

Comment manager son équipe pour mettre en place un projet de transition écologique au sein de son entreprise?

La transition écologique est un enjeu de société qui ne doit plus reposer sur les bonnes volontés des salariés, mais doit faire partie intégrante des entreprises. Pour y contribuer, il est indispensable de le faire en équipe. Grâce à cette formation, vous identifierez vos besoins et ceux de votre entreprise en matière de transition écologique. De plus, vous comprendrez les besoins de vos équipes pour les rendre moteur du projet.

LIEU

Maison des Associations
Hérouville-Saint-Clair (14)

DATE

Le Mardi 18 novembre 2025

TARIFS

400€ pour la formation professionnelle et
100€ pour l'inscription individuelle

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les enjeux de la transition écologique
- Mettre en place un plan d'actions adapté à son entreprise, à son équipe et répondant aux enjeux de la transition écologique
- Acquérir des techniques managériales autour de la transition écologique

PUBLIC CIBLE

- Chef-fe d'entreprises
- Personne en situation d'encadrement d'équipe
- Coordinateur·trice de projet
- Porteur de projets
- Salarié·e
- Responsable RSE

Pré-requis : Être en poste et encadrer une équipe

CONTENU

1 - Qu'est ce que la Transition écologique ?

- Contextualiser la situation écologique
- Quels liens entre son entreprise et ce contexte général ?
- Identification d'un enjeu majeur et du prisme de l'action à mener

2 - Manager son équipe

- Évaluer l'appétence de son équipe
- Sensibiliser, initier, responsabiliser
- Rappeler les obligations légales

3 - Définir un plan d'action

- Proposition de méthodologie
- Outils ludiques et adaptés aux entreprises
- Début d'adaptation de la méthode à son entreprise

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATION

- Apports théoriques
- Travaux individuels
- Travaux en sous groupe
- Etude de cas pratiques
- Appropriation d'outils

Des temps de bilans collectifs et individuels seront effectués pendant la formation puis entre 3 et 6 mois après la formation.

7h de
formation

Pour les
directeurs·trices

LA FORMATRICE

Une formation mise en pratique par Mathilde Turina de Viridis

Directrice adjointe d'une structure d'accueil au sein d'une association d'éducation populaire, puis référente scolaire et animatrice relais des initiatives de proximité au sein de la ville de Caen, j'ai accompagné différents publics dans la mise en place de projets citoyens et de transition écologique.

Je travaille aujourd'hui chez Viridis où j'accompagne des entreprises, des associations et des collectivités en matière de transition écologique. Je propose à la fois des ateliers, les formations et des accompagnements de structure. Je suis également intervenante formatrice au CNFPT.

La structure formatrice !



Informations formation

Mathilde Turina
mathildeturina.viridis@outlook.fr
06 13 31 51 49
<https://viridis-transition-ecologique.fr/>

L'ORGANISME DE FORMATION

Une formation proposée par le GRAINE Normandie

Le GRAINE Normandie est un organisme de formation depuis 2017 et a obtenu la certification QUALIOP1 en mars 2022.

Nous proposons une offre de formation diversifiée accessible pour tous et toutes, professionnel·les ou bénévoles.

Vous êtes en situation de handicap ? Vous avez des besoins spécifiques ? Tout est mis en œuvre pour que les formations proposées vous soient accessibles !

Contactez la référente formation du GRAINE Normandie en savoir + et parler de vos besoins.

Informations pédagogiques et administratives

Pauline BÖHLE
formation@graine-normandie.net
06 20 83 52 16



INFOS PRATIQUES

Inscription :
Remplissez le [formulaire](#)

Modalité

- Présentiel
- 7h de formation
- Horaires : 9h30/12h30 - 13h30/17h30
- Chacun amène son repas et on mange ensemble

Comment se rendre à la formation ?

- Adresse : Maison des association - 1018 grand Parc - 14200 Hérouville-Saint-Clair

- Arrêts de bus à proximité : Poppa de Valois / Berlin - 6a, 6b, 4
- Arrêt de TRAM à proximité : T1 place de l'europe

Hebergements à proximité

- Hôtel Kyriade, Campanile ou Ibis sur Hérouville

Restauration à proximité

- Boulangerie, restaurants et commerces à 10 minutes à pied

Matériel

- Pas de matériel spécifique