

CONSTRUIRE ET MENER UN PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF

MARS - JUIN 2023

Une action du Projet
Alimentaire inter-Territorial
de la grande région
grenobloise (PAiT)



QUELS PROJETS POUR VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE ?

PROGRAMME D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF MARS - JUIN 2023

- Vous souhaitez élaborer un projet de restauration durable ;
- L'approvisionnement en proximité est essentiel pour vous ;
- Vous souhaitez 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 et Résilience » fixent des objectifs en matière de restauration collective durable.

En réponse aux besoins exprimés par les communes et la restauration collective publique, le PAiT vous propose un programme d'accompagnement collectif sur 2 ans. Vous trouverez dans ce document la 3^e phase de ce programme avec des sessions entre mars et juin 2023.

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



Grâce aux financements mobilisés, ces sessions sont gratuites pour les participants mais l'inscription est obligatoire (la date limite d'inscription sera indiquée pour chacune des sessions). Le nombre de places est limité.

Les frais de déplacement et de repas doivent être pris en charge par la structure du participant.

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 de l'Isère** : 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 de 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

CALENDRIER DES SESSIONS D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF

	MARS 2023	AVRIL 2023	MAI 2023	JUIN 2023
2-METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION				15/06 Grenoble
3-FORMER LE PERSONNEL D'ENCADREMENT À L'ACCOMPAGNEMENT ET À LA SENSIBILISATION DES CONVIVES			24/05 Crolles	07/06 Grenoble
6-GESTION DIRECTE : S'APPROVISIONNER DURABLEMENT À BUDGET MAÎTRISÉ	29/03 Chatte			
7-RÉFLÉCHIR SON PASSAGE EN GESTION DIRECTE		04/04 <i>jour 1</i> Crolles	09/05 <i>jour 2</i> Crolles	
8-GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE - SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE SUIVI DU PRESTATAIRE ET L'UTILISATION DE MaCantine.gouv https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil				14/06 Moirans
9-PRATIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION DURABLE		Pendant les vacances scolaires en Chartreuse		
10-LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - SESSION INITIALE	22/03 <i>jour 1</i> Varcès-Allières -et-Risset		24/05 <i>jour 2</i> Varcès-Allières -et-Risset	
10-LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE TERRAIN		05/04 Charnècles		
11-SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE		26/04 Tullins		

CONSTRUIRE ET MENER UN PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FORMATIONS

2 METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION

À Grenoble	Judi 15 juin 2023 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 26 mai 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-2-mettre-en-place-ou-dynamiser-une-commission-restauration-juin-2023-1673021613 Pour information : lea.ravinet@grenoblealpesmetropole.fr
------------	---	--

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

À Crolles	Mercredi 24 mai 2023 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 5 mai 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-3-former-le-personnel-dencadrement-a-laccompagnement-et-a-la-sensibilisation-des-convives-mai Pour information : vsalem@le-gresivaudan.fr
À Grenoble	Mercredi 7 juin 2023 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 19 mai 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-3-former-le-personnel-dencadrement-a-laccompagnement-et-a-la-sensibilisation-des-convives-juin Pour information : angele.legrain@grenoble.fr

6 GESTION DIRECTE : S'APPROVISIONNER DURABLEMENT À BUDGET MAÎTRISÉ

À Chatte	Mercredi 29 mars 2023 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 10 mars 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-6-sapprovisionner-durablement-a-budget-constant-mars-2023-1653300464 Pour information : camille.durand@smvic.fr
----------	---	---

7 RÉFLÉCHIR SON PASSAGE EN GESTION DIRECTE

À Crolles	Jour 1 Mardi 4 avril 2023 <i>Matin</i> Jour 2 Mardi 9 mai 2023 <i>Matin</i>	Inscription au plus tard le 17 mars 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-7-reflechir-son-passage-en-gestion-directe-avrilmai-2023-1673021984 Pour information : vsalem@le-gresivaudan.fr
-----------	--	---

8 **GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE**
SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE SUIVI DU PRESTATAIRE ET L'UTILISATION DE MaCantine.gouv

À Moirans	Mercredi 14 juin 2023 <i>Après-midi</i>	Inscription au plus tard le 26 mai 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-8-gestion-concedee-rediger-son-marche-et-suivre-le-prestataire-juin-2023-1673022071 Pour information : emmanuelle.conde@paysvoironnais.com
------------------	---	--

9 **PRATIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION DURABLE**
THÈME DE LA JOURNÉE : TECHNIQUES POUR RENDRE UN REPAS VÉGÉTARIEN SAVOUREUX

En Chartreuse <i>(lieu précisé ultérieurement)</i>	Pendant les vacances scolaires de printemps <i>(date à définir entre le 10 et le 21 avril 2023)</i>	Inscription au plus tard le 24 mars 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-9-pratiques-culinaires-en-restauration-durable-avril-2023-1673022297 Pour information : gaetan.pascal@parc-chartreuse.net
--	---	---

10 **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
SESSION INITIALE

À Varcès-Allières-et-Risset	Jour 1 Mercredi 22 mars 2023 <i>Journée</i> Jour 2 Mercredi 24 mai 2023 <i>Matin</i>	Inscription au plus tard le 8 mars 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-10-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-mars-et-mai-2023-1673022396 Pour information : lea.ravinet@grenoblealpesmetropole.fr
------------------------------------	---	--

10 **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE TERRAIN

À Charnècles	Mercredi 5 avril 2023 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 22 mars 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-10-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-approfondissement-avril-2023-1673023702 Pour information : elodie.gizzi@paysvoironnais.com
---------------------	--	---

11 **SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE**

À Tullins	Mercredi 26 avril 2023 <i>Journée</i>	Inscription au plus tard le 12 avril 2023 Pour vous inscrire : https://framaforms.org/theme-11-sortir-du-plastique-en-restauration-collective-avril-2023-1673023819 Pour information : elodie.gizzi@paysvoironnais.com
------------------	---	--

CONSTRUIRE ET MENER UN PROJET DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

RÉCAPITULATIF DES SÉANCES D'ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF EN FONCTION DES DESTINATAIRES DES SESSIONS

VOUS ÊTES	LES FORMATIONS QUI VONT SONT PROPOSÉES
Élu	<p>2-METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION</p> <p>6-GESTION DIRECTE : S'APPROVISIONNER DURABLEMENT À BUDGET MAÎTRISÉ</p> <p>7-RÉFLÉCHIR SON PASSAGE EN GESTION DIRECTE</p> <p>8-GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE - SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE SUIVI DU PRESTATAIRE ET L'UTILISATION DE MaCantine.gouv https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION INITIALE</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE TERRAIN</p> <p>11-SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE</p>
Agent de collectivités, gestionnaire de cuisine, que la cuisine soit en gestion directe ou en gestion concédée	<p>2-METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION</p> <p>6-GESTION DIRECTE : S'APPROVISIONNER DURABLEMENT À BUDGET MAÎTRISÉ</p> <p>7-RÉFLÉCHIR SON PASSAGE EN GESTION DIRECTE</p> <p>8-GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE - SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE SUIVI DU PRESTATAIRE ET L'UTILISATION DE MaCantine.gouv https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION INITIALE</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION D'APPROFONDISSEMENT</p> <p>11-SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE</p>
Personnel encadrant la pause méridienne (animateurs.trices, ATSEM) Personnel périscolaire et personnel de service (mode de gestion indifférent)	<p>3-FORMER LE PERSONNEL D'ENCADREMENT À L'ACCOMPAGNEMENT ET À LA SENSIBILISATION DES CONVIVES</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION INITIALE</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE TERRAIN</p>
Cuisinier, second, aide de cuisine...	<p>6-GESTION DIRECTE : S'APPROVISIONNER DURABLEMENT À BUDGET MAÎTRISÉ</p> <p>9-PRATIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION DURABLE</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION INITIALE</p> <p>10-LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS - SESSION D'APPROFONDISSEMENT</p> <p>11-SORTIR DU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE</p>

METTRE EN PLACE OU DYNAMISER UNE COMMISSION RESTAURATION

POUR QUOI ?

VOUS ACCOMPAGNER DANS LA MISE EN PLACE
OU L'ANIMATION DYNAMIQUE
DE LEUR « COMMISSION RESTAURATION »,
OUTILS NÉCESSAIRES AU 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 celle qui existe
- 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...

EN PRATIQUE

1 demi-journée

→ À GRENOBLE

jeudi 15.06.23 après-midi

> 8 à 20 participants maximum.

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

AU PROGRAMME



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

L'intervenant s'appuie aussi sur son expérience et sa connaissance d'autres communes ayant mis en place une Commission Restauration réussie. Il partage donc des témoignages et peut proposer l'étude d'un cas pratique.



QUI INTERVIENT ?

Nourrir l'Avenir

> CONTACT

Léa RAVINET

lea.ravinet@grenoblealpesmetropole.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 26 mai 2023

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, etc.

POUR QUI ?

Personnel encadrant la pause méridienne (animateurs, ATSEM).

Personnel périscolaire et personnel de service.

EN PRATIQUE

1 journée

2 SESSIONS :

→ À CROLLES
mercredi 24.05.23 journée

→ À GRENOBLE
mercredi 07.06.23 journée

> 12 à 15 participants maximum.

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

AU PROGRAMME



Sur 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. Les critères de qualité d'un repas en restauration scolaire (Référence Norme de service de restauration scolaire de l'AFNOR NF X50-220) permettent d'aborder les différents textes réglementaires / recommandations s'appliquant à la restauration scolaire.
- > Connaître les enjeux de la Loi EGAlim et ses mises en application dans la restauration collective, avec notamment : l'introduction d'un menu végétarien par semaine, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les enjeux socio-économiques du repas végétarien ; l'association céréales / légumineuses comme alternative aux protéines animales.
- > Comprendre le rôle éducatif du personnel périscolaire : encourager les convives à goûter et découvrir de nouveaux plats. Le processus de dégustation, le développement du goût ; la néophobie alimentaire ; l'accompagnement de l'enfant, la posture du personnel.
- > Animer des ateliers autour de l'alimentation, du goût, partager des expériences d'animation.



QUI INTERVIENT ?

La Ligue de l'enseignement de l'Isère

> CONTACT

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

> Session de Grenoble
Angèle LEGRAIN
angele.legrain@grenoble.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

- > Session de Crolles
au plus tard le 5 mai 2023
- > Session de Grenoble
au plus tard le 19 mai 2023

GESTION DIRECTE : S'APPROVISIONNER DURABLEMENT À BUDGET MAÎTRISÉ

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, etc.*)

POUR QUI ?

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

EN PRATIQUE

1 demi-journée

→ À CHATTE

mercredi 29.03.23 après-midi

- > 10 à 20 participants maximum.
- > Venir équipé d'un ordinateur portable, si possible.

AU PROGRAMME



La 1/2-journée sera 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.
- > Les leviers disponibles pour mieux maîtriser le budget seront passés en revue. Pour cela, nous nous appuierons à la fois sur notre expertise, un travail de groupe et des témoignages.



QUI INTERVIENT ?

L'ADABio et Nourrir l'Avenir

> CONTACT

Camille DURAND
camille.durand@smvic.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 10 mars 2023



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, etc.*)

POUR QUI ?

Élus et agents de collectivités.

EN PRATIQUE

2 demi-journées espacées de quelques semaines

→ À CROLLES

Jour 1 : mardi 04.04.23 matin

Jour 2 : mardi 09.05.23 matin

- > 10 à 20 participants maximum.
- > Il est recommandé de venir à plusieurs d'un même projet.

AU PROGRAMME



Sur deux demi-journées, la première partie de la formation-action se déroule ainsi :

- > Présentation des facteurs de réussite ;
- > Travail en sous-groupe pour faire émerger les dimensions et partenaires de ce type de projet ;
- > Identification des grandes étapes ;
- > Témoignage d'un établissement.

Les participants auront accès à différents outils afin d'avancer dans leur réflexion : questionnaire de satisfaction, état des lieux, enquête à destination des parents d'élèves...

La seconde partie permet à chaque équipe-projet de se concentrer sur son propre cas et de déterminer un plan d'actions pour passer de l'idée au projet. Ce sera avant tout le moyen de savoir présenter et défendre un tel projet. Le travail sur le plan d'actions permet d'identifier les données nécessaires à l'équipe pour avancer.

Au cours de ces deux demi-journées, des ressources sont 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

> Violène SALEM
vsalem@le-gresivaudan.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 17 mars 2023

GESTION CONCÉDÉE, RÉDIGER SON MARCHÉ ET SUIVRE LE PRESTATAIRE

SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE SUIVI DU PRESTATAIRE ET L'UTILISATION DE MACANTINE.GOUV

POUR QUOI ?

SUIVRE LA PRESTATION AFIN DE VEILLER
AU RESPECT DES EXIGENCES DU MARCHÉ
ET CRÉER DES ESPACES D'ÉCHANGE
AVEC LE PRESTATAIRE.

- Comprendre le suivi de marché
- Mettre en œuvre un suivi adapté à sa prestation
- Avoir la méthode pour s'assurer que les critères de la Loi EGALIM sont atteints

POUR QUI ?

Élus et agents de collectivités.

EN PRATIQUE

1 demi-journée

→ À MOIRANS
mercredi 14.06.23 après-midi

- > 8 à 20 participants maximum.
- > Il est recommandé d'avoir réfléchi à ses attentes et exigences en termes de qualité des repas.
- > Il est demandé aux communes d'amener leur cahier des charges et la réponse du prestataire au marché.



AU PROGRAMME

La demi-journée s'organise en deux temps.

La première partie donne le cadre d'un suivi de marché (*pourquoi le faire, comment procéder, quoi spécifier, comment s'outiller...*).

La seconde partie est consacrée à une mise en pratique. À partir de leurs documents de marché, les participants travaillent à la mise en œuvre de leur propre suivi de marché pour construire leur tableau de suivi et les éléments à mobiliser en parallèle.

Un lien est fait avec la plateforme gouvernementale « Ma Cantine » <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil> pour la déclaration des approvisionnements en gestion concédée.

QUI INTERVIENT ?

L'ADABio

> CONTACT

Emmanuelle CONDÉ
emmanuelle.conde@paysvoironnais.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION
> Au plus tard le 26 mai 2023

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

EN CHARTREUSE

- Pendant les vacances du printemps 2023 (*entre le 10 et le 21 avril 2023*) sur la journée
- Thème de la journée : **TECHNIQUES POUR RENDRE UN REPAS VÉGÉTARIEN SAVOUREUX**
- > 8 à 12 participants maximum.
- > Il est recommandé de venir à plusieurs d'un même établissement.

AU PROGRAMME



- > 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

Gaëtan PASCAL
gaetan.pascal@parc-chartreuse.net

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard le 24 mars 2023

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS

SESSION INITIALE

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'actions adapté à leur besoin

POUR QUI?

Élus, gestionnaires, cuisiniers, personnel encadrant la pause méridienne, personnel périscolaire et personnel de service.

EN PRATIQUE

1 journée puis 1 demi-journée
après plusieurs semaines

À VARCES-ALLIÈRES-ET-RISSET

→ Jour 1 : mercredi 22.03.23 journée

→ Jour 2 : mercredi 24.05.23 matin

- > 10 à 15 participants maximum. Il est recommandé de venir à au moins 2 personnes d'un même 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'actions en s'appuyant sur des témoignages. Pour finir, les techniques de communication et de transmission des bonnes pratiques seront mentionnées.

La deuxième session, 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 & Environnement

> CONTACT

Léa RAVINET

lea.ravinet@grenoblealpesmetropole.fr

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard
le 8 mars 2023

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GÉRER SES BIODÉCHETS

SESSION D'APPROFONDISSEMENT SUR LE TERRAIN POUR CELLES ET CEUX QUI SOUHAITERAIENT ALLER PLUS LOIN et qui auraient déjà bénéficié d'un appui ou d'une formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

POUR QUOI ?

VOUS ACCOMPAGNER DE MANIÈRE CONCRÈTE ET PRATIQUE, SUR UN SITE DE RESTAURATION COLLECTIVE, À LA RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC (PESÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET OBSERVATION DES PRATIQUES SUR LE REPAS DU MIDI), À L'ANALYSE DE CE DIAGNOSTIC ET À LA RÉDACTION D'UN PLAN D'ACTIONS AVEC ÉCHÉANCIER. LA GESTION DES BIODÉCHETS SERA ÉGALEMENT PRISE EN COMPTE ET ANALYSÉE.

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

- Savent mettre en place, réaliser et analyser un diagnostic indispensable à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la gestion des biodéchets
- Disposent d'éléments concrets pour réaliser un plan d'actions adapté à leur établissement

POUR QUI ?

Élus, gestionnaires, cuisiniers, personnel encadrant la pause méridienne, personnel périscolaire et personnel de service, ayant déjà suivi une formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire (par le biais du PAiT ou de tout autre dispositif).

EN PRATIQUE

1 journée

→ À CHARNÈCLES

mercredi 05.04.23 journée

> 6 à 12 participants maximum.

AU PROGRAMME



Cette journée d'approfondissement se déroulera dans un restaurant collectif.

Le matin, les participants seront invités à préparer, mettre en place puis réaliser sur le temps du repas un diagnostic du gaspillage alimentaire (*pesée + observation des pratiques*) au sein de l'établissement hôte. Ils travailleront ensuite en groupes l'après-midi afin d'analyser les résultats de ce diagnostic et de proposer à cet établissement un plan d'actions adapté, avec échancier. Cet atelier en groupe sera également l'occasion de réfléchir aux actions qui pourraient être mises en place au sein des établissements de chacun des participants.

La sensibilisation des convives sera également abordée au cours de cette journée (*analyse des outils existants dans l'établissement, préconisations...*).



QUI INTERVIENT ?

Trièves Compostage & Environnement

> CONTACT

Élodie GIZZI
elodie.gizzi@paysvoironnais.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

> Au plus tard
le 22 mars 2023

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'actions en vue d'améliorations
- Disposent d'arguments et de retours de témoignages d'établissements ayant déjà changé de contenants

POUR QUI ?

Cuisiniers, gestionnaires,
élus, agents de restauration.

EN PRATIQUE

1 journée

→ À TULLINS

mercredi 26.04.23 journée

- 8 à 15 participants maximum. Il est recommandé de venir à au moins 2 personnes d'un même établissement.
- Formulaire « état des lieux » à remplir avant la formation (transmis après inscription).

AU PROGRAMME



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

Enfin, les participants seront invités à réaliser un diagnostic de leur établissement, et réfléchiront aux possibilités d'actions en s'appuyant sur des retours d'expériences et témoignages de structures/communes ayant déjà réussi à sortir du plastique dans leurs restaurants collectifs.



QUI INTERVIENT ?

Trièves Compostage & Environnement

> CONTACT

Élodie GIZZI
elodie.gizzi@paysvoironnais.com

DATE LIMITE D'INSCRIPTION
> Au plus tard le 12 avril 2023

DEPUIS CETTE ANNÉE,
LE PAIT EST ADHÉRENT D'UN PLUS BIO.

Un Plus Bio est une association nationale qui existe depuis vingt ans et qui a pour vocation d'**animer un réseau national de collectivités territoriales** engagées dans une évolution des pratiques en restauration collective et la mise en œuvre de politiques alimentaires.

Avec cette adhésion, les communes du PAiT peuvent bénéficier des **outils** et des **espaces collectifs** pour vous accompagner dans votre démarche.

ÉVÉNEMENTS POUR SE RENCONTRER

1. Les **journées techniques du Club des Territoires (en juin 2023 à Millau)** organisées une fois par an dans une ville différente, pour réunir et faire dialoguer les agents en charge de l'alimentation et de la restauration collective autour des problématiques qu'ils et elles rencontrent.
2. Les **rencontres nationales du Club des Territoires (les 4 et 5 avril 2023 à Dijon)**, organisées une fois par an à Paris, pour permettre aux élus de débattre des stratégies mises en œuvre sur leur territoire, de faire émerger des préoccupations et de les partager avec leur équipe.

OUTILS POUR PROGRESSER

3. L'**Observatoire de la restauration collective bio et durable** : pour appuyer l'analyse et le pilotage de votre démarche de qualité, en mettant à disposition des références nationales sur les pratiques de la restauration collective.

4. Les **publications**, outils de transmission et vecteurs d'une « culture » commune autour de l'alimentation sur un territoire :

» **« Jour de Fête : la revue qui met tout le monde à table »** (annuelle) :

<https://www.unplusbio.org/a-ne-pas-manquer/magazine-jour-de-fete/>

» **« Cantines bio : le guide pratique des élus »** :

<https://www.unplusbio.org/guide-pratique-des-elus/>

5. Les **chantiers thématiques** qui peuvent nourrir vos réflexions et donner lieu à de nouvelles publications. Exemple : **« Menus végétariens à la cantine : de quoi parle-t-on ? »** :

<https://www.unplusbio.org/les-menus-vegetariens-a-la-cantine-de-quoi-parle-t-on/>

SUPPORTS POUR VALORISER ET MOBILISER

6. Les **Victoires des cantines rebelles**, un concours national qui récompense les projets les plus audacieux de collectivités et d'associations autour du « manger ensemble ». La cérémonie de remise des prix a lieu chaque année à Paris (en **octobre**). Découvrez la dernière édition **ici** :
<https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2022/03/Bilan-Victoires-Un-Plus-Bio-2021-officiel.pdf>
7. Les actions de **plaidoyer** où Un Plus Bio se fait l'écho des dynamiques territoriales en matière d'alimentation au niveau national : par exemple, une tribune a paru dans Libération **« Pour une exception alimentaire dans le code des marchés publics en Europe »**.



→ Si vous avez des questions, vous pouvez contacter Un Plus Bio directement : contact@unplusbio.org

Un
Plus
Bio

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, les communautés de communes Le Grésivaudan, Trièves, Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté, la Ville de Grenoble, les Parcs Naturels Régionaux de Chartreuse et du Vercors, l'Espace Belle-donne ;
- > La Chambre d'agriculture de l'Isère ;
- > Le Réseau des Conseils de Développement.



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. Soutenir 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

