

TEAM BUILDING



Informations & réservations

Aline Masmonteil
reservation@goodplanet.org
01 48 42 92 39

FONDATION
GoodPlanet

en collaboration avec

PARIS SOCIETY

P. 3	ÉDITO
P. 4	ALIMENTATION ET AGRICULTURE DURABLES
P. 9	BIODIVERSITÉ
P. 12	CULTURES DU MONDE
P. 14	RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES
P. 19	BIEN-ÊTRE
P. 20	CONFÉRENCES
P. 22	NOS EXPERTS
P. 24	PROJECTIONS ET DÉBATS
P. 26	NOS ESPACES



ÉDITO DE CÉDRIC JAVANAUD DIRECTEUR DU PÔLE SENSIBILISATION

Une nouvelle année commence à la Fondation GoodPlanet.

2019 a vu naître l'Ecole GoodPlanet, un pavillon entièrement consacré aux ateliers, aux formations et aux séminaires sur le thème du développement durable. Vous êtes nombreux à nous avoir fait confiance puisque nous avons reçu plus de 5000 collaborateurs d'entreprises et nous vous remercions pour cela.

Nous mettons à votre disposition des espaces adaptés et polyvalents pour recevoir entre 10 et 200 collaborateurs dans le cadre verdoyant et préservé du Domaine. Pour vos événements, séminaires ou réunions de travail, nous vous proposons une offre de restauration, du panier pique-nique au service à table, biologique et de saison, dans une ambiance bienveillante, à l'image de l'accueil proposé par les équipes de la Fondation GoodPlanet.

Un séminaire à la Fondation GoodPlanet vous donne accès à notre large gamme d'ateliers et de conférences. Ces ateliers s'adressent aux entreprises souhaitant proposer des activités porteuses de sens à leurs collaborateurs. Nous concevons, pour vous et avec vous, un programme complet adapté à vos besoins et animé par des experts de la Fondation GoodPlanet ou sélectionné par nos soins.

Et parce que la transition écologique ne se fait pas en un jour, nous vous proposons des ateliers et des formations réalisables toute l'année dans vos locaux. En choisissant GoodPlanet c'est aussi la possibilité de concrétiser le changement au cœur de son business. En effet, nous pouvons aussi vous accompagner sur la durée et ainsi concrétiser votre engagement : accompagnement RSE, bilan carbone, compensation carbone, événements...

La Fondation GoodPlanet, qui œuvre depuis plus de 15 ans au respect de notre environnement, est fière de voir grandir la volonté des entreprises de faire du développement durable une priorité. Nous continuerons à être à vos côtés et à vous accompagner dans la transition écologique et solidaire qui s'impose aujourd'hui. Sensibiliser ses collaborateurs c'est faire pousser la graine du changement au sein de vos entreprises.

Je suis donc très heureux, au nom des équipes de GoodPlanet, et de son président Yann Arthus-Bertrand, de vous présenter notre nouvelle offre de séminaire et de team-building pour 2020.

ALIMENTATION ET AGRICULTURE DURABLES

NOURRIR LES HOMMES
EN PROTÉGEANT LA PLANÈTE

Visite du potager



10 MINIMUM



25 MAX



ENTRE 45 MIN
ET 1H15



DÈS
520€ HT

DÉCOUVERTE DU POTAGER, DE LA PERMACULTURE ET DU COMPOSTAGE

Accompagnés d'un de nos experts, découvrez de manière théorique les principes de la permaculture, agréablement installés dans une salle d'atelier. Ensuite, rendez-vous directement dans notre potager pédagogique pour comprendre concrètement quelques grands principes mis en place à la Fondation : rotation des cultures, compagnonnage des plantes, couches en lasagnes etc. Une attention particulière sera portée en fin d'atelier sur notre compost pédagogique.

Temps forts de l'atelier

- 1) 1H de théorie pour découvrir la permaculture et ses principes
- 2) 1H de visite dans notre potager pédagogique



10 MINIMUM



25 MAX



6H - RÉPARTIES
SUR 3 SESSIONS



DÈS
1300€ HT

DÉCOUVERTE DU POTAGER, DE LA PERMACULTURE ET DU COMPOSTAGE - CYCLE DE 3 SESSIONS

À travers 3 sessions thématiques, faites une découverte théorique et pratique approfondie des principes de la permaculture.

Temps forts de l'atelier

- 1^{ère} session : découverte théorique de la permaculture
- 2^{ème} session : comprendre et préparer son sol pour optimiser sa production
- 3^{ème} session : la permaculture en ville : construction d'une jardinière urbaine et choix des cultures



10 MINIMUM



20 MAX



1H - 1H30



DÈS
780€ HT

CUISINEZ UN APÉRITIF CONVIVAL ET ÉCOLO !

Participez à un atelier de cuisine avec vos collaborateurs et apprenez à préparer des pièces d'apéritifs de saison, limitant le gaspillage alimentaire et proposant une alternative végétarienne. Au menu, vous pourrez composer ce que nous appelons un « cheese platter » avec par exemple : des pains pita maison, des tomates cerises façon pommes d'amour au caramel de balsamique et sésame, un borani aux épinards et noix, un faux-fromage aux noix de cajou, cranberries et graines de courge ou encore un pesto de fanes de carottes. Ces recettes sont des exemples de ce que vous pourrez préparer en fonction de la saisonnalité. De quoi vous mettre l'eau à la bouche et partager ensuite un moment convivial avec vos collègues !

Temps forts de l'atelier

- 1) Accueil et échanges avec notre chef autour de la saisonnalité, des protéines végétales, des alternatives originales
- 2) Réalisation de plusieurs recettes par équipe sur les paillasses
- 3) Dégustation de ce qui a été réalisé au sein de notre cuisine ou en extérieur dans notre parc si le temps le permet !



10 MINIMUM



20 MAX



2H



DÈS
780€ HT

RECETTES DE SAISON

Visitez le potager du Domaine de Longchamp et découvrez toutes les variétés qui y sont cultivées.

Vous aurez ensuite l'occasion de préparer les fruits et légumes de saison dans notre cuisine. Une belle façon de sensibiliser vos collaborateurs à l'importance de la saisonnalité tout en passant un moment agréable et gourmand.

Temps forts de l'atelier

- 1) Visite du potager en permaculture
- 2) Échanges autour de l'importance de la saisonnalité
- 3) Réalisation d'une recette avec des fruits et légumes de saison
- 4) Dégustation des mets préparés en équipe



10 MINIMUM



20 MAX



2H



DÈS
1040€ HT

LA SOLUTION EST DANS L'ASSIETTE !

Saisonnalité, impacts sur la biodiversité, utilisation des ressources en eau, transports... Nombreux sont les critères à prendre en compte pour cuisiner durable.

Face à des dizaines de combinaisons possibles, vos collaborateurs auront la mission de concocter le menu le plus gourmand et écolo possible !

Temps forts de l'atelier

- 1) Accueil des collaborateurs dans la cuisine et présentation du panier de produits frais. Chaque produit correspond à un certain nombre de points en fonction de son impact environnemental
- 2) Réalisation d'une recette en équipe
- 3) Dégustation du repas



6 MINIMUM



20 MAX



4H



DÈS
2600€ HT

TOP CHEF : LA GASTRONOMIE AU SERVICE DE LA SANTÉ

Deux équipes, une grande cuisine et un domaine immense... Un menu complet à cuisiner au rythme des saisons et des questions du chef - nutritionniste Charles-Antoine Winter... Mais aussi de ses caprices ! Une obligation de résultats gastronomiques et diététiques où seuls l'esprit d'équipe, l'équilibre entre la force et la délicatesse, le rendement et le geste appliqué sauront départager vos collaborateurs. Un atelier idéal pour permettre à vos collaborateurs de se (re)découvrir à travers une pratique exigeante et ludique animée avec autorité et humour.

Temps forts de l'atelier

- 1) Un objectif gastronomique commun avec des étapes de réalisation surprenantes apportant des bonus ou des malus
- 2) Un atelier indoor et outdoor où le travail d'équipe est indispensable
- 3) Communiquer, organiser, planifier et improviser pour une victoire collective



6 MINIMUM



30 MAX



1H30



DÈS
1300€ HT

LE VRAI/FAUX DE LA PÂTE À TARTINER

Animé par Charles-Antoine Winter, nous vous proposons un atelier original mêlant conférence, dégustation et démonstration autour des pâtes à tartiner, incontournable tartinable du matin ! Vos collaborateurs devront utiliser tous leurs sens pour découvrir la pâte à tartiner qui allie le plaisir des papilles au bonheur de préserver sa santé et celle de son environnement. Cette gourmandise sera un prétexte pour interroger vos collaborateurs sur les enjeux environnementaux, sociaux et sanitaires que cache notre alimentation. Et ils repartiront avec notre ChocoNux, pâte à tartiner vertueuse réalisée devant eux et pour eux !

Temps forts de l'atelier

- 1) Lecture des étiquettes et emballages
- 2) Dégustation à l'aveugle de différentes pâtes à tartiner
- 3) Réalisation d'une pâte à tartiner saine, équitable et durable



6 MINIMUM



20 MAX



2H30



DÈS
1690€ HT

LA MAGIE DES HERBES AROMATIQUES : SAVEURS ET BIENFAITS À VOTRE TABLE

Les herbes aromatiques font partie de notre patrimoine culinaire. Bienfaites et parfumées, elles enchantent notre cuisine quotidienne à condition de bien savoir les utiliser. Ôna Maiocco, créatrice et auteure culinaire, vous dévoile leurs secrets et vous donne toutes ses astuces pour en tirer le meilleur parti.

Temps forts de l'atelier

- 1) Introduction aux plantes condimentaires et cueillette
- 2) Réalisation de 2 à 3 préparations culinaires, en fonction de la saisonnalité et des plantes disponibles : déshydratation, sel aux herbes, gomasio aux herbes, pesto, gremolata, bouquet garni, etc et conditionnement dans des petits pots en verre
- 3) Dégustation des préparations (avec des légumes de saison), accompagnée d'un verre de vin bio et naturel



15 MINIMUM



35 MAX



1H30



DÈS
780€ HT

CHEESE QUIZ

Comment marier fromages et bières ? Quels sont les plus beaux accords à faire avec des vins pétillants ? Où trouver les meilleurs fromages d'Auvergne ? Sur une thématique à choisir en amont, une sélection de 4 fromages et 3 vins sera proposée aux participants répartis en équipes de 3 à 6 personnes.

Temps forts de l'atelier

- 1) Tester les accords entre les fromages et les vins pour décèler son préféré, et réaliser par cet exercice qu'il y a une grande subjectivité dans le principe même de ces accords.
- 2) Répondre au quiz en 10 questions distribué à chaque équipe. Le fromager qui anime la session passe entre les tables pour recueillir les impressions de la dégustation et aider à la résolution du quiz, ce format laissant volontairement la place aux échanges et discussions entre les dégustateurs.



10 MINIMUM



200 MAX



1H À 3H



DÈS
845€ HT

ATELIER DU GOÛT

Quels sens entrent en jeu lorsque nous dégustons un aliment ou une boisson ? À vous de jouer, au moyen d'une série d'expériences de dégustations pédagogiques.

Comment tisser des liens entre nos sensations et l'origine des produits ? Saisonnalité des fromages, variétés de blés dans le pain, sucre dans les produits transformés, vins naturels et biodynamiques... Dégustez pour découvrir la face cachée des produits de notre quotidien !

Temps forts de l'atelier

- 1) Mise en bouche avec quatre expériences de dégustation surprenantes pour comprendre le rôle de nos sens dans la dégustation.
- 2) Un à quatre modules thématiques pour percer les secrets de nos aliments du quotidien, et identifier les critères d'aliments écoresponsables.



6 MINIMUM



200 MAX



1H À 1H30



DÈS
1820€ HT

LE GOÛT DE LA COMMUNICATION

À travers une expérience de dégustation de chocolats, revisitez les fondamentaux de la communication constructive et coopérative. Dégustez, partagez vos sensations et retrouvez ensemble l'origine des chocolats mystères. Facile ? Difficile ? Tout dépend de votre manière de communiquer !

Temps fort de l'atelier

- 1) Dégustez 4 chocolats pure origine
- 2) Échangez pour retrouver l'origine des chocolats mystères
- 3) Debrief de l'expérience : prenez conscience de vos réflexes qui nuisent à des échanges constructifs, puis revisitez les clés de la communication constructive pour faciliter votre management et mieux travailler ensemble

Le chocolat est un prodigieux support pour des exercices sensoriels car il génère beaucoup de perceptions et d'interprétations différentes. Si nécessaire, nous travaillons également avec d'autres produits : vins, miels, sirops.

Time for afterwork !



10 MINIMUM



200 MAX



30 MIN. À 2H



DÈS
910€ HT

LE VIN HORS DES SENTIERS BATTUS...

Rouge, blanc, rosé ? Saurez-vous reconnaître ce que vous buvez ? Bousculez vos certitudes à travers une série de dégustations étonnantes de vin atypiques. Vivez des expériences surprenantes issues de la recherche en sciences cognitives, transposées dans un format convivial et ludique. Et découvrez une sélection de vins délicieux, éco-responsables et qui sortent des sentiers battus.

La seule certitude, c'est que vous en sortirez stupéfaits !

Temps forts de l'atelier

- 1) Dégustations à l'aveugle et vote interactif en direct (via boîtiers ou smartphones/tablettes)
- 2) Révélation des mécanismes étonnants de la perception
- 3) Présentation des vins (origine et méthodes d'élaboration)



30 MINIMUM



100 MAX



30 MIN. À 1H30



DÈS
780€ HT

CONFÉRENCE-DÉGUSTATION : «MANIFESTE POUR UN BON FROMAGE»

Connaissez-vous le fromage autant que vous l'appréciez ? Cette intervention d'une heure par un fromager engagé nous permettra de remettre en place quelques idées reçues. La France, pays du fromage, ne produit plus que 10% de fromages au lait cru, et ses paysans, vieillissants, ne transmettent plus toujours leur savoir-faire. Mais grâce à une consommation orientée vers les meilleurs produits, nous pouvons décider de l'avenir du fromage !

Temps forts de l'atelier

En s'appuyant sur la dégustation de quatre variétés délicieuses, affinées et produites artisanalement, Pierre Vimond vous racontera le monde qui se cache derrière le fromage et vous aidera à faire les bons choix dans votre quotidien.



10 MINIMUM



30 MAX



1H30



DÈS
780€ HT

TESTEZ VOTRE PALAIS

Une sélection de huit fromages à l'apparence familière, et pourtant... Rien de ce qui se trouve sur ce buffet n'est commun. En équipes de 2 à 4 personnes, il vous faudra reconnaître le lait utilisé pour fabriquer ce fromage, ainsi que la région d'origine. C'est dur ? Évidemment ! Le fromager qui anime cette dégustation « à l'aveugle » vous guidera dans vos réflexions, et vous serez surpris.e bien des fois lorsque la réponse sera donnée !

Temps forts de l'atelier

La dégustation est accompagnée de deux vins, un blanc et un rouge, afin d'aborder la question des accords fromages & vins. Ce format laisse volontairement la place aux échanges et discussions entre les dégustateurs.

BIODIVERSITÉ

DÉCOUVRIR
LES RICHESSES
DE NOTRE PARC



 10 MINIMUM

 30 MAX

 1H

 DÈS
780€ HT

DÉCOUVERTE DU PARC ET DE SA BIODIVERSITÉ

Parcourez les 3,5 hectares du parc boisé du Domaine de Longchamp à la découverte de la biodiversité à travers une visite guidée.

Temps forts de l'atelier

- 1) Cette promenade vous permettra de mieux comprendre la forêt et ses habitants
- 2) Explorez le patrimoine naturel et botanique du site, les ruches, les hôtels à insectes, le verger, le potager...
- 3) Ce sera aussi l'occasion de plonger dans l'histoire du lieu et du bois de Boulogne



 10 MINIMUM

 30 MAX

 2H

 DÈS
780€ HT

ATELIER PHOTO-NATURE

Venez rencontrer un spécialiste de la nature qui vous présentera des clichés de grands photographes naturalistes. Comprenez comment le travail du photographe peut se mettre au service de la préservation de l'environnement.

Temps forts de l'atelier

- 1) Une initiation aux techniques de base de la photographie vous sera dispensée
- 2) Vous partirez dans le parc pour réaliser votre premier reportage photo-nature sous l'œil attentif de l'animateur
- 3) Décodez ensuite vos clichés et repartez avec une impression de votre plus belle image

Appareils fournis mais possibilité de venir avec votre propre matériel.



 10 MINIMUM

 30 MAX

 1H30

 DÈS
585€ HT

DÉCOUVERTE DES RUCHES ET DE L'APICULTURE

L'animation menée par la designer et apicultrice Juliette Dorizon vous conduira à la découverte des ruches et de l'apiculture en se rapprochant au plus près des abeilles. Une ruche vitrée, des ruches du monde et des outils pédagogiques adaptés à tous les âges viendront s'ajouter à une découverte du rucher en tenue d'apiculteur (accessible à tous, en fonction de la saison et des conditions météorologiques).

La visite se conclura par une incontournable dégustation de miel et de pain d'épices.

Temps forts de l'atelier

- 1) Découverte du monde des abeilles
- 2) Visite au rucher pédagogique
- 3) Dégustation de différents miels sur pain d'épices



5 MINIMUM

15 MAX

2H

DÈS
780€ HT

DÉCOUVERTE DES RUCHES ET DE L' APICULTURE AVEC OUVERTURE DES RUCHES

À l'occasion de cet atelier et en compagnie de Juliette Dorizon, vos collaborateurs pourront découvrir de manière théorique mais aussi pratique le fonctionnement d'une ruche et l'importance de protéger la biodiversité. Une ouverture de ruche et une dégustation de différents miels complèteront ce temps convivial en extérieur.

Temps forts de l'atelier

- 1) Découverte de l'apiculture et du monde des abeilles
- 2) Mise en tenue d'apiculteur et ouverture de ruche
- 3) Dégustation de différents miels sur pain d'épices



10 MINIMUM

20 MAX

2H

DÈS
780€ HT

À LA DÉCOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES

Venez découvrir les richesses naturelles qui se cachent dans notre parc boisé. Vous découvrirez la biodiversité du parc et vous vous initierez à la reconnaissance des plantes sauvages. Vous découvrirez également leurs différents usages (alimentaires, cosmétiques ou médicinaux).

Dans notre cuisine pédagogique, vous élaborerez des recettes à partir de vos récoltes en fonction de la saison (sirop de sureau, pesto d'orties...).

Temps forts de l'atelier

- 1) Balade découverte dans le parc
- 2) Échange autour des vertus médicinales
- 3) Cueillette et transformation de la plante



10 MINIMUM

20 MAX

1H30

DÈS
780€ HT

ATELIER COSMÉTIQUES NATURELS ET ZÉRO DÉCHET

Lassés d'utiliser des produits qui ne respectent ni l'environnement ni votre santé ? Apprenez à créer vos cosmétiques vous-mêmes à partir de produits naturels. Nous vous proposons de découvrir des astuces simples pour limiter votre consommation de ressources naturelles et votre production de déchets.

Temps forts de l'atelier

- 1) Discussion autour de la problématique des déchets, notamment du plastique : conséquences sur l'environnement et sur la santé humaine
- 2) Découverte de tous les avantages de l'utilisation de cosmétiques naturels et zéro déchet
- 3) Réalisation de deux recettes de cosmétiques (par exemple : déodorant et shampoing solides)



 10 MINIMUM

 20 MAX

 1H30

 DÈS
780€ HT

LE ZÉRO-DÉCHET AU QUOTIDIEN

En fabriquant eux-mêmes leurs emballages long terme, vos collaborateurs pourront initier une démarche zéro-déchet. La création de bee-wrap, à partir de tissus en cotons imbibés de cire d'abeille afin de remplacer le papier cellophane est l'occasion de questionner notre rapport avec les emballages et plus généralement la présence du plastique dans nos vies.

En format « atelier complet », une recette anti-gaspillage est réalisée et les collaborateurs repartent avec leur recette emballée. En format « passant », les collaborateurs confectionnent leur bee-wrap tout en échangeant avec les médiateurs.

Temps forts de l'atelier

- 1) Échange autour de la pollution plastique dans le monde
- 2) Fabrication de bee-wrap, sac à vrac et tawashi
- 3) Fabrication d'une recette anti-gaspillage



 10 MINIMUM

 150 MAX

 2H

 DÈS
780€ HT

CHASSE AU TRÉSOR NATURE

Une autre manière de découvrir la nature en mettant en avant l'esprit d'équipe et de collaboration ! Cette chasse au trésor se déroule dans le parc du Domaine de Longchamp, un bois classé de 3,5 hectares, riche d'une exceptionnelle biodiversité.

Temps forts de l'atelier

En équipes de 5 à 10, vos collaborateurs devront résoudre ensemble une série d'énigmes disséminées dans le parc, reconstituer un puzzle indiquant l'emplacement d'un coffre et ouvrir le cadenas qui permet de remporter la chasse au trésor de la Fondation GoodPlanet. Cette activité ludique et fédératrice vous permettra de découvrir les plantes sauvages, les insectes, les oiseaux, les ruches... Un vrai moment de partage en pleine nature.



 10 MINIMUM

 200 MAX

 2H

 DÈS
3250€ HT

CHASSE AU TRÉSOR NATURE ET SPORTIVE

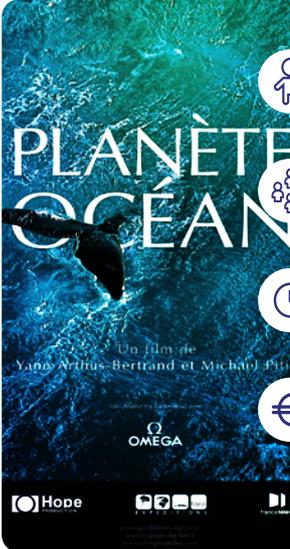
Cette activité originale combine technologie digitale, esprit d'équipe, performance, histoire, et environnement. Munis d'une tablette et de l'application de la Chasse au trésor (nommée GO team), les collaborateurs vont devoir suivre un parcours jalonné de 15 *checkpoints* et de défis en équipe (comme par exemple des skis collectifs pour développer la synchronisation des équipes). Le but, bien sûr, sera d'enregistrer un maximum de points grâce aux différents challenges. La meilleure équipe gagnera un panier de produits éco-responsables, sélectionnés au sein de notre boutique.

Déroulé détaillé de l'atelier

- 1) Les équipes sont rassemblées et se familiarisent durant quelques minutes avec l'outil
- 2) Les participants mettent à l'épreuve leurs connaissances et leur créativité tout au long des questions et défis de la Chasse au trésor (1h à 1h30) qui se déroulent dans le parc, mais aussi à l'extérieur du Domaine
- 3) Les résultats des équipes et le « Best of » de leurs photos et réponses sont présentés à tout le groupe

CULTURES DU MONDE

À LA DÉCOUVERTE
DE NOS EXPOSITIONS



**PLANÈTE
Océan**

Un film de
Yann Arthus-Bertrand et Michaël Pitt

OMEGA

Hope

10 MINIMUM

100 MAX

1H

DÈS
390€ HT

À LA DÉCOUVERTE DES OCÉANS

De la naissance des baleines bleues aux grandes chasses des espadons, de l'univers microscopique du plancton aux excursions terriennes des tortues, venez découvrir la vie dans les océans, à travers une introduction et une visite immersive de l'exposition Planète Océan. Avec plus de 4 heures de vidéos, des documentaires fascinants et des photos inédites des fonds marins, les images se répondent, se complètent, et témoignent de la beauté comme de l'extrême fragilité des océans dans une exposition qui les réunit tous pour la première fois.

Temps forts de l'atelier

- 1) Introduction sur les enjeux de protection des océans réalisée par notre océanographe
- 2) Une grande mosaïque immersive, des installations artistiques : tout est mis en place pour remettre à l'honneur la Planète Bleue



10 MINIMUM

20 MAX

1H

DÈS
780€ HT

VISITE GUIDÉE INTERACTIVE DE PASSEURS DE SONS

Partez à la découverte des musiques et instruments du monde. Pour la première fois, des instruments centenaires habituellement sous vitrines peuvent être touchés, manipulés et joués. Plus de 800 instruments de musique venus du monde entier sont ainsi exposés.

Temps fort de l'atelier

Cet atelier comporte une visite guidée interactive de l'exposition et une performance musicale collective (bambous, tubes PVC, instruments de musique du monde).



20 MINIMUM

200 MAX

1H10

DÈS
3120€ HT

INTERVENTION SURPRENANTE : CE QUE LE THÉÂTRE PEUT APPORTER AU MONDE DE L'ENTREPRISE

À une époque où il semble nécessaire de transformer nos façons de travailler les uns avec les autres, où la recherche de l'agilité, du collaboratif et de l'engagement est en plein essor, cette conférence propose de revisiter les mécanismes fondamentaux de la relation humaine pour se concentrer sur l'essentiel et donner du sens à nos mutations.

Temps forts de l'atelier

Au cœur du spectacle vivant se trouvent des fondamentaux relationnels : savoir être présent à l'autre, transmettre et vivre des émotions, prendre des risques, gérer ses vulnérabilités, surprendre et marquer les mémoires. La conférence propose de revisiter 4 leviers relationnels argumentés et illustrés par des histoires et des expériences.



 10 MINIMUM
 30 MAX
 2H30 POUR LES DEUX UNIVERS, 1H15 POUR L'UN DES DEUX
 DÈS 1040€ HT



DES EXPÉRIENCES IMMERSIVES AUTOUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIES

Qu'est-ce que l'énergie ? Présente tout autour de nous chaque jour, l'énergie est insaisissable. La Fondation GoodPlanet propose aux participants de s'emparer de cette thématique à travers une série de jeux, d'énigmes et de mises en situations réelles. Une expérience unique en son genre où sérieux et amusement se mêlent !

Atelier 1 : L'appartement de Clara

Les éco-gestes, de simples actions et de grandes conséquences



Plongés en 2025, dans la peau d'agents de la S.A.G.E (Section Anti-Gaspillage Energétique), les participants doivent s'infiltrer dans l'appartement de Clara afin de réaliser le maximum d'économies d'énergie avant son retour. S'ils échouent, elle devra vivre dans le noir le plus complet... car l'énergie se fait de plus en plus rare. Chaque watt est précieux ! Une expérience immersive qui projette les participants dans leur quotidien et qui vise à s'approprier les éco-gestes pour préserver l'environnement.

Un jeu basé sur la coopération, la réflexion, l'exploration et l'action.

Temps forts de l'atelier :

- 1) Une expérience immersive et amusante
- 2) Un travail de coopération nécessaire pour mener à bien la mission
- 3) Un débriefing collectif pour construire ensemble les gestes de demain

Atelier 2 :

Le simulateur de l'énergie

Réparer les erreurs du passé pour mieux construire l'avenir



Conçue pour décrypter les enjeux planétaires liés à l'énergie, cette seconde expérience propulse les joueurs dans une simulation de l'Histoire de la Terre de 1800 à 2025. En fonction des ressources disponibles, des progrès techniques et l'évolution des modes de vie, les membres scientifiques de la S.A.G.E sont amenés à exploiter des énergies fossiles et renouvelables, construire des centrales, installer des réseaux de distribution d'énergie et agir sur la demande et l'efficacité énergétique.

Objectif : découvrir et comprendre les différentes sources d'énergie tout en prenant conscience de leur impact environnemental.

Temps forts de l'atelier :

- 1) Une traversée de l'histoire inédite et ludique
- 2) Toutes les clés pour comprendre les enjeux liés à l'énergie
- 3) Une dernière partie de jeu renforçant la réflexion, l'échange et l'esprit d'équipe

RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES

À LA RENCONTRE
DE NOS EXPERTS

Grands groupes !



 10 MINIMUM

 200 MAX

 1H

 DÈS
780€ HT

40 QUESTIONS POUR SAUVER LE MONDE : LE GRAND QUIZZ SUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE !



La sauvegarde de l'environnement est aujourd'hui un enjeu majeur pour la survie de l'espèce humaine. Mais bien souvent, nous ne savons pas ce que cela implique et dans quelles proportions ! À travers 40 questions ludiques, funs et didactiques, illustrées par des chiffres impactants sur les grands secteurs émetteurs de carbone : alimentation, numérique, transport, etc. Découvrez comment briller en société par la compréhension des grands enjeux du développement durable. Cette animation sera proposée via un système de questionnaire participatif, animé par notre équipe d'experts doués de multiples talents d'animation !

Temps forts de l'atelier

- 1) Création des équipes & mise en compétition via le système de vote
- 2) Résultats en temps réel grâce à l'application
- 3) Prix pour l'équipe vainqueur à déterminer parmi le choix de produits proposés par notre boutique responsable : bons pour des ateliers ou cadeaux physiques



 10 MINIMUM

 150 MAX

 2H30

 DÈS
780€ HT

FRESQUE DE L'AGRICULTURE : DÉCOUVRIR ET COMPRENDRE L'AGROÉCOLOGIE

Une visite du potager est l'occasion de découvrir et comprendre les nouvelles alternatives agricoles : agroécologie, permaculture, agroforesterie etc.

Pour recontextualiser et comprendre ces nouvelles méthodes basées sur le respect de la nature, les collaborateurs participeront à la "fresque de l'agriculture": un atelier ludique, pédagogique et collaboratif, utile pour comprendre les liens de cause à effet du changement de modèle agricole.

Temps forts de l'atelier

- 1) Visite découverte de notre potager pédagogique
- 2) Présentation des différentes formes d'agriculture
- 3) Réalisation de la fresque de l'agriculture
- 4) Proposition d'alternatives écologiques



10 MINIMUM



150 MAX



2H30



DÈS
780€ HT

FRESQUE DU CLIMAT

Difficile de tout comprendre aux changements climatiques ?

La fresque du climat est là pour vous aider !

Grâce à ce jeu d'intelligence collective, vos collaborateurs se familiariseront avec les causes et les conséquences du dérèglement climatique, et bénéficieront d'un temps de réflexion pour identifier les solutions possibles.

Temps forts de l'atelier

- 1) Nos médiateurs animeront cette activité en fournissant des lots de cartes présentant différents aspects des causes/ conséquences liées au changement climatique
- 2) Après chaque distribution, les participants seront amenés à réfléchir ensemble et proposer un agencement de ces cartes qui leur semble pertinent pour retracer l'enchaînement d'événements qui entraînent le dérèglement climatique
- 3) À la fin, chaque groupe présentera sa fresque du climat qu'il transforme en fresque des solutions. L'intérêt est de pouvoir valoriser les initiatives citoyennes individuelles mais aussi le rôle de leur entreprise dans la lutte contre le dérèglement climatique



10 MINIMUM



200 MAX



2H À 4H



DÈS
2470€ HT

CITYBUILD : BÂTISSEZ LA VILLE DURABLE DE DEMAIN !

City Build est une activité de simulation ludique, pédagogique et responsable. Les participants développent une vision commune, travaillent en équipe et communiquent entre eux afin d'établir une stratégie globale. Cette activité utilise la créativité, simule la gestion de projets et sensibilise les participants aux enjeux sociétaux et responsables actuels : l'innovation et la conduite du changement. 1 activité, 3 scénarii, 3 objectifs, 3 messages différents. Développez la créativité, la coordination, la gestion de projet et l'engagement à l'action RSE de vos équipes.

Temps forts de l'atelier

- 1) Les équipes travaillent ensemble pour construire la maquette de la ville idéale de demain. Guidées par nos professionnels, les différentes équipes se voient chacune attribuer une zone de la ville. Elles doivent communiquer et échanger entre elles afin de mener le projet à terme, en respectant des contraintes réelles : circulation, structures cohérentes, enjeux environnementaux
- 2) Les différents membres des équipes occupent chacun un rôle essentiel. Ils montent un projet en respectant 3 niveaux de développement : l'aménagement de la ville, sa construction et son inauguration
- 3) À la fin de l'activité, les participants rassemblent les différentes zones de la ville et célèbrent leur réussite



 10 MINIMUM
 200 MAX
 2H À 4H
 DÈS 2470€ HT

PONT DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le Pont du Développement Durable est une activité de Team Building innovante et responsable. Elle stimule l'ingéniosité, la collaboration et l'enthousiasme entre les collaborateurs.

Les participants travaillent en synergie afin d'imaginer, de dessiner et de construire un pont géant à partir de matériaux recyclables.

Temps forts de l'atelier

- 1) En équipe, les participants répondent à un appel d'offre : construire un pont en respectant les contraintes environnementales et budgétaires
- 2) Ils construisent une section du pont. Tout en tenant compte des attentes du client, les participants doivent s'organiser en équipe et gérer le temps. L'objectif est de répondre de manière qualitative à la demande du client : les collaborateurs sauront-ils limiter leur empreinte carbone et leur investissement ?
- 3) Le challenge n'est pas terminé : les équipes ont pour mission finale d'assembler chaque section du pont et n'en former qu'un seul géant. Afin de tester la fiabilité de leur projet, une dernière épreuve leur est imposée : le véhicule électrique téléguidé arrivera-t-il à traverser le pont en une seule fois ?



 10 MINIMUM
 50 MAX
 1H À 3H
 DÈS 910€ HT

ATELIER DE SENSIBILISATION MOBILITÉ DURABLE

À travers des jeux ludiques nos animateurs interrogent les participants sur leurs déplacements, les modes de transport qu'ils utilisent et la possibilité d'envisager le vélo.

Temps forts de l'atelier

- 1) Nous invitons les collaborateurs à tracer leurs parcours quotidiens sur une carte de Paris (ou du lieu de travail) avec des couleurs correspondant à leur mode de déplacement. Ainsi sont repérés les aménagements cyclables et les lignes de transports en commun ferrés. Cette étape permet de comparer son parcours à celui des autres et de mieux appréhender les distances. Les participants peuvent ensuite estimer leur temps de trajet à vélo grâce à des isochrones des temps de parcours à vélo et finalement tracer le parcours qu'ils pourraient faire à vélo
- 2) Les collaborateurs votent pour le principal frein (ou problème rencontré pour ceux qui sont déjà cyclistes urbains) qui les gêne dans la pratique du vélo au quotidien. Ils peuvent ensuite soulever la feuille pour trouver des conseils, des astuces, des adresses ou des applications à utiliser pour améliorer ces problématiques.
- 3) Avec une représentation simplifiée de croisements urbains, les participants vont anticiper des déplacements à vélo au milieu de la circulation. Très pratique pour connaître les astuces pour faire du vélo en toute sécurité !

En équipe réduite



 10 MINIMUM

 30 MAX

 2H

 DÈS
780€ HT

STRATÉGIE CARBONE : MESURER / RÉDUIRE / COMPENSER !

Les enjeux climatiques liés aux émissions de gaz à effet de serre sont au cœur des préoccupations des entreprises. La Fondation GoodPlanet est reconnue internationalement pour son expertise carbone à destination des entreprises.

Temps forts de l'atelier

À travers cette formation, rencontrez un expert de la stratégie carbone et découvrez les enjeux et les moyens concrets d'action mis à disposition des entreprises



 10 MINIMUM

 30 MAX

 1H À 3H

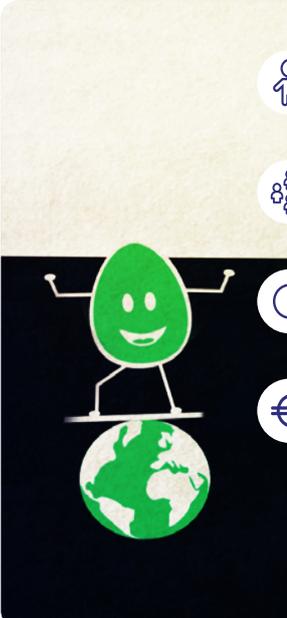
 DÈS
3900€ HT

JEU DE PISTE À VÉLO DANS LE BOIS !

En groupes de 3 à 5 personnes, les collaborateurs partent à vélo à la découverte de *checkpoints* à l'aide d'une carte et d'un carnet d'énigmes. Objectif : marquer le plus de points !

Temps forts de l'atelier

Les participants se voient remettre une carte, un guide et un vélo. La carte indique les lieux rapportant des points sur lesquels il faudra se rendre. Le guide contient les énigmes corsées (mais pas trop) et des anecdotes pour en savoir plus sur les lieux visités et les redécouvrir différemment. Chaque équipe devra faire preuve de partage de connaissance et construire un réel travail d'équipe afin d'espérer remporter la partie rassemblement à l'arrivée pour compter les points, féliciter l'équipe gagnante et partager ses aventures...



 10 MINIMUM

 18 MAX

 2H

 DÈS
780€ HT

EKILIBRUS : LE JEU POUR S'INITIER AUX ECOGESTES !

Alimentation, déplacements, loisirs... Des solutions existent déjà et d'autres sont imaginées tous les jours. Ekilibrus est l'occasion de les partager autour d'activités ludiques et pédagogiques, qui permettent d'aborder ces sujets de manière globale en s'inspirant des approches systémiques et comportementales.

Temps forts de l'atelier

- 1) Aiguiser votre curiosité et partagez vos connaissances : cette première partie permet de prendre conscience des impacts environnementaux liés à nos comportements habituels
- 2) Trouvez des solutions et partagez-les en créant votre propre jeu de cartes : ce temps est consacré à l'identification des solutions et des (petits) efforts à faire pour changer ses habitudes
- 3) Créez votre exposition et inspirez : enfin, chaque équipe présente les projets de ses membres pour passer à l'action et vote pour le top 3 des solutions qui seront mises en place dès le lendemain...



 10 MINIMUM
 30 MAX
 3H
 DÈS
1510€ HT

SENSIBILISATION AUX PRINCIPES ET OPPORTUNITÉS DE L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE

À travers un atelier innovant et collaboratif, les participants pourront, sur une demi journée, appréhender les différents aspects de l'économie circulaire, identifier les axes d'amélioration pour leur entreprise et imaginer de nouvelles solutions innovantes et durables. Animé par un spécialiste de la facilitation créative et de l'innovation, cet atelier sera également l'occasion de prototyper de nouvelles idées « hors cadre » et de découvrir comment la créativité appliquée permet de repenser un modèle pour le rendre durable, désirable et rentable.

Temps forts de l'atelier

- 1) Une première séquence pédagogique pour comprendre les enjeux, les piliers et les atouts de l'économie circulaire
- 2) L'atelier de clarification qui permet aux équipes de prendre du recul et d'identifier des opportunités de transformation
- 3) Le travail de brainstorming et de prototypage en équipe pour imaginer rapidement d'autres modes de fonctionnement plus durables et d'autres sources de revenu potentiel



 10 MINIMUM
 30 MAX
 2H
 DÈS
2340€ HT

ATELIERS IMMERSIFS GAIACTICA : CHANGEZ LE COURS DU DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE !

Basés sur le meilleur de la science d'aujourd'hui et sur la pédagogie expérientielle, les formats originaux GAIACTICA sont des serious games d'un nouveau genre. Répartis en sous-groupes, les participants montent à bord d'un vaisseau spatial reconstitué et relèvent une mission de haute importance : limiter l'ampleur du réchauffement climatique en-deçà de +2°C d'ici 2100... sur une base scientifiquement réaliste !

Temps forts de l'atelier

- 1) Récemment promus membres d'équipage du vaisseau Gaiactica, vous prenez place autour des Hexadômes, interfaces de pilotage et d'exploration de la planète
- 2) Vous traversez de manière accélérée le XXI^{ème} siècle et tentez de prendre les meilleures décisions pour limiter l'ampleur du dérèglement climatique sur Terre
- 3) Entre chaque saut temporel, vous coopérez pour maintenir le vaisseau en capacité de vous conduire à l'époque suivante, jusqu'en 2100
- 4) A la fin de la mission, les points forts de chaque groupe, calculés automatiquement pendant la mission, sont partagés



 10 MINIMUM
 150 MAX
 JOURNÉE COMPLÈTE
 DÈS 3900€ HT

JOURNÉE «CONSTRUIRE 2050»

Prolongez l'expérience Gaiactica pendant une journée dédiée à la co-construction du monde de demain, en prenant en compte les enjeux de société et ceux de votre entreprise.

Temps forts de l'atelier

À l'issue d'une réunion préparatoire pendant laquelle vous nous exposez votre stratégie RSE/DD, nous construisons un contenu spécifique que nous déclinons sous forme d'apports théoriques sur le dérèglement climatique puis de matériel de facilitation de réflexions collectives en sous-groupes

L'objectif ? Proposer un plan de transformation argumenté selon les dimensions : émissions de gaz à effet de serre, coût, faisabilité technique, impacts sur la santé, l'économie, la société et l'environnement... le tout saupoudré de notre approche ludique et participative

BIEN-ÊTRE

SE RECONNECTER
EN PLEINE NATURE



 10 MINIMUM
 200 MAX
 30 MIN OU 1H
 DÈS 488€ HT

SESSIONS DE BIEN ÊTRE : COURS DE YOGA, SOPHROLOGIE...

Profitez du cadre exceptionnel et verdoyant de la Fondation GoodPlanet pour offrir une pause détente et bien-être à vos collaborateurs à travers différentes pratiques :

- * Yoga (doux, équilibré, physiques dynamique)
- * Pilates
- * Barre au sol
- * Gyrokinésis
- * Qi Gong
- * Stretching
- * Sophrologie
- * Méditation

CONFÉRENCES

DES EXPERTS POUR
RÉPONDRE
À VOS QUESTIONS

POUR UNE ALIMENTATION PLUS RESPECTUEUSE DE LA NATURE ET DES HUMAINS

 10 MINI

 200 MAX

 1H - 1H30

 DÈS
780€ HT

Aujourd'hui, il est grand temps de modifier notre système agricole et alimentaire, qui petit à petit, a épuisé nos ressources naturelles. En effet, au croisement des enjeux économiques, sociaux, environnementaux et de santé publique, ce système concerne l'ensemble de la société. Une alimentation responsable se base sur la consommation de produits de saison, provenant le plus possible de l'agriculture biologique et des circuits courts. Elle s'appuie entre autres sur la diminution de la consommation de protéines animales ou encore sur la réduction du gaspillage alimentaire. La Fondation GoodPlanet a développé une expertise sur l'alimentation responsable en lançant en 2015 son projet « La Solution est dans l'assiette ! » et vous propose une conférence pour comprendre ces enjeux ?

Sujets d'intervention :

- Alimentation et dérèglement climatique
- Tour d'horizon des pratiques durables
- Consommateurs : tous responsables ?
- La permaculture, une niche ou le futur modèle de notre production agricole ?
- AB, Label Rouge, Commerce Equitable : comment choisir les labels dans ses achats alimentaires ?
- Comment consommer de la viande de manière éthique et responsable en 2019 ?

CONFÉRENCE CUISINÉE : PRÉSERVER LA PLANÈTE AVEC SON ASSIETTE !

 10 MINI

 200 MAX

 1H30 - 2H

 DÈS
1000€ HT

Une formule 100% en ligne de l'atelier « Cuisinons durable : comment végétaliser son assiette », un atelier cuisine avec réalisation de recettes filmées et retransmises en live !

Au programme :

- 15 minutes de présentation et d'introduction = pourquoi parler d'alimentation durable et comment sauver la planète avec son assiette (conseils pratiques).
- 45 minutes de réalisation des recettes proposées. Deux recettes seront présentées : l'une salée, l'autre sucrée. La liste des ingrédients et le matériel nécessaire pour la réalisation de ces recettes seront envoyés aux participants en amont de l'atelier pour leur permettre de réaliser en live les deux recettes avec notre chef.
- 30 minutes de question/réponse & dégustation.

Sujets d'intervention :

- Surexploitation des ressources
- Impact de l'alimentation sur le climat et solutions existantes
- Agriculture durable aujourd'hui dans le monde

QUIZZ MISSION ENERGIE

 10 MINI

 200 MAX

 1H

 DÈS
780€ HT

Qu'est-ce que l'énergie ? Présente tout autour de nous chaque jour, l'énergie est insaisissable. La Fondation GoodPlanet propose aux participants de s'emparer de cette thématique à travers un quiz ludique et pédagogique. Un moment d'apprentissage et d'amusement pour vos collaborateurs

20 questions pour :

- Décrypter l'ensemble des liens qui existent entre le climat et l'énergie.
- Comprendre de manière ludique l'impact environnemental des différentes sources d'énergie (fossiles, renouvelables et nucléaire)
- Analyser la situation énergétique en France et découvrir les principaux postes de consommation

LE CLIMAT, LE CHANGEMENT CLIMATIQUE ET LA STRATÉGIE BAS CARBONE

 10 MINI

 200 MAX

 1H - 1H30

 DÈS
780€ HT

Le climat et la lutte contre le changement climatique sont au coeur de la prise de conscience environnementale. Avec l'Accord de Paris en 2015, les pays du monde entier se sont mis d'accord sur un mécanisme de réduction et de limitation des émissions de gaz à effet de serre. Les scientifiques du Groupe intergouvernemental d'experts sur l'évolution du climat (GIEC) estiment que pour ne pas dépasser de 2 degrés de réchauffement global de l'atmosphère, il est nécessaire que l'humanité réduise drastiquement ses émissions de gaz à effet de serre dès 2020 et atteigne une neutralité carbone d'ici les années 2060 ou 2070. Les citoyens et les entreprises peuvent-ils agir ? Qu'est-ce que le climat ? Quels sont concrètement les impacts des activités humaines ? Quels sont les impacts de la science et des décisions politiques sur le climat pour l'économie mondiale ? Quelle mise en œuvre et quelles limites de l'Accord de Paris ? Comment un citoyen ou une entreprise peut-il agir ?

Sujets d'intervention :

- Le changement climatique et ses conséquences
- L'après COP21 et la mise en œuvre de l'Accord de Paris
- Mobilisation des acteurs non étatiques dans la lutte contre le changement climatique
- Mesurer, réduire, compenser : la compensation carbone volontaire et les projets de développement

LES OCÉANS : UN MONDE FRAGILE À DÉCOUVRIR

 10 MINI

 200 MAX

 1H - 1H30

 DÈS
780€ HT

L'océan est aussi crucial que les forêts pour la vie sur Terre. Habitat pour des milliards d'espèces, puits principal de carbone et de chaleur, réservoir de matériaux nécessaires pour des milliers de médicaments et de produits pharmaceutiques... Les apports de l'océan à l'humanité sont infinis. Or, la biodiversité et les équilibres marins sont fortement menacés. La température augmente à cause du changement climatique et ainsi relève le niveau de la mer (19 cm depuis 1900). La pêche industrielle épuise les stocks halieutiques. La chaîne alimentaire est progressivement empoisonnée par les 6,5 millions de tonnes de déchets plastiques qui sont déversés dans la mer chaque année. Les océans nous cachent un monde méconnu mais fragile. Comment les activités humaines modifient-elles les équilibres naturels ? Quels sont les risques pour les ressources marines et pour les hommes qui en dépendent ? Comment peut-on agir concrètement : réduction des pollutions, pêche responsable... Abordons toutes ces questions.

Sujets d'intervention :

- Découverte d'un monde inconnu, de ses plus beaux écosystèmes et de ses plus belles espèces
- Où commence la mer ? L'interaction entre l'océan et l'être humain
- Le septième continent de plastique en mer : comment y faire face aujourd'hui et demain ?
- Pêche(s) et aquaculture : comment consommer des produits de la mer de manière responsable en 2019 ?
- Les impacts du dérèglement climatique

LE ZÉRO DÉCHET AU QUOTIDIEN

 10 MINI

 200 MAX

 1H30 - 2H

 DÈS
780€ HT

Cette conférence vous permettra de mieux comprendre pourquoi il est nécessaire de réduire ses déchets, comment faire et vous donnera envie de passer à l'action. Dans une première partie théorique il sera expliqué pourquoi il est fondamental de réduire nos déchets : pour l'environnement, pour sa santé, pour son portefeuille. Des chiffres et données clés pour comprendre et être informé. Dans une seconde partie, nous partagerons des conseils et des astuces pour relever ensemble le défi du zéro déchet dans son quotidien : comment faire ses courses en vrac, comment acheter de seconde main, comment réduire ses déchets même en dehors de la maison... Pour devenir un expert du zéro déchet en seulement 1h30 ! Pièce par pièce, nous verrons comment changer nos comportements et nos habitudes de consommation et devenir de véritable consomm'acteur. Chaque participant recevra par mail une brochure explicative, résumant l'atelier, avec nos bonnes adresses zéro déchet notamment à Paris.

Sujets d'intervention :

- Quizz interactif sur les déchets
- La pollution liée au déchets du quotidien
- Le b.a-ba du 0 déchet.
- Astuces concrètes pour devenir un consomm'acteur

PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ



10 MINI



200 MAX



1H - 1H30



DÈS
780€ HT

La perte de la biodiversité est un phénomène médiatisé depuis des décennies. Les indicateurs sont de plus en plus alarmants. Les derniers en date : la moitié des animaux sauvages sur Terre ont disparu en quarante ans... Que signifie cette accélération de la dégradation du vivant pour l'être humain, une entreprise, l'économie ? Nombreux philosophes, théoriciens et économistes définissent l'ère actuelle comme celle de l'Anthropocène, une période pendant laquelle l'humain modifie fondamentalement la planète, ses équilibres et ses cycles naturels. Dans ce contexte, que signifie la biodiversité ? Quels services nous rend-elle au quotidien ? Quelle est sa valeur ? Devons-nous agir, en tant qu'individu et en tant qu'entreprise, pour participer à sa préservation et à sa reconquête ?

Sujets d'intervention :

- Découvrir les écosystèmes et les espèces emblématiques de notre planète
- Quelles sont les causes de l'érosion de la biodiversité ?
- Les conséquences de sa disparition ?
- Bio-mimétisme, services écosystémiques et qualité de vie des salariés : pourquoi préserver la biodiversité est important pour l'humanité
- Quels moyens d'action pour une entreprise ?

NOS EXPERTS



**MATTHIEU
JOUSSET**

Responsable du programme Action Carbone Solidaire - Expert énergie & climat

Diplômé de NEOMA Business School (ex Sup de Co Reims), Matthieu Jousset est responsable du pôle Action Carbone Solidaire, qui développe et finance des projets de terrain pour la Fondation GoodPlanet. Il a développé une solide expérience dans le financement, le montage et le suivi de projet de développement. Il tire son expérience et sa connaissance du terrain de son immersion au Kenya en tant que Manager du projet « Hifadhi » ayant permis l'installation de 60 000 foyers améliorés au Kenya. Cette expérience a complété une année pendant laquelle il a accompagné des communautés au Mexique et en Afrique dans le développement de leurs microentreprises.

Matthieu a ensuite construit une bonne connaissance des enjeux RSE des entreprises, en tant que responsable développement durable de Konica Minolta France. En 2015, il fonde l'entreprise sociale Twen-D, premier programme d'insertion par l'entrepreneuriat en France, permettant aux personnes fragiles de sortir de la précarité par le développement de leur projet. En 2016, il rejoint la Fondation GoodPlanet et est plus particulièrement en charge des partenariats financiers, du montage et du suivi des projets d'accès à l'énergie et de protection de la biodiversité. Il y a récemment permis le montage et le financement de deux projets de biogaz en Inde sur 10 ans au profit de près de 115 000 personnes.



**CLAIRE
SELLIER**

Chargée de projet - Experte Agroforesterie et école bioclimatique Carbone Solidaire

Claire Sellier est chargée de projets dans le pôle Action Carbone Solidaire de la Fondation GoodPlanet depuis 2013. Ingénieure agronome, diplômée de l'Institut National Agronomique de Paris Grignon, spécialisée en développement agricole, elle a géré et développé des projets de développement pendant plus de 10 ans dans différents pays d'Afrique (Comores, Mali, Madagascar, Kenya, Ghana et Maroc) et au Népal.

Au sein de la Fondation, elle a supervisé des projets de valorisation des déchets en compost (Madagascar, Togo, Cameroun et Côte d'Ivoire) et gère actuellement des projets de constructions bioclimatiques (Maroc et Inde), d'apiculture (Maroc), d'agroforesterie (France, Pérou, Equateur et Ethiopie), de semences paysannes dans les Alpes-Maritimes et de développement de culture de coquillages au Sénégal.



**EVE
VERDOT**

Chargée de projet - Experte RSE et Bilan Carbone

Titulaire d'un Master en Gestion Opérationnelle Développement Durable, certifiée par l'AFNOR, habilitée par l'ADEME et l'IFC à réaliser des bilans carbone®, elle accompagne les organisations dans leur stratégie RSE et bas carbone. Auparavant, elle a géré des projets RSE et carbone au sein de groupes (mutuelle et énergie) et en tant que consultante. Membre de l'Association des Professionnels en Conseil Carbone (APCC), elle a initié et piloté une étude de marché des solutions de management carbone.

En qualité de consultante en organisation, elle dispose d'une expérience significative auprès d'entreprises (PME et grands groupes) en analyse de la performance de leurs processus acquise dans les pays germanophones (9 ans en Allemagne, Suisse et Autriche) et anglophones (1 an aux USA et en Angleterre).



**CÉDRIC
JAVANAUD**

Océanographe et directeur du pôle sensibilisation

Cédric Javanaud est Docteur en biologie marine et spécialiste du fonctionnement des écosystèmes. En 2012, il rejoint la Fondation GoodPlanet pour y créer un pôle de sensibilisation entièrement dédié à la protection des océans. Ce programme est, entre autres, à l'origine du livre «L'Homme et la Mer» publié dans 8 pays, de l'exposition photographique «Planet Ocean» et d'une application de consommation responsable de produits de la mer téléchargée par plus de 25 000 utilisateurs. Depuis 2013, il coordonne des projets de création d'aires marines protégées communautaires et de restauration des mangroves dans le nord de l'Indonésie.

En 2016, le programme est à l'origine de l'ouvrage électronique «Océans&Plastiques» qui met en avant les solutions concrètes de réduction de la pollution plastique. En parallèle il exerce aussi une mission de conférencier pour le grand public et les entreprises sur le monde marin et les enjeux du développement durable, et coordonne les activités pédagogiques et l'accueil du public pour le Domaine de Longchamp.



**MARIE-SARAH
CARCASSONNE**

Chargée de projet - Experte agriculture et alimentation durable

Titulaire d'un Master en « Politiques environnementales et management du développement durable » à l'Institut Catholique de Paris (Marie Sarah est en charge d'accompagner les acteurs économiques et les territoires dans une démarche de transition des systèmes agricoles et alimentaires, de sensibiliser aux thématiques d'agroécologie et d'alimentation durable et de la charte alimentaire du Domaine de Longchamp

Par ailleurs, elle a également travaillé dans la restauration et elle est membre actif de l'association Zero Waste Paris où elle anime des formations spécifiques sur la thématique du zéro déchet. Auparavant, au sein de l'association belge, La Ceinture Aliment Terre Liégeoise (elle avait pour missions principales la rédaction d'articles et d'analyses sur des sujets variés (démocratie alimentaire, agriculture soutenue par la communauté, agriculture urbaine) dans le cadre de leurs travaux en éducation permanente. Également chargée de coordonner le festival annuel Nourrir Liège, ou encore d'aider au développement du bio et local dans les cantines via le Collectif développement cantines durables.



**MATHIEU
GAY**

Chargée de projet - Expert énergie & climat

Titulaire d'un master en économie à HEC Montréal, Mathieu a rejoint la Fondation GoodPlanet en 2019 pour y lancer un programme national de sensibilisation des jeunes aux problématiques climatiques et énergétiques. Porté en partenariat avec le Ministère de la Transition écologique et solidaire, ce programme s'est notamment traduit par la conception d'une exposition immersive inédite en France sur le climat et la création d'un dispositif pédagogique itinérant à travers l'hexagone

Avant de rejoindre la Fondation, Mathieu a successivement travaillé pour l'ONG humanitaire Solidarités International et l'association Unis Cité dans laquelle il a coordonné un programme de mobilisation de jeunes en service civique sur le climat. Il a également été officier de marine pendant près de deux ans et s'est engagé en parallèle dans l'association de protection des océans Plastic Odyssey.



**NINON
GOURONNET**

Chargée de mission - Experte cuisine et alimentation durable

Après avoir travaillé comme assistante de production dans la mode, Ninon se tourne vers la cuisine. Passionnée d'alimentation végétale, elle se forme dans une pâtisserie de luxe, avant de rejoindre les laboratoires d'un traiteur industriel bio. Elle y développe pendant 2 ans les recettes végétariennes et sans gluten de cette marque, expérimentant textures, techniques et ingrédients plus durables et responsables.

Elle rejoint la Fondation en 2019, afin de concilier ses valeurs engagées, son envie de transmission et sa passion pour la cuisine. Engagée dans la défense d'une cuisine durable accessible à tous, Ninon est également la porteuse de projet de l'édition parisienne du Refuge Food Festival, et donne de son temps dans les mouvements SlowFood et Ecotable.

PROJECTIONS ET DÉBATS

SENSIBILISER
PAR L'IMAGE

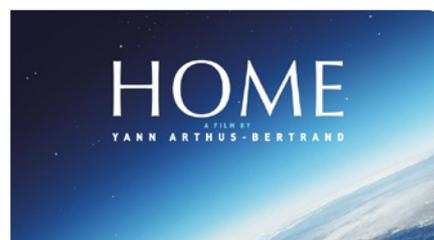
Au sein de notre salle de cinéma ou bien dans vos locaux, bénéficiez d'une projection débat avec nos experts pour éclairer les sujets abordés par l'oeuvre de Yann Arthus-Bertrand. La durée de cette intervention complète varie selon le film choisi. Pour plus d'informations, merci de nous contacter.



HOME DE YANN ARTHUS-BERTRAND

En 200 000 ans d'existence, l'homme a rompu l'équilibre sur lequel la Terre vivait depuis 4 milliards d'années. Réchauffement climatique, épuisement des ressources, extinction des espèces : l'humain a mis en péril sa propre demeure.

Mais il est trop tard pour être pessimiste : il reste à peine dix ans à l'humanité pour inverser la tendance, prendre conscience de son exploitation démesurée des richesses de la Terre, et changer son mode de consommation.



TERRA DE YANN ARTHUS-BERTRAND ET MICHAËL PITIOT

TERRA raconte l'histoire de la vie. Yann Arthus-Bertrand et Michaël Pitiot nous déroulent la formidable épopée du vivant. Des premiers lichens aux gigantesques forêts, des singes de la jungle aux grands animaux mythiques de la savane. En à peine 10 000 ans, la vie terrestre a été profondément bouleversée par le formidable essor de l'humanité. Cette société des hommes se retrouve de plus en plus seule sur Terre. Que voit-on encore du monde vivant qui nous entoure ? Comment les relations ont-elles évolué ? TERRA est un voyage dans l'histoire du vivant, à la recherche de l'animal qui est en nous. De l'humanité finalement.



PLANÈTE OCEAN DE YANN ARTHUS-BERTRAND ET MICHAËL PITIOT

Peut-on imaginer un film qui changerait le regard des hommes sur l'océan ? Peut-on raconter simplement et à tous, le plus grand mystère naturel de notre planète ? Peut-on enfin aider nos enfants à croire en un monde de demain meilleur et durable ? C'est le triple défi de cette nouvelle aventure cinématographique signée Yann Arthus-Bertrand dont le rédacteur en chef est Michael Pitiot, qui entraîne dans son sillage les missions scientifiques de TARA, un pool unique de chercheurs, océanographes et biologistes de plusieurs pays.



Grâce à une photographie époustouflante, ce film nous emmène dans un voyage magnifique et inédit au cœur des régions les plus mal connues de notre planète. Ce film raconte les plus merveilleuses comme les plus terrifiantes expériences humaines de notre temps. Tourné aux quatre coins d'une géographie extrême, il raconte l'odyssée moderne des hommes à la découverte de leur planète bleue.

HUMAN DE YANN ARTHUS-BERTRAND

HUMAN est un dyptique de récits et d'images de notre monde pour créer une immersion au plus profond de l'être humain. À travers les témoignages remplis d'amour, de bonheur, mais aussi de haine et de violence, HUMAN nous confronte à l'Autre et nous renvoie à notre propre vie. De la plus petite histoire du quotidien, jusqu'aux récits de vie les plus incroyables, ces rencontres poignantes et d'une sincérité rare, mettent en lumière ce que nous sommes, notre part la plus sombre mais aussi ce que nous avons de plus beau et de plus universel. La Terre, notre Terre, est sublimée au travers d'images aériennes inédites accompagnées de musique tel un opéra, qui témoignent de la beauté du monde et nous offrent des instants de respiration et d'introspection. HUMAN est une œuvre engagée qui nous permet d'embrasser la condition humaine et de réfléchir au sens même de notre existence.



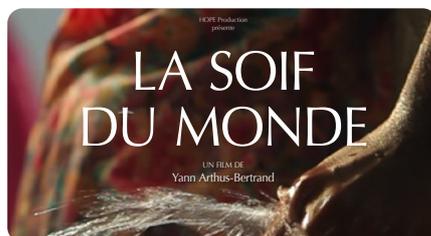
LA SOIF DU MONDE DE YANN ARTHUS-BERTRAND, THIERRY PIANTANIDA ET BAPTISTE ROUGET LUCHAIRE

LA SOIF DU MONDE fait le pari de confronter la fameuse vision aérienne du monde de Yann Arthus-Bertrand avec la dure réalité quotidienne de tous ceux qui sont privés d'eau, en meurent parfois et se battent sur le terrain pour se procurer l'eau, la purifier ou l'apporter à ceux qui en manquent.

Le film est tissé de rencontres. Un berger du nord Kenya nous dit dans les yeux qu'il a tué pour de l'eau et qu'il le fera encore. Des femmes dansent lorsque l'eau arrive enfin dans leur village. Une ambassadrice des Nations Unies atypique explique son combat pour que les gouvernements s'engagent eux aussi pour permettre l'accès à l'eau et aux techniques les plus modernes d'épuration, garantes de la survie et de la santé des populations les plus pauvres.

Des reportages réalisés en Europe, en Afrique, en Asie, en Amérique, donnent la parole à ceux qui s'engagent et innovent, afin d'apporter l'eau où elle manque, l'utiliser plus intelligemment, l'épurer ou mieux encore cesser de la polluer.

Des personnalités attachantes, reconnues internationalement ou simples acteurs de terrain, illuminent le film de leur énergie, de leur imagination et de leur enthousiasme... Car l'accès à l'eau potable est plus que jamais le grand enjeu de demain.



NOS ESPACES

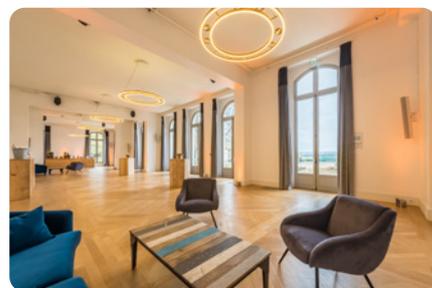
Toutes nos animations peuvent être réalisées dans les espaces du Domaine de Longchamp à savoir le Château de Longchamp, l'École GoodPlanet et notre parc.

Une partie de nos ateliers est également transposable dans les autres lieux au vert du groupe PARIS SOCIETY, avec lequel nous sommes en étroite collaboration.

Enfin, nous proposons via PARIS SOCIETY une offre de restauration de saison, faite maison et sourcée avec soin, pour s'adapter à tous les budgets. N'hésitez pas à nous solliciter !

Le Château

de Longchamp





L'École GoodPlanet



La grande salle

D'une superficie de 100 m², cette salle polyvalente est équipée pour accueillir des ateliers, des séminaires, des déjeuners.



Toutes les photos de cette page sont ©Karen Mandau

L'aquarium

D'une superficie de 30 m², cette salle d'atelier ou de repos sera parfaite pour accueillir des groupes de petite taille en format informel ou pour des sessions de travail.



La cuisine

D'une superficie de 70 m², cette cuisine toute équipée vous permettra d'aborder concrètement l'alimentation durable par le biais d'ateliers de cuisine, de fabrication de cosmétiques ou bien tout simplement de dégustations.



COMMENT RÉSERVER ?

- 1) **Contactez Aline Masmonteil au 01 48 42 92 39** afin de prendre de plus amples informations sur les ateliers et trouver un créneau.
- 2) Formuler sa **demande par mail à reservation@goodplanet.org** en mentionnant :
 - le créneau choisi
 - la date
 - l'atelier
 - le nombre de participants
 - les coordonnées postales de votre structure
- 3) **Un devis vous sera adressé** dans les plus brefs délais.
- 4) **Nous retourner le devis signé**

BIEN NOUS SITUER



**1, Carrefour de Longchamp,
Bois de Boulogne
75116 - Paris**

Mercredi > vendredi • 12h > 18h
Samedi > dimanche • 11h > 19h



EN TRANSPORTS

 Depuis la Porte Maillot (10 min)
Dir. Rueil-Malmaison Rer
Arrêt : Longchamp - GoodPlanet

 Depuis la Porte d'Auteuil (12 min)
Dir. Rueil-Malmaison Rer
Arrêt : Les Moulins - Camping

 Le week-end : Gare du Nord
<=> Hippodrome de Longchamp
Arrêt : Carrefour de Longchamp

 Du lundi au vendredi
Hôtel de Ville <=> Suresnes
Arrêt : Les Moulins - Camping

À BIENTÔT

Informations & réservations

Aline Masmonteil
reservation@goodplanet.org
01 48 42 92 39

Partenaire
Fondateur



Partenaire
programmation



Projet soutenu par



Partenaire scientifique

