

COLLECTIF Les Pieds dans le Plat

**POUR UNE TRANSITION ALIMENTAIRE
BIOLOGIQUE, SAIN ET DURABLE**

CONTACT@COLLECTIFLESPIEDSDANSLEPLAT.ORG

PROTOCOLE DE FORMATION – Covid-19

La pandémie¹ actuelle due au Covid-19, par l'ampleur de ses conséquences sanitaires, sociétales et économiques doit nous amener, au-delà de la réponse immédiate, à en chercher les causes profondes, et surtout à en tirer des enseignements pour un changement de système alimentaire.

Par Michel Duru, Directeur de Recherche, INRAE, UMR AGIR (Agroécologie, Innovations et Territoires)

Les formateurs du CPP s'engagent, pendant cette période particulière, à renforcer le respect des règles sanitaires lors des formations.

Quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Préalable :

- Masques et solution hydro alcoolique à disposition
- Se laver régulièrement les mains
- Respecter les mesures de distanciation physique
- Nettoyer régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées

Formations théorique (en salle) :

Déroulement dans une salle suffisamment grande pour pouvoir respecter les mesures de distanciation physique. **Le réfectoire est particulièrement approprié.** Aérer les pièces fermées (15 mn toutes les 3 heures).

Le formateur devra se tenir à une distance d'au moins 3m.

Formation pratique (en cuisine) :

- Les stagiaires devront amener une tenue propre complète. Pour permettre aux stagiaires de se changer individuellement, l'accès aux vestiaires se fera de manière cadencée ou en respectant les règles de distanciation.
- Lavage de mains, gel SHA, masque obligatoire
- Préparation des recettes pédagogiques selon les règles d'hygiène en vigueur
- Nettoyage des surfaces et des lieux selon les règles d'hygiène en vigueur
- Dégustation et repas partagé dans le réfectoire en respectant les règles de distanciation