

CONSTRUIRE ET MENER UN PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

PROGRAMME DE FORMATION

NOVEMBRE 2021 – JUIN 2022

UNE ACTION DU PROJET
ALIMENTAIRE INTER-TERRITORIAL
DE LA GRANDE RÉGION
GRENOBLOISE (PAIT)



QUELS PROJETS POUR VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE ?

PROGRAMME DE FORMATION NOVEMBRE 2021 – JUIN 2022

Vous souhaitez élaborer un projet de restauration durable ;

L'approvisionnement en proximité est essentiel pour vous ;

Vous devez répondre aux objectifs de la Loi EGAlim et vous approvisionner localement tout en maîtrisant votre budget ;

Votre marché doit être renouvelé et vous souhaitez aller plus loin avec l'entreprise de fourniture de repas ;

Votre cuisinier a envie d'évoluer dans ses pratiques culinaires, en particulier sur la végétalisation des repas et la préparation de produits frais ;

Vous souhaitez limiter votre impact sur la production des déchets en luttant contre le gaspillage alimentaire et le plastique dans la restauration collective ;

Les Lois EGAlim et Climat fixent des objectifs en matière de restauration collective durable ;

En réponse aux besoins exprimés par les communes et la restauration collective publique, les collectivités impliquées dans le PAiT vous proposent un programme de formation sur 2 ans. Vous trouverez dans ce document la 1^{re} phase de ce programme avec des sessions entre novembre 2021 et juin 2022 ;

Ce programme s'adresse aux élus et agents des collectivités et tout autre établissement public des neuf territoires du PAiT.

Ces formations sont gratuites mais l'inscription est obligatoire (la date limite d'inscription est indiquée pour chacune des sessions).

Les sessions de formations seront animées par des intervenants, recrutés pour leur expertise et expérience pédagogique :

► **L'ADABio** : cette association de développement de l'agriculture biologique accompagne les collectivités dans leurs projets agricoles et territoriaux, en particulier sur la restauration collective, en lien étroit avec les fournisseurs de la restauration collective ;

► **Nourrir l'avenir** : cette SCIC rassemble des formateurs, cuisiniers, diététiciens, gestionnaires et autres acteurs de la restauration collective et forme un réseau d'experts techniques pour la formation de professionnels de la restauration collective ;

► **La Ligue de l'enseignement** : cette association accompagne les collectivités et associations dans leur projet de développement de service de restauration et propose des formations à destination des équipes techniques intervenant sur le temps de pause méridienne ;

► **Trièves Compostage et Environnement** : cette association propose des actions de compostage, de lutte contre le gaspillage alimentaire et la limitation des plastiques dans la restauration collective afin de réduire le volume de déchets transportés.

➡ Vous trouverez ci-après l'ensemble du programme de formation.



CONSTRUIRE ET MENER UN PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FORMATIONS

1 DÉFINIR SON PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

À Grenoble	Jour 1 Mercredi 17 novembre 2021 <i>Journée</i> Jour 2 Mercredi 12 janvier 2022 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 3 novembre 2021 Pour vous inscrire: https://framaforms.org/definir-son-projet-de-restauration-collective-grenoble-1633096492 Pour information: christine.oriol@grenoblealpesmetropole.fr
À Crolles	Jour 1 Jeudi 9 décembre 2021 <i>Journée</i> Jour 2 Jeudi 3 février 2022 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 26 novembre 2021 Pour vous inscrire: https://framaforms.org/definir-son-projet-de-restauration-collective-crolles-1633097864 Pour information: vsalem@le-gresivaudan.fr

2 METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION

À Saint-Marcellin	Jeudi 2 juin 2022 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 6 mai 2022 Pour vous inscrire: https://framaforms.org/mettre-en-place-ou-dynamiser-une-commission-restauration-st-marcellin-1633098164 Pour information: franckroussetbonjour@gmail.com
-------------------	---	---

3 FORMER LE PERSONNEL D'ENCADREMENT À L'ACCOMPAGNEMENT ET À LA SENSIBILISATION DES CONVIVES

Lieu à préciser sur Grenoble-Alpes Métropole	Vendredi 29 avril 2022 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 8 avril 2022 Pour vous inscrire: https://framaforms.org/former-le-personnel-dencadrement-a-laccompagnement-et-a-la-sensibilisation-des-convives-1633098627 Pour information: l.scrimageour@cdctrieves.fr
--	---	---

4 S'APPROVISIONNER LOCALEMENT

Marché d'Intérêt National (MIN) à Grenoble	Mercredi 24 novembre 2021 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 5 novembre 2021 Pour vous inscrire: https://framaforms.org/sapprovisionner-localement-marche-dinteret-national-1633098846 Pour information: karine.berthaud@grenoblealpesmetropole.fr
Légumerie au Fontanil	Mercredi 26 janvier 2022 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 31 décembre 2021 Pour vous inscrire: https://framaforms.org/sapprovisionner-localement-legumerie-1633098745 Pour information: karine.berthaud@grenoblealpesmetropole.fr

5 S'APPROVISIONNER LOCALEMENT POUR LES ENTREPRISES DE FOURNITURE DE REPAS

Formation à destination des entreprises de fourniture de repas

6 MAÎTRISER SON BUDGET EN S'APPROVISIONNANT DURABLEMENT

À Saint-Pierre-de-Chartreuse	Jour 1 Mercredi 2 février 2022 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 12 janvier 2021 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/maitriser-son-budget-en-sapprovisionnement-durablement-1633098991 Pour information : gaetan.pascal@parc-chartreuse.net
	Jour 2 Mercredi 6 avril 2022 <i>Après-midi</i>	

7 RÉFLÉCHIR SON PASSAGE EN GESTION DIRECTE

À Moirans	Jour 1 Mercredi 8 décembre 2021 <i>Matin</i>	Inscription au plus tard le 17 novembre 2021 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/reflechir-son-passage-en-gestion-directe-pays-voironnais-1633099141 Pour information : emmanuelle.conde@paysvoironnais.com
	Jour 2 Mercredi 9 février 2022 <i>Matin</i>	
À Grenoble	Jour 1 Mercredi 8 décembre 2021 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 17 novembre 2021 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/reflechir-son-passage-en-gestion-directe-grenoble-1633099241 Pour information : christine.oriol@grenoblealpesmetropole.fr
	Jour 2 Mercredi 9 février 2022 <i>Après-midi</i>	

8 GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE

À Lans-en-Vercors	Jour 1 Vendredi 26 novembre 2021	Inscription au plus tard le 5 novembre 2021 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/gestion-concedee-rediger-son-marche-et-suivre-le-prestataire-1633099336 Pour information : djamilia.bazoge@pnr-vercors.fr
	Jour 2 Vendredi 28 janvier 2022	

9 PRATIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION DURABLE

Lieu à préciser dans le Pays Voironnais	1 journée pendant les vacances scolaires de février 2022	Inscription au plus tard le 1^{er} février 2022 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/pratiques-culinaires-en-restauration-durable-ndeg1-1633099458 Pour information : emmanuelle.conde@paysvoironnais.com
Lieu à préciser dans le Pays Voironnais	1 journée pendant les vacances scolaires de février 2022	Inscription au plus tard le 1^{er} février 2022 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/pratiques-culinaires-en-restauration-durable-ndeg2-1633099515 Pour information : emmanuelle.conde@paysvoironnais.com

10 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS

Lieu à préciser dans le Pays Voironnais	Jour 1 Mercredi 12 janvier 2022 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 15 décembre 2021 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-1633099571 Pour information : emmanuelle.conde@paysvoironnais.com
	Jour 2 Mercredi 23 mars 2022 <i>Matin</i>	

11 SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Lieu à préciser dans le Grésivaudan	Mardi 15 février 2022 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 21 janvier 2022 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/sortir-du-plastique-en-restauration-collective-1633099736 Pour information : vsalem@le-gresivaudan.fr
-------------------------------------	---	--

DÉFINIR SON PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

POUR QUOI ?

VOUS ACCOMPAGNER DANS LA DÉFINITION DE VOTRE PROJET DE RESTAURATION DURABLE EN APPORTANT DES BASES MÉTHODOLOGIQUES.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Se sont approprié les enjeux autour de la restauration durable
- Ont intégré les conditions de réussite de tels projets, notamment le fait de travailler en transversalité et en équipe-projet
- Ont réalisé un état des lieux de leur système de restauration
- Ont défini leurs objectifs en matière de restauration durable et éventuellement les actions à mettre en œuvre (construction d'une stratégie)

POUR QUI ?

Élus, agents de collectivités, gestionnaire de cuisine, que la cuisine soit en gestion directe ou en gestion concédée.

La participation d'un binôme élu/technicien est vivement recommandée.

EN PRATIQUE

2 journées espacées de quelques semaines

2 SESSIONS :

- À GRENOBLE
mercredi 17.11.21 sur la journée
et mercredi 12.01.22 sur la journée.
- À CROLLES
jeudi 09.12.21 sur la journée
et jeudi 13.02.22 sur la journée.

> 12 à 20 participants maximum.

Conditions de participation éventuelle.

Un questionnaire vous sera transmis lors de l'inscription pour évaluer l'état d'avancement et vos besoins des inscrits.

Formation à suivre au démarrage de tout projet.

AU PROGRAMME

La session se déroule sur 2 jours, avec du travail entre les jours pour les participants.

JOUR 1

- > Un temps de « formation/sensibilisation »
- > Un témoignage
- > Un travail collectif en sous-groupe

Entre les deux sessions, chaque participant est amené à mettre en place un comité de pilotage, à réaliser un autodiagnostic et à commencer la construction d'objectifs communs. Cette phase dure entre 4 et 8 semaines.

JOUR 2

- > Analyse des diagnostics en groupes
- > Construction d'une gestion de projet pour élaborer une stratégie et atteindre les objectifs fixés

Les participants se verront remettre une fiche récapitulative à la fin des sessions, cette fiche reprendra notamment la liste des références supplémentaires disponibles.

QUI INTERVIENT ?

L'ADABio et Nourrir l'avenir

> CONTACT

Session de Grenoble : Christine ORIOL
christine.oriol@grenoblealpesmetropole.fr

Session de Crolles : Violène SALEM
vsalem@le-gresivaudan.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

- > Session de Grenoble
Au plus tard le 3 novembre 2021
- > Session de Crolles
Au plus tard le 26 novembre 2021

METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION

POUR QUOI ?

VOUS ACCOMPAGNER DANS LA MISE EN PLACE OU L'ANIMATION DE « COMMISSIONS RESTAURATION » DYNAMIQUES, QUI PUISSENT ÊTRE DES OUTILS DU PROJET DE RESTAURATION DURABLE.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Disposent d'informations et d'outils concrets pour mettre en place une Commission Restauration dans leur établissement ou dynamiser une Commission Restauration existante
- Ont intégré les conditions de réussite pour que la commission soit une instance au service du projet de restauration durable

POUR QUI ?

Élus, agents de collectivités, responsables administratifs, animateurs périscolaires...

Recommandation : participation de plusieurs personnes d'une même équipe.

EN PRATIQUE

1 demi-journée

→ À SAINT-MARCELLIN

Jeudi 02.06.22 après-midi.

> 20 participants maximum.

Recommandation : participation de plusieurs personnes d'une même équipe.

AU PROGRAMME

Sur une ½ journée, le formateur proposera des jeux de rôles et des techniques d'animation collectives pour susciter la participation.

- > Partage d'expérience de communes ayant mis en place une Commission Restauration réussie
- > Témoignages
- > Étude d'un cas pratique

QUI INTERVIENT ?

Nourrir l'avenir

> CONTACT

Franck ROUSSET
franckroussetbonjour@gmail.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 6 mai 2022

FORMER LE PERSONNEL D'ENCADREMENT À L'ACCOMPAGNEMENT ET À LA SENSIBILISATION DES CONVIVES

POUR QUOI ?

FORMER LE PERSONNEL D'ENCADREMENT ET D'ANIMATION DES REPAS À ACCOMPAGNER LES CONVIVES DANS UNE DÉMARCHE DE RESTAURATION DURABLE, À FAVORISER L'ÉDUCATION AU GOÛT ET À ANIMER UN REPAS AGRÉABLE ET PÉDAGOGIQUE.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Ont intégré les enjeux de la restauration durable et notamment de la Loi EGAlim
- Disposent d'outils pour informer les convives sur l'approvisionnement durable, les repas végétariens, le gaspillage alimentaire...

POUR QUI ?

Personnel encadrant la pause méridienne (animateurs, ATSEM).

Personnel périscolaire et personnel de service.

Personnel de communes et structures différentes (mode de gestion indifférent).

EN PRATIQUE

1 journée

→ LIEU À DÉFINIR SUR LA MÉTROPOLE
Vendredi 29.04.22

> 15 participants maximum.

AU PROGRAMME

La session dure une journée.

- > Définir ce qu'est « une bonne alimentation » puis « une alimentation durable »
- > Identifier les critères de qualité d'un repas en restauration scolaire/collective
- > Connaître les enjeux de la Loi EGAlim et ses mises en application
- > Comprendre le rôle éducatif du personnel périscolaire
- > Animer des ateliers autour de l'alimentation
animer des ateliers autour du goût
- > Partage d'expérience

Une formation/action avec méthodes interactives : photo-langage, vidéo, quiz, échanges en petits groupes, études de cas, partage d'expérience.

QUI INTERVIENT ?

La Ligue de l'enseignement

> CONTACT

Laurie SCRIMGEOUR
l.scrimgeour@cdctrieves.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 8 avril 2022



S'APPROVISIONNER LOCALEMENT

POUR QUOI ?

ACCOMPAGNER LES ÉTABLISSEMENTS À S'APPROVISIONNER PLUS LOCALEMENT VIA LA CONNAISSANCE DE L'OFFRE DISPONIBLE ET L'ADAPTATION DES PRATIQUES (MENUS ET SAISONNALITÉ, MARCHÉS PUBLICS...).

CRÉER DU LIEN ENTRE CUISINIERS ET PRODUCTEURS.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Ont intégré les enjeux de l'approvisionnement local
- Connaissent les ressources pour s'approvisionner localement (plateformes, annuaires...)
- Connaissent l'offre disponible localement, en lien avec la saisonnalité, et notamment les produits durables et de qualité entrant dans les 50% d'approvisionnement durable de la Loi EGAlim
- Disposent d'outils pour travailler les menus en lien avec l'offre locale
- Disposent d'éléments pour adapter la rédaction des marchés publics

POUR QUI ?

Cuisiniers et cuisinières, gestionnaires d'établissements en gestion directe.

EN PRATIQUE

1 demi-journée

2 SESSIONS :

- SITE DU MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL (MIN) À GRENOBLE
Mercredi **24.11.21** après-midi.
 - SITE DE LA LÉGUMERIE AU FONTANIL
Mercredi **26.01.22** après-midi.
- > 20 participants maximum.

AU PROGRAMME



La session se déroule sur une ½ journée, sur un site d'approvisionnement alimentaire, en plusieurs temps successifs :

- > Consommer local et bio : kézako ? (AB, signes de qualité, circuits courts...)
- > L'offre locale et de la saisonnalité régionale
- > Les principes du marché de gré à gré
- > Travailler en direct avec mon producteur
- > Travail collectif : lever les freins

1 fiche récapitulative sera diffusée aux participants avec : un guide de l'offre locale, un calendrier des saisons, les principes élémentaires et une liste de ressources pour aller plus loin.



QUI INTERVIENT ?

L'ADABio, Nourrir l'avenir, avec la participation d'acteurs de l'approvisionnement

> CONTACT

Karine BERTHAUD
karine.berthaud@grenoblealpesmetropole.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

- > Session sur le MIN
Au plus tard le 5 novembre 2021
- > Session sur la Légumerie
Au plus tard le 31 décembre 2021

MAÎTRISER SON BUDGET EN S'APPROVISIONNANT DURABLEMENT

POUR QUOI ?

**LEVER LE « FREIN DU BUDGET »
EN DONNANT DES OUTILS CONCRETS
ET ADAPTÉS AUX ÉTABLISSEMENTS.**

À l'issue de la « formation-action »,
les participants :

- Savent calculer le coût global de leurs repas
- Savent suivre les indicateurs de la Loi EGAlim
- Disposent d'éléments concrets et ayant fait leurs preuves pour maîtriser leur budget tout en intégrant des produits durables (lutte contre le gaspillage alimentaire, travail sur les menus, besoin en main-d'œuvre, optimisation du système...)

POUR QUI ?

Cuisiniers et cuisinières,
gestionnaires d'établissements
en gestion directe, élus.

EN PRATIQUE

2 demi-journées espacées
de quelques semaines

À SAINT-PIERRE-DE-CHARTREUSE

- Jour 1 : mercredi 02.02.22 après-midi
- Jour 2 : mercredi 06.04.22 après-midi.
- > 20 participants maximum.
- > Venir équipé d'un ordinateur portable, si possible.



AU PROGRAMME



La journée de formation-action
se déroule en 2 temps :

1^{RE} DEMI-JOURNÉE

Cette première partie est consacrée à l'acquisition
d'outils et de méthodes de calcul des coûts.

- > Un outil Excel gratuit sera diffusé et présenté :
il permet de suivre son coût matière
et les indicateurs EGAlim. Nous pourrons
aussi accompagner les communes
qui disposent déjà de leur propre outil.

*Entre les deux sessions, les participants seront invités
à remplir le tableau de façon à avoir une base de travail
pour la deuxième partie de la session.*

2^E DEMI-JOURNÉE

La seconde partie consiste à passer
en revue les leviers disponibles
pour mieux maîtriser le budget.

Pour cela, nous nous appuyerons à la fois
sur notre expertise, un travail de groupe
et des témoignages.



QUI INTERVIENT ?

L'ADABio et Nourrir l'avenir

> CONTACT

Gaëtan PASCAL
gaetan.pascal@parc-chartreuse.net

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 12 janvier 2022

RÉFLÉCHIR SON PASSAGE EN GESTION DIRECTE

POUR QUOI ?

ACCOMPAGNER LES ÉTABLISSEMENTS EN GESTION CONCÉDÉE EN RÉFLEXION POUR PASSER EN GESTION DIRECTE, LEUR DONNER DES ÉLÉMENTS D'AIDE À LA DÉCISION ET PRÉFIGURER LES PROJETS.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- **Disposent d'éléments objectifs** (avantages/inconvénients) **pour décider ou non de changer de mode de gestion**
- **Connaissent les grandes étapes méthodologiques pour changer de système**
- **Ont pu estimer les coûts de fonctionnement et les besoins en investissements pour changer de système** (coût de construction d'une cuisine par exemple)
- **Savent vers qui se tourner pour poursuivre leur réflexion** (communes partenaires, Bureaux d'études spécialisés...)

POUR QUI ?

Élus et agents de collectivités.

EN PRATIQUE

2 demi-journées espacées de quelques semaines

2 SESSIONS :

→ À GRENOBLE

Jour 1 : mercredi 08.12.21 après-midi

Jour 2 : mercredi 09.02.22 après-midi

→ À MOIRANS

Jour 1 : mercredi 08.12.21 matin

Jour 2 : mercredi 09.02.22 matin

- > 20 participants maximum.
- > Il est recommandé de venir à plusieurs d'un même projet.

AU PROGRAMME



La journée de formation-action se déroule en 2 temps :

1^{RE} DEMI-JOURNÉE

Cette première partie se déroule ainsi :

- > Présentation des facteurs clés de succès issus de notre expérience commune
- > Travail en sous-groupe pour faire émerger les dimensions et partenaires de ce type de projet
- > Identification des grandes étapes.

Les participants vont ensuite être équipés d'outils pour travailler de leur côté : questionnaire, état des lieux, étude de satisfaction... Les outils sont adaptés en fonction du projet de chacun.

2^E DEMI-JOURNÉE

La seconde partie permet à chaque équipe-projet de se concentrer sur son propre cas et de déterminer un plan d'action pour passer de l'idée au projet.

Ce plan d'action permettra d'identifier les données nécessaires à l'équipe pour avancer.

Des ressources seront apportées pour approcher une idée des coûts en fonction des scénarii, estimer les besoins en fonctionnement et investissement, et envisager une mutualisation de services.



QUI INTERVIENT ?

L'ADABio et Nourrir l'avenir

> CONTACT

> Session de Grenoble
Christine ORIOL
christine.oriol@grenoblealpesmetropole.fr

> Session de Moirans
Emmanuelle CONDE
emmanuelle.conde@paysvoironnais.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 17 novembre 2021

GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE

POUR QUOI ?

DÉVELOPPER UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET LOCAL EN GESTION CONCÉDÉE.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Disposent d'éléments concrets et adaptés à leur établissement pour rédiger leur cahier des charges
- Ont découvert des ressources et modèles utiles
- Savent comment anticiper et mettre en œuvre le suivi de l'exécution du marché
- Savent vers qui se tourner pour poursuivre leur réflexion

POUR QUI ?

Élus et agents de collectivités.

AU PROGRAMME

Les 2 journées permettront aux participants d'acquérir les bases pour rédiger un cahier des charges en s'appuyant sur l'expertise du formateur (cadre de la commande publique, format, pré-requis, formulation, points de vigilance, moyens de suivi, critères de sélection...), des exemples et des mises en situation.

Les participants se verront distribuer des modèles de ressources ainsi qu'un outil de suivi de marché (gratuit) pour lequel ils seront formés.

EN PRATIQUE

2 demi-journées espacées de quelques semaines

À LANS-EN-VERCORS

→ Jour 1 : vendredi 26.11.21

→ Jour 2 : vendredi 28.01.22

- > 16 participants maximum.
- > Il est recommandé d'avoir réfléchi à ses attentes et exigences en termes de qualité des repas.

QUI INTERVIENT ?

L'ADABio

> CONTACT

Djamilia BAZOGE
djamilia.bazoge@pnr-vercors.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard
le 5 novembre 2021



PRATIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION DURABLE

POUR QUOI ?

FORMER ET SENSIBILISER LES ÉQUIPES EN CUISINE À LA RESTAURATION DURABLE (approvisionnement de qualité, repas alternatifs, végétalisation des repas, etc.), **FAIRE ÉVOLUER LES PRATIQUES CULINAIRES.**

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Sont sensibilisés aux enjeux de la restauration durable, notamment :
 - > L'approvisionnement durable et de proximité
 - > La végétalisation des repas (intégration des légumineuses...)
 - > La qualité nutritionnelle
- Ont acquis des compétences techniques pour faire évoluer les menus, les recettes, les ingrédients...

POUR QUI ?

Cuisiniers, seconds, aides de cuisine...

EN PRATIQUE

1 journée

2 SESSIONS :

DANS UNE CUISINE À PRÉCISER, SUR LE PAYS VOIRONNAIS

→ 1 journée pendant les vacances scolaires de février 2022

DANS UNE CUISINE À PRÉCISER, SUR LE PAYS VOIRONNAIS

→ 1 journée pendant les vacances scolaires de février 2022

- > 20 participants maximum.
- > Il est recommandé de venir à plusieurs d'un même projet.

AU PROGRAMME



La formation se déroule sur 2 jours :

- > Atelier pratique cuisine et nutrition en binôme cuisinier / diététicien / appro.
- > Élaboration de techniques culinaires bio, mise en pratique
- > Amorcer un réseau local de cuisinier via la mise en place d'une plateforme collaborative d'échange offrant de nombreuses ressources
- > Diaporama, échanges, débats, ateliers participatifs
- > Utilisation de fiches techniques éprouvées et validées par le réseau national du collectif
- > Accès à une base de données de plusieurs centaines de recettes bio, locales, fait maison



QUI INTERVIENT ?

Nourrir l'avenir

> CONTACT

Emmanuelle CONDÉ
emmanuelle.conde@paysvoironnais.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard
le 1^{er} février 2022

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS

POUR QUOI ?

COMPRENDRE LES ENJEUX ET LES CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

DIAGNOSTIQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS SON ÉTABLISSEMENT.

RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX DE LEURS PRATIQUES EN TERMES D'APPROVISIONNEMENT, DE PRÉPARATION, DE SERVICE ET DE GESTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES.

À l'issue de la « formation-action », les participants :

- Disposent d'une méthodologie et d'outils pour agir
- Disposent d'un plan d'action adapté à leur besoin

POUR QUI ?

Gestionnaires, cuisiniers, cuisinières et personnel de service, élus.

EN PRATIQUE

1 journée puis 1 demi-journée après plusieurs semaines

LIEU À PRÉCISER SUR LE PAYS VOIRONNAIS

→ Jour 1 : mercredi 12.01.22 journée

→ Jour 2 : mercredi 23.03.22 matin

- > 15 participants maximum, au moins 2 personnes par établissement.
- > Formulaire « état des lieux » à remplir avant la formation (transmis après inscription).



AU PROGRAMME



La première journée abordera les enjeux et les causes du gaspillage alimentaire.

Le contexte réglementaire viendra ensuite en préambule des possibilités d'actions et des différentes étapes d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Enfin, les participants seront invités à réaliser un diagnostic de leur établissement, et réfléchiront aux possibilités d'action en s'appuyant sur des témoignages. Pour finir, les techniques de communication et de transmission des bonnes pratiques seront mentionnées.

Le deuxième temps, sur une demi-journée, fera le bilan des actions de lutte mises en place.

Puis l'accent portera ensuite sur la gestion des déchets alimentaires, en considérant les obligations réglementaires et en mettant en lumière les différents dispositifs de gestion des déchets.



QUI INTERVIENT ?

Trièves Compostage

> CONTACT

Emmanuelle CONDÉ
emmanuelle.conde@paysvoironnais.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard
le 15 décembre 2021

SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

POUR QUOI ?

SE SAISIR DES ENJEUX DE LA SORTIE
DU PLASTIQUE.

METTRE EN PLACE DES SOLUTIONS PÉRENNES
ADAPTÉES À L'ÉTABLISSEMENT.

À l'issue de la « formation-action »,
les participants :

- Disposent d'un état des lieux
de leur établissement
- Disposent d'un plan d'action
en vue d'améliorations

POUR QUI ?

Cuisiniers et cuisinières, gestionnaires,
élus, agents de restauration.

AU PROGRAMME



La journée abordera le contexte
réglementaire, technique et scientifique
lié aux plastiques.

Ensuite, les participants seront invités
à réaliser un diagnostic de leur établissement,
et réfléchiront aux possibilités d'action
en s'appuyant sur des témoignages.

EN PRATIQUE

1 journée

→ LIEU À PRÉCISER SUR LE GRÉSIVAUDAN
Mardi 15.02.22

- 15 participants maximum,
au moins 2 personnes par établissement.
- Formulaire « état des lieux » à remplir avant la formation
(transmis après inscription).



QUI INTERVIENT ?

Trièves Compostage

> CONTACT

Violène SALEM
vsalem@le-gresivaudan.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION
> Au plus tard le 21 janvier 2022



Le PAiT, labellisé par l'État en 2020, est un cadre de coopération entre les acteurs du système agricole et alimentaire, pour la **mutualisation et l'articulation des politiques publiques et des actions à une échelle inter-territoriale.**

Il est piloté par :

- > 9 territoires: Grenoble-Alpes Métropole, le Pays Voironnais, le Grésivaudan, Trièves, Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté, la Ville de Grenoble, les Parcs Naturels Régionaux de Chartreuse et du Vercors, l'Espace Belledonne ;
- > La Chambre d'agriculture de l'Isère ;
- > La société civile: Réseau des Conseils de Développement, Collectif Autonomie Alimentaire.

Il se déploie sur 6 axes de travail :

- > 1. La gouvernance pour construire et faire vivre un système alimentaire : partager, coopérer, accompagner ;
- > 2. La dimension environnementale et sanitaire : énergie, climat, sols vivants, biodiversité, déchets ;
- > 3. La protection du foncier et des outils agricoles stratégiques : préserver, mobiliser, transmettre ;
- > 4. L'accompagnement des porteurs de projet locaux et des filières clés depuis la production jusqu'à la commercialisation : produire, transformer, distribuer ;
- > 5. Le soutien à l'évolution des comportements alimentaires en vue de pratiques saines, responsables et solidaires en se concentrant sur les plus jeunes et les plus vulnérables : former, sensibiliser, se nourrir ;
- > 6. La valorisation des savoir-faire et des produits dans l'offre touristique : valoriser, inciter, découvrir.



Financé par



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT

