

Novembre
2019

OrgaNeo

Catalogue de formation

Lutte contre le Gaspillage Alimentaire
et Alimentation Durable



Ile-de-France

Stop&Work
4-6 rue des Chauffours
95000 CERGY

+33 (0)6 25 87 17 99

Grand Est

7 avenue de Blida
57000 METZ
contact@organeo.com

+33 (0)3 87 71 78 59

Introduction

Vers une alimentation à faible impact environnemental

OrgaNeo accompagne depuis 2012 les établissements de restauration collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la prévention des biodéchets.

Forts de cette expérience, nous vous proposons un cycle de formation complet qui vous offrira :

- Un ensemble d'outils et de bonnes pratiques pour diminuer efficacement le gaspillage alimentaire dans vos établissements de restauration collective ;
- Des supports et des méthodes pour animer des formations et des ateliers auprès des convives ;

Vous pourrez lutter activement contre le gaspillage alimentaire et vous inscrire dans une logique d'alimentation à faible impact environnemental.

Objectifs

- Créer un moment d'échange pour le partage des bonnes pratiques et des discussions sur les outils proposés ;
- S'approprier un ensemble de bonnes pratiques à déployer ensuite dans les établissements du territoire ;
- Sensibiliser les convives aux actions engagées, valoriser les travaux menés par chacun ;
- Renforcer les liens entre les équipes ;
- S'engager dans une démarche environnementale qui permet de faire des économies directement réaffectées à la qualité des approvisionnements, au matériel de préparation, au confort pour la prise des repas.



Introduction



Notre cycle de formation

Formation 1

Les impacts du gaspillage alimentaire

Formation 5

Les menus végétariens en restauration collective

Formation 9

La gestion des biodéchets

Formation 2

Accompagner la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Formation 6

Les menus durables à la maison

Formation 10

Adapter son cahier des charges

Formation 3

Réduire le gaspillage alimentaire en cuisine et au service

Formation 7

Education aux goûts

Formation 11

Optimiser ses commandes

Formation 4

Les menus durables en restauration collective

Formation 8

Le rôle des animateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



Prendre conscience du gaspillage alimentaire, comprendre sa complexité, ses causes et ses impacts. S'approprier une démarche de communication visant à réduire le gaspillage alimentaire et les déchets produits par les convives en restauration collective.



Public visé

Equipes de restauration collective, enseignants, encadrants de la restauration scolaire, chargés de prévention des déchets, personnel et bénévoles associatifs.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, les participants seront capables :

- De tenir compte de la réglementation liée au gaspillage alimentaire dans leurs pratiques quotidiennes
- De mettre en œuvre des activités simples pour aborder le gaspillage alimentaire, ses causes et ses conséquences
- De valoriser les actions mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire
- D'informer et de communiquer vers les convives pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire



Méthodes pédagogiques

- Mise en situation, ateliers participatifs, quizz et jeux
- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants



Contenu

- Législation et aspects réglementaires du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Du champ à l'assiette : les causes du gaspillage alimentaire
- Le gaspillage alimentaire, une problématique aux conséquences sociales, économiques et écologiques
- Quizz et jeux
- Utiliser la communication persuasive pour promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Mises en situation de communication et jeux de rôles

Disposer des outils permettant d'accompagner la mise en œuvre d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, du diagnostic au plan d'actions.



Public visé

Chefs et équipes de restauration collective, équipes de service, gestionnaires, chargés de prévention des déchets, personnel et bénévoles associatifs.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables :

- De réaliser un état des lieux quantitatif et qualitatif du gaspillage alimentaire
- De réaliser une campagne de pesée des déchets alimentaires
- De mettre en place un plan d'actions en fonction des problèmes identifiés
- D'utiliser des outils de suivi des quantités de déchets produites



Méthodes pédagogiques

- Etude de cas, atelier participatif et travaux pratiques
- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants



Contenu

- Rappel du contexte du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Mesurer les déchets alimentaires : qui ? quand ? quoi ? comment ?
- Outils de diagnostic : présentation et travaux pratiques
- Etude de cas : identifier les causes du gaspillage et les pistes d'amélioration
- Atelier : mettre en place un plan d'actions
- Suivi et évaluation du plan d'actions

S'approprier les bonnes pratiques à déployer en restauration collective à toutes les étapes de la chaîne, pour réduire les quantités de déchets alimentaires (des commandes jusqu'à la gestion des restes).



Public visé

Chefs et équipes de restauration collective, équipes de service, diététiciens, gestionnaires.



Durée

7 heures



Prérequis

Avoir suivi la formation n°1



Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, les participants seront capables :

- De repérer les bonnes pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne de production
- D'employer des méthodes simples pour ajuster les grammages commandés, préparés et servis aux convives
- De communiquer au sein de leur équipe de travail
- De communiquer avec les convives pour les « reconnecter » à la cuisine



Méthodes pédagogiques

- Mise en situation et exercices réalisés en groupe et apports théoriques
- Retour d'expérience d'équipe(s) de restauration collective et observation sur site exemplaire



Contenu

- L'origine du gaspillage alimentaire et le rôle de chaque acteur
- Les bonnes pratiques avant le service
- Atelier : Servir des portions adaptées selon les convives
- Observation et échanges avec les équipes du site visité
- Les bonnes pratiques pendant et après le service
- Etude de cas : gérer le changement des pratiques en cuisine et au service

Proposer des menus en restauration collective intégrant des produits de qualité, à faible impact environnemental tout en maîtrisant le coût denrées, l'équilibre nutritionnel et le gaspillage alimentaire.



Public visé

Chefs et équipes de restauration collective, équipes de service, diététiciens, gestionnaires.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Définir ce qu'est l'alimentation durable et ses principaux enjeux
- Proposer des solutions aux freins et difficultés rencontrés en restauration collective pour s'approvisionner en produits locaux, bio, de qualité
- Construire un menu durable en maîtrisant le budget denrées et l'équilibre alimentaire qui répond aux exigences de la loi EGALIM



Méthodes pédagogiques

- Mise en situation et exercices réalisés en groupe
- Apports théoriques pour illustrer et enrichir la réflexion des formés
- Retour d'expérience de chef de cuisine de restauration collective qui propose des menus durables



Contenu

- Définition et enjeux de l'alimentation durable
- Composition des menus et impact sur le gaspillage alimentaire
- Pourquoi et comment s'approvisionner en produits locaux, bio, de qualité ?
- Construire un menu durable à l'aide d'outils (plan alimentaire, fiche technique)

Préparer des menus végétariens en restauration collective tout en maîtrisant le coût denrées, l'équilibre nutritionnel et le gaspillage alimentaire.



Public visé

Chefs et équipes de restauration collective, équipes de service, diététiciens, gestionnaires.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables :

- D'expliquer les impacts sociétaux, environnementaux et de santé de la consommation de viande
- De répondre aux principaux freins rencontrés en restauration collective
- De composer des menus permettant d'augmenter la part de protéines végétales
- D'élaborer un plan de communication pour introduire des menus végétariens



Méthodes pédagogiques

- Photoexpression, vidéos, ateliers de groupe, retour d'expérience de chef de cuisine de restauration collective et dégustation de plats végétariens « Fait maison »
- Apports théoriques pour illustrer et enrichir la réflexion des formés



Contenu

- Evolution de la place de la viande dans nos habitudes alimentaires
- Enjeux économique, sociétaux et santé de la réduction de la consommation de viande.
- Quel rôle peut jouer la restauration collective face à ces enjeux ?
- Ateliers et étude de cas : comment adapter ses plats et ses menus pour augmenter la part de protéines végétales
- Dégustation de plats végétariens et retour d'expérience de chefs de cuisine
- Elaboration d'un plan de communication vers les convives, les parents, l'équipe pour lever les freins

Proposer des menus intégrant des produits de qualité, à faible impact environnemental tout en maîtrisant le coût denrées, l'équilibre nutritionnel et le gaspillage alimentaire.



Public visé

Maitresse de maison, éducateur, conseiller en économie sociale et familiale, grand public.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Définir ce qu'est l'alimentation durable et quels en sont les principaux enjeux
- Construire un menu équilibré en prenant en compte les saisons, le gaspillage alimentaire et les goûts des enfants
- Réaliser des recettes en utilisant des fanes de légumes
- Optimiser les courses et la gestion des stocks à l'aide d'outils et conseils simples à mettre en œuvre



Méthodes pédagogiques

- Mise en situation et exercices réalisés en groupe
- Apports théoriques pour illustrer et enrichir la réflexion des formés
- Préparation et dégustation de plats "anti-gaspi"



Contenu

- Envergure et impact du gaspillage alimentaire
- Composition des menus et gaspillage alimentaire
- Menus et alimentation durable
- Gestion des courses et conservation des denrées

Mettre en place des ateliers du goût autour des 5 sens.



Public visé

Equipes de restauration collective, animateurs, personnel et bénévoles associatifs, enseignants, diététicien, travailleur social, personnel de crèche, chargés de prévention des déchets.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Rédiger une fiche action sur la sensibilisation des enfants
- Mettre en place des ateliers du goût autour des 5 sens
- Intégrer les ateliers du goût dans les projets de leur structure
- Adopter les bonnes attitudes d'animation (posture de l'animateur, style éducatif, environnement)



Méthodes pédagogiques

- Mise en situation, dégustations et exercices réalisés en groupe
- Apports théoriques pour illustrer et enrichir la réflexion des formés



Contenu

- Concept et théorie : Les conditions propices à une sensibilisation efficace
- Découverte de jeux et de mallettes pédagogiques
- Théorie en éducation du goût
- Ateliers du goût et dégustation autour des 5 sens

Le rôle des animateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Formation n°8

L'équipe éducative qui accompagne les enfants pendant le repas a un rôle essentiel à jouer pour réduire le gaspillage alimentaire, notamment à travers les règles de vie mises en place pendant le repas, les posture et style éducatif adoptés par les animateurs et les jeux et activités proposés. La mise en place d'une charte « antigaspi » permettra d'appuyer ce rôle.



Public visé

Equipes éducatives, animateurs du temps périscolaire, personnel et bénévoles associatifs, services civiques.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront en mesure de :

- Repérer les situations génératrices de gaspillage en restauration scolaire
- Définir les bonnes pratiques permettant de limiter le gaspillage en salle de restauration
- Elaborer et faire vivre une « charte antigaspi » à la cantine



Méthodes pédagogiques

- Ateliers, mises en situation, jeux
- Apports théoriques pour illustrer et enrichir la réflexion des formés



Contenu

- Enjeux de la lutte contre le gaspillage en restauration collective
- Jeux : Comment réduire le gaspillage à la cantine ?
- Atelier : Quel est le rôle de l'animateur dans la lutte contre le gaspillage ?
- Atelier : Quelles postures adopter pendant le repas ?
- Pourquoi et comment mettre en place une charte « antigaspi » à la cantine ?
- Atelier : Comment faire vivre la charte « antigaspi » ?

Découvrir le cycle et les enjeux de la matière organique, apprendre à trier ses déchets et ses biodéchets, devenir acteurs au quotidien de la gestion de la matière organique.



Public visé

Equipes de restauration, enseignants, animateurs, encadrants de la restauration scolaire, chargés de prévention des déchets, personnel et bénévoles associatifs.



Durée

7 heures



Prérequis

Aucun



Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, les participants seront capables :

- D'accompagner la mise en œuvre du tri des biodéchets dans un établissement de restauration collective, dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques
- De gérer un composteur domestique
- De gérer un composteur partagé



Méthodes pédagogiques

- Mise en situation, ateliers participatifs, quizz et jeux
- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants



Contenu

- Contexte réglementaire et gestion de proximité des biodéchets
- Gestion de proximité ou collecte par un prestataire : comment trier ses biodéchets alimentaires ?
- Découverte des bonnes pratiques du compostage (types de déchets, ratio C/N, contrôle de l'humidité, aération)
- Atelier : compostage sur site
- Compostage en établissement : rôle des acteurs, mobilisation des équipes et répartition des tâches
- Applications numériques et ludiques pour apprendre à trier ses déchets « Game of tri » et pour apprendre le compostage « Compost Challenge »

Adapter son cahier des charges pour appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Public visé

Personnes en charge de la rédaction d'un cahier des charges pour une restauration scolaire déléguée à un prestataire.



Durée

3h30



Prérequis

Avoir déjà rédigé, ou participé à la rédaction d'un cahier des charges pour la restauration scolaire



Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation les participants seront capables :

- D'identifier les points d'un cahier des charges susceptibles de générer du gaspillage alimentaire
- De formuler leur cahier des charges de manière à réduire le gaspillage alimentaire en travaillant avec le prestataire



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants
- Retours d'expérience
- Etude de cas



Contenu

- A partir d'une étude de cas, les participants réfléchissent ensemble aux solutions permettant d'adapter le cahier des charges de manière à appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Les différents points sont accompagnés d'exemples de clauses pouvant être ajoutées au cahier des charges.

Améliorer sa stratégie d'achats pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Public visé

Chef de cuisine, responsable des commandes, gestionnaire, diététicien exerçant en restauration collective (préparation sur place)



Durée

2h15



Prérequis

Savoir travailler sur tableur Excel



Objectifs pédagogiques

A l'issue de l'intervention, les participants seront en mesure

- De repérer les leviers permettant d'optimiser leurs commandes
- D'utiliser des outils et astuces simples afin de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.



Méthodes pédagogiques

- Travaux pratiques
- Retours d'expériences et échanges entre participants



Contenu

- Présentation des leviers permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire, des commandes jusqu'à la gestion des restes.
- Travaux pratiques : optimiser les commandes afin de limiter les risques de surproduction ou de pertes alimentaires et améliorer la qualité gustative de l'offre alimentaire

OrgaNeo

Nos formateurs

Une équipe pluridisciplinaire à votre service



Nicolas MORTAS
Ingénieur agronome,
Co-fondateur d'OrgaNeo



Sophie REMY
Diététicienne nutritionniste,
Consultante en Lutte contre
le gaspillage alimentaire



Franck LAUER
Maitre Composteur,
Consultant en Lutte
contre le gaspillage
alimentaire



Marion LECERF
Consultante en Lutte contre
le gaspillage alimentaire



Audrey PELT
Docteur en psychologie,
Consultante en Lutte
contre le gaspillage
alimentaire

Pour nous contacter

contact@organeoo.com

+33 (0)3 87 71 78 59