ou d'un balcon;
- Les différents équipements disponibles sur le marché ou comment les construire;
- L'impact social sur les communautés;
- Les limites de l'agriculture urbaine;
- Les lois et la réglementation;
- Ressources externes utiles.

10.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment aménager un lieu de production agricole en ville.

11-LES TOITS VERTS

Cette formation vise à donner aux propriétaires, citoyens et aux intervenants du domaine de la construction ou non, un moyen de découvrir les avantages et inconvénients ainsi que les techniques de base concernant les toits verts. En participant à cette formation, ils découvriront quels sont les éléments techniques à considérer lors de l'élaboration d'un toit vert.

11.1-Objectifs

- Identifier les différents types de toits verts;
- Avoir un aperçu des avantages environnementaux et socio-économiques
- Identifier les contraintes techniques;
- Connaître les différents types et espèces végétales adaptés aux toits verts;
- Apprendre les meilleures techniques pour aménager un toit vert;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

11.2-Contenu

- Les différents types de toit vert;
- Techniques de base pour l'aménagement;
- Description et besoin des végétaux comestibles ou non adaptés aux toits verts;
- Les équipements nécessaires;
- L'impact social sur les communautés;
- Les limites des toits verts;
- Les lois et la réglementation;
- Ressources externes utiles.

11.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à en apprendre plus sur les toits verts.

12-FERTILISATION ET AMENDEMENT BIOLOGIQUES POUR UN JARDIN

Cette formation vise à donner aux citoyens et aux intervenants, un moyen de découvrir les techniques de fertilisation et d'amendement d'un jardin. En participant à cette formation, ils découvriront comment préparer des fertilisants naturels.

12.1-Objectifs

- Savoir reconnaître un sol en santé;
- Connaître les besoins des plantes;
- Apprendre à reconnaître les symptômes de carences sur les plantes;
- Savoir préparer des fertilisants et des amendements naturels;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter : programmes d'aide, services conseils.

12.2-Contenu

- Le sol : sa composition, son rôle;
- Le rôle des fertilisants et des amendements;
- La fabrication des fertilisants et des amendements naturels et les modes d'utilisation;
- Les lois et la réglementation;
- Ressources externes utiles.

12.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment conserver la fertilité d'un jardin.

13-L'ENTRETIEN D'UN JARDIN BIOLOGIQUE

Cette formation vise à donner aux citoyens et aux intervenants, un moyen de découvrir les techniques d'aménagement et d'entretien d'un jardin.

En participant à cette formation ils découvriront comment aménager les parcelles, comment contrôler les mauvaises herbes, les insectes et les maladies.

13.1-Objectifs

- Identifier les grandes familles de plantes comestibles;
- Savoir utiliser les plantes compagnes;
- Apprendre les techniques de désherbage;
- Être en mesure d'identifier les insectes et maladies nuisibles ;
- Savoir préparer des intrants naturels pour le contrôle des insectes et des maladies;
- Identifier les ressources à consulter.

13.2-Contenu

- Les plantes comestibles adaptées à notre climat;
- Le rôle des plantes compagnes;
- Techniques naturelles pour le contrôle des mauvaises herbes;
- Les insectes et les maladies présents dans les jardins;
- La fabrication des intrants naturels et les modes d'utilisation;
- Ressources externes utiles.

13.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment aménager un jardin en ville.

14-LA CONSERVATION DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Cette formation vise à donner aux citoyens et aux intervenants, les moyens de conserver la récolte en toute sécurité de leur jardin.

En participant à cette formation ils découvriront comment récolter, préparer et conserver les fruits et les légumes.

14.1-Objectifs

- Connaître les divers moyens de conservation des fruits et des légumes ;
- Comment les préparer après la récolte;
- Découvrir les équipements de conservation disponibles sur le marché;
- Connaître les lois et règlements applicables;
- Identifier les ressources à consulter.

14.2-Contenu

- Les différents modes de conservation;
- La congélation;
- Les conserves;
- Le séchage et la déshydratation;
- Les équipements indispensables;
- Sites Internet utiles

14.3-Clientèle cible

Toute personne intéressée à apprendre comment conserver les récoltes de son jardin.

ENVIRONNEMENT



15-LES CERTIFICATIONS VERTES

Cette formation permet de découvrir l'univers des certifications vertes. Elle vous aidera à faire un tri dans ces appellations en distinguant celles qui sont réglementées de celles qui ne le sont pas. Vous en apprendrez également plus sur les processus d'accréditation, votre éligibilité ainsi que les avantages et les inconvénients.

15.1-Objectifs

- Comprendre ce que sont les certifications vertes;
- Identifier quels sont les avantages pour l'entreprise;
- Comparer différentes certifications applicables à l'entreprise;
- Mettre en place la certification dans l'entreprise;
- Gérer, commercialiser et faire le suivi.

15.2-Contenu

- Pourquoi des certifications vertes;
- Développement durable et historique des certifications vertes;
- Les principales certifications par exemples pour un produit : Equitable, Ecologo, Green Seal, etc ou dans le cadre d'une organisation : Ici on recycle, RéserVert, 1% pour la planète, etc;
- Comment devenir conforme ou certifié;
- Suivi et publicisation celle-ci.

15.3-Clientèle cible

Toute entreprise (produits et services) ou individu désirant s'impliquer dans le développement durable et ainsi améliorer son image.

16-LES ÉNERGIES RENOUVELABLES

Vous découvrirez les dernières technologies dans les énergies renouvelables et leur fonctionnement. Une première partie de cet atelier sera axée sur les énergies renouvelables adaptées aux résidences privées, entreprises et aux petites communautés. La seconde partie sera davantage orientée vers la production d'énergie destinée à la vente.

16.1-Objectifs

- Découvrir ce que sont les énergies renouvelables;
- Comparer les différentes énergies renouvelables;
- Identifier le potentiel pour des énergies renouvelables que ce soit pour une résidence privée, entreprise ou une petite communauté;
- Comprendre les enjeux lors de la vente;
- Identifier les lois et règlements concernant la production et la vente d'énergie renouvelables;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

16.2-Contenu

- Les énergies renouvelables : définition;
- Les différents types d'énergie renouvelable : solaire, éolienne, osmotique, biomasse, hydroélectricité, géothermie, récupération d'énergie existante,
- Comment choisir une plutôt que l'autre, avantages, faiblesses;
- Besoin, coûts, potentiel physique;
- Le futur;
- Programmes d'aide à la production et à la vente
- Lois et règlements.

16.3-Clientèle cible

Toute entreprise, municipalité ou organisme s'intéressant au sujet.

17-DÉVELOPPEMENT DURABLE

Vous apprendrez comment le développement durable prend en compte les interactions et la complémentarité entre les enjeux sociaux, économiques et environnementaux, et comment les gouvernements, les organisations et les individus l'intègrent dans leurs processus décisionnels.

17.1-Objectifs

- Comprendre les objectifs du développement durable;
- Réfléchir à ses valeurs et à comment elles affectent l'entreprise et notre position face au développement durable;
- Évaluer les avantages potentiels sociaux, économiques et environnementaux du développement durable dans l'entreprise
- Mettre en pratique les valeurs du développement durable.

17.2-Contenu

- Qu'est le développement durable;
- Les principales valeurs affectant la durabilité;
- L'impact du développement durable sur les politiques et le développement économique;
- Nos propres valeurs concernant l'environnement;
- L'impact de la conscientisation au développement durable ;
- Développement durable : par où commencer?

17.3-Clientèle cible

Tous types d'entreprises, employés municipaux, etc voulant comprendre ce qu'est le développement durable.

18-PRINCIPE DES 4 RV-E

Au cours de cette formation, vous allez découvrir ce que veulent dire ces principes. Des exemples choisis dans différentes entreprises vous permettront de bien les comprendre. Un formulaire d'évaluation de votre entreprise en ce qui a trait à ces principes vous permettra de connaître les forces et les faiblesses ainsi que les opportunités. Ensuite selon vos objectifs, il vous sera loisible de penser à appliquer un ou plusieurs de ces principes dans votre organisation ou entreprise.

18.1-Objectifs

- Identifier les 4 RV-E;
- Évaluer votre entreprise selon ces principes
- Réfléchir aux avantages;
- Mettre en place un ou plusieurs de ces principes;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

18.2-Contenu

- Les 4 RV-E, définition;
- Les principes 4-RV-E;
- Les avantages;
- L'entreprise en regard de ces principes;
- Les différentes façons de mettre en place un ou plusieurs de ces principes.

18.3-Clientèle cible

Toutes entreprises, municipalités et autres organisations désirant se familiariser avec le principe des 4 RV-E.

19-LES ORGANISMES MODIFIÉS GÉNÉTIQUEMENT (OGM)

Cet atelier vous permettra de découvrir les Organismes Modifiés Génétiquement. Il vous présentera les débuts, où en est exactement la recherche, les avantages et les risques. L'atelier expliquera également le lien entre le glyphosate (round-up) et les cultures modifiées génétiquement. Il abordera finalement les raisons de la résistance face aux OGM.

19.1-Objectifs

- Présenter l'historique des techniques d'hybridation et des OGM;
- Comprendre ce que sont les OGM;
- Identifier les cultures OGM;
- Découvrir quels sont les avantages et risques;
- Lier de façon compréhensible le glyphosate avec les OGM;
- Présenter les raisons de la résistance aux OGM;
- Identifier les ressources à consulter.

19.2-Contenu

- Historique des différentes techniques d'hybridation et début des OGM;
- La recherche sur les OGM;
- Les principales cultures OGM;
- Les avantages et les risques des OGM;
- Discussion sur les OGM;
- Liens vers des articles scientifiques et populaires sur le sujet.

19.3-Clientèle cible

Toute entreprise (produits et services), municipalité, producteur agricole ou individu désirant en connaître plus sur les OGM et ainsi pouvoir présenter son point de vue sur le sujet.

20-RECYCLER ET ZÉRO DÉCHET DANS DIFFÉRENTS CONTEXTES

Au cours de cet atelier, vous découvrirez les principes du recyclage et de zéro déchet. Tout en tenant compte du contexte de votre entreprise, l'atelier abordera comment implanter un ou ces deux principes dans votre milieu tout en impliquant vos collègues.

20.1-Objectifs

- Comprendre ce que sont les principes de recyclage et de zéro déchet;
- Reconnaître les avantages environnementaux et socio-économiques;
- Présenter des exemples dans différents contextes;
- Aborder les notions à l'aide d'une étude de cas;
- Découvrir quelles sont les opportunités pour la mise en application de ces principes dans votre milieu;
- Déterminer ce que sont et quels sont les facteurs de risque dans votre entreprise;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

20.2-Contenu

- Définition des principes;
- Présentation d'exemples et d'une étude de cas;
- Les opportunités;
- Comment ça se met en place;
- Les facteurs de risque;
- Importance de la mobilisation des collègues dans le processus;
- Sources d'information pour aller plus loin.

20.3-Clientèle cible

Toute entreprise, municipalité ou organisme s'intéressant au sujet.

21-HYGIÈNE INDUSTRIELLE

Au cours de cet atelier, vous allez découvrir l'univers de l'hygiène industrielle. Tout en tenant compte des lois et règlements; les notions de toxicologie, de santé et sécurité ainsi que les facteurs de risques en entreprise seront abordés. Cet atelier vous permettra de comprendre le processus de mise en place d'un programme de santé et sécurité impliquant vos employés.

21.1-Objectifs

- Comprendre ce qu'est l'hygiène industrielle;
- Découvrir les notions de toxicologie;
- Connaître les lois et règlements en santé et sécurité s'appliquant à votre entreprise;
- Déterminer ce que sont et quels sont les facteurs de risque dans votre entreprise;
- Assimiler l'importance de la mobilisation du personnel;
- Aborder les notions de santé et sécurité à l'aide d'une étude de cas;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

21.2-Contenu

- Définition d'hygiène industrielle ;
- Comment ça se met en place;
- Importance de la mobilisation des employés dans le processus;
- Quels sont les trois types de facteurs de risque;
- Comment déterminer la présence de ces facteurs de risque dans mon entreprise;
- Les notions de toxicologie;
- Définition de santé et la sécurité au travail;
- Quels sont les facteurs et comment les déterminer;
- Lois et règlements au provincial et à l'international généraux selon le domaine et l'entreprise;
- Sources d'information pour aller plus loin (en particulier lois et règlements).

21.3-Clientèle cible

Toute entreprise, municipalité ou organisme s'intéressant au sujet.

22-NORMES ENVIRONNEMENTALES

Au cours de cet atelier, nous allons parler des normes environnementales. Quelles sont les paramètres environnementaux que l'on veut protéger? Comment les normes sont déterminées? Est-ce que mon entreprise doit s'y soumettre? Comment mesurer les rejets ? Où puis-je trouver l'information? Pourquoi et comment être accrédité ISO 14000 ou autres accréditations environnementales.

22.1-Objectifs

- Comprendre les paramètres environnementaux
- Déterminer les normes environnementales;
- Comparer différentes entreprises et les normes s'appliquant;
- Déterminer quelles normes s'appliquent à mon entreprise;
- Mesurer les paramètres dans mon entreprise;
- Connaître les accréditations environnementales;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

22.2-Contenu

- Les différents paramètres environnementaux;
- L'ABC de la toxicologie et ses normes;
- Comparaison de quelques types d'entreprises;
- Comment mesurer les rejets de mon entreprise;
- Le respect les normes environnementales ;
- Information disponible sur les normes environnementales;
- Quelles sont les accréditations environnementales;
- Comment le Canada se positionne par rapport aux autres pays en ce qui concerne la sévérité des normes.

22.3-Clientèle cible

Toute entreprise, municipalité ou organisme.

23-L'UTILISATION DES PESTICIDES: HISTORIQUE, INCONVÉNIENTS ET SOLUTIONS NATURELLES

Au cours de cet atelier, il sera question des pesticides de synthèse. L'atelier abordera l'historique incluant les types de pesticides ainsi que leurs avantages et inconvénients. Il présentera également les différents règlements et lois canadiens, québécois et municipaux sur l'homologation, la distribution, la vente et l'utilisation des pesticides. Des solutions naturelles à l'utilisation des pesticides de synthèse seront identifiées.

22.1-Objectifs

- Présenter l'historique des pesticides de synthèse
- Comparer différents types de pesticides;
- Comprendre les avantages et les inconvénients;
- Aborder les différents lois et règlements;
- Découvrir des stratégies de lutte naturelles;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

22.2-Contenu

- Historique des pesticides de synthèse;
- Les différents types de pesticides;
- Avantages et inconvénients;
- Lois et règlements s'appliquant;
- Stratégies de lutte naturelle;
- Ressources.

22.3-Clientèle cible

Toute entreprise, municipalité ou organisme.

24-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Au cours de cet atelier, nous allons parler de gaspillage alimentaire. L'atelier abordera la définition, où dans la chaîne alimentaire on retrouve le gaspillage alimentaire et surtout les conséquences à différents niveaux. Il présentera des exemples de solution partout à travers le monde.

24.1-Objectifs

- Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire
- Déterminer où dans la chaîne alimentaire on le retrouve;
- Présenter les conséquences au niveau environnemental, social et économique;
- Comparer différentes solutions;
- Identifier les ressources à consulter : logiciels, ouvrages, organismes.

24.2-Contenu

- Ce qu'est le gaspillage alimentaire;
- Où dans la chaîne alimentaire;
- Les conséquences;
- Les solutions
- Les ressources.

24.3-Clientèle cible

Toute entreprise, municipalité ou organisme.