

OrgaNeo

Septembre
2020

Catalogue de formation

Restauration collective, loi EGalim
et alimentation durable

*Lutter contre le gaspillage alimentaire, aller vers une alimentation
à faible impact environnemental, communiquer et sensibiliser*



Ile-de-France

La Turbine

32 boulevard du Port
95000 CERGY

Grand Est

Bliiida

7 avenue de Blida
57000 Metz

formation@organeo.com

09 72 01 00 05



Certifié



Datadock

Rappels sur le contexte réglementaire



En 2016, la France est le premier pays au monde à adopter une législation contre le gaspillage alimentaire. Depuis, les mesures ne cessent d'évoluer et le rôle de la restauration collective est important dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Retour sur les principales mesures :

- **Loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte**

Avant même l'adoption de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la loi du 17 août 2015 instaure **l'obligation pour les services de restauration collective publics de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au 1^{er} septembre 2016.**

- **Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire**

Une hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire est instaurée. Désormais la **prévention** sera le premier élément pour lutter contre le gaspillage alimentaire, suivi de l'utilisation des invendus propres à la consommation humaines en passant par le **don** ou la transformation, la valorisation destinée à l'alimentation animale et enfin le **compostage ou la valorisation énergétique.**

- **Loi du 30 octobre 2018 dite loi EGALim**

Cette loi renforce les mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire pour la restauration commerciale mais aussi pour l'ensemble des acteurs de la restauration collective, publique et privée. **A partir du 21 octobre 2019, les opérateurs de la restauration collective ont un an pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.** Cette démarche doit inclure un **diagnostic préalable** puis des **actions** pour diminuer le gaspillage alimentaire.

L'obligation de **don** de denrées alimentaires invendues concerne désormais également les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3000 repas par jour.

La loi introduit également le service d'au moins un **repas végétarien** par semaine dans la restauration collective scolaire ainsi que des obligations au niveau de **l'approvisionnement.**

- **Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire**

La définition du gaspillage alimentaire est inscrite dans la loi : « **Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire** ». L'objectif pour la restauration collective est de réduire de 50% son gaspillage alimentaire d'ici 2025 par rapport aux chiffres de 2015.

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 parcours 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.

Nos formateur·rice·s

Une équipe pluridisciplinaire à votre service



Franck LAUER

Maître Composteur - Consultant en lutte contre le gaspillage alimentaire

Je pilote les missions compostage de proximité et lutte contre le gaspillage alimentaire en Grand Est. Je dispense des formations à la gestion de proximité des biodéchets sur les cursus Guide Composteur et Référent de site selon le référentiel ADEME P-Gprox.



Marion LECERF

Responsable formation - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

J'assure la gestion administrative des formations, je vous oriente dans la construction d'un parcours de formation adapté à vos besoins. Je dispense des formations et conférences sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Nicolas MORTAS

Ingénieur agronome - Co-fondateur d'OrgaNeo

Ingénieur agronome et statisticien diplômé d'Agrocampus Rennes en 2015, j'ai commencé ma carrière professionnelle au sein d'une société de service informatique. Mon engagement associatif autour du cycle du vivant m'a amené à fonder OrgaNeo en 2012 avec mes associés.



Sophie REMY

Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire

Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et j'assure le suivi de site de compostage. Formée à la dispense de formations en présentiel et en e-learning, j'interviens sur les thématiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et l'alimentation durable.

Nos partenaires



Le collectif DIX Autrement

Notre ambition est de créer, soutenir et développer des projets de production, de transformation et de distribution alimentaires durables et de proximité. Convaincus par la nécessité d'accélérer la transition agroécologique pour une alimentation plus durable, nous accompagnons des porteurs de projets ou des collectifs dans la création et le développement de projets alimentaires de proximité. Notre collectif intervient auprès d'acteurs de cultures et d'horizons différents, en apportant toujours une vision originale, un soutien indéfectible à une agriculture équitable et durable, sans oublier au final les outils pour valoriser l'engagement des acteurs !

Une équipe d'expert·e·s des projets alimentaires durables à votre service



Pierre-Alain MORY

Entrepreneur des circuits alimentaires de proximité – Membre du collectif DIX

Pierre-Alain a fait ses armes avec la mise en place de partenariats de filières agricoles pour la grande distribution. Il a ensuite été Directeur des Opérations France à la Ruche qui dit Oui ! Pierre-Alain est aujourd'hui expert en innovation, stratégie et économie de projets alimentaires durables.



François DEVILLIERS

Entrepreneur des circuits alimentaires de proximité - Membre du collectif DIX

Ingénieur agro-alimentaire de formation, François a rapidement choisi de travailler au service des agriculteurs et des artisans. Depuis une dizaine d'année il œuvre à développer les circuits de proximité dans différents contextes : accompagnement de projet, startup, institution, etc.



Mathilde BAILLEHACHE

Entrepreneuse des circuits alimentaires de proximité - Membre du collectif DIX

Diplômée d'école de commerce, Mathilde est avant tout une experte de la communication locale. Depuis 4 ans, elle accompagne exclusivement des acteurs de l'alimentation durable sur les problématiques de marketing local.



Déroulement de nos formations

Chaque module de formation est proposé par demi-journée, cependant, certains modules sont proposés en 2 parties indissociables. Le module de formation introductif « Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective » constitue un socle de base indispensable. Les autres modules sont proposés à la carte, vous permettant de construire votre parcours en fonction de vos besoins.



- 1 module = 1 demi-journée (3h30 de formation, pause non comptée)
- 1 module d'introduction
- 14 modules pour personnaliser votre parcours
- 3 modules avec nos partenaires

Certains de nos modules sont réalisables en e-learning, le planning et la répartition des séquences seront alors déterminés en concertation avec vous.

Les modules de formation à distance alterneront des séquences synchrones d'une durée variant de 1h à 2h30 (communication et échanges directs sous forme de classe virtuelle) et des séquences asynchrones (communication et échanges en temps différés à l'aide d'activités proposées sur un extranet personnalisé).

Pour suivre les modules à distance dans de bonnes conditions les participants devront être équipés du matériel nécessaire pour se connecter et échanger avec le groupe (micro, caméra) et d'une connexion ne bloquant pas l'accès à l'outil de classe virtuelle utilisé lors de la formation.



E-learning

- Séquences synchrones et asynchrones
- Matériel permettant de communiquer avec le groupe
- Connexion ne bloquant pas l'outil de classe virtuelle



Nous conseillons ce module pour	Personnel d'encadrement	Personnel de service	Chargée de projets	Cuisinier.ère	Elu.e	Gestionnaire	Personnel de santé	Personnel pédagogique	Responsable des achats	Responsable de service
Introduction : pré-requis à tous les autres modules										
Alimentation durable, loi EGAlim et restauration collective	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lutte contre le gaspillage alimentaire (GA) en restauration collective										
Impacts et enjeux du gaspillage alimentaire	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire	X	X	X	X			X	X		X
Réaliser un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire	X	X	X	X		X	X	X		X
Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : bonnes pratiques et leviers d'actions – Parties 1 et 2	x	x	X	x		x	x	x		X
Ajuster les grammages en restauration collective : une clé pour réduire le gaspillage alimentaire	X	X	X	X		X	X		X	X
Rédiger un cahier des charges intégrant le gaspillage alimentaire pour une prestation de restauration			X		X	X			X	X
Le rôle de l'équipe éducative et de restauration dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	X	X	X					X		X
Manger avec les 5 sens	X	X	X	X			X	X		X
Adapter ses menus pour limiter le gaspillage alimentaire			X	X		X	X		X	X
Le don en restauration collective			X	X	X	X				X
Menus végétariens en restauration collective										
Menus végétariens en restauration collective – Parties 1 et 2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gestion des biodéchets en restauration collective										
Initiation à la gestion des biodéchets	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Approvisionnement durable à l'échelle d'un territoire (Avec DIX Autrement)										
Loi EGAlim et approvisionnement local			X		X	X			X	X
L'alimentation sur son territoire : connaître ses atouts			X		X	X			X	X
Construire un projet d'approvisionnement local			X		X	X			X	X
Communiquer et valoriser ma démarche			X		X	X			X	X

Apporter une information générale sur les enjeux de l'alimentation durable et le rôle de la restauration collective.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, élu-e, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : aucun



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Définir l'alimentation durable (définition FAO) et citer ses enjeux
- Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS (prise en compte des enjeux environnementaux)
- Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable



Contenu

En alternant des activités participatives de groupe et des apports théoriques les stagiaires prennent connaissance des enjeux de l'alimentation durable (environnementaux, nutritionnels, etc.). Ils découvrent comment l'articulation des différentes mesures de la loi EGalim permet à la restauration collective de devenir un acteur central du PNNA (Plan National de l'alimentation et de la Nutrition).



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Permettre aux stagiaires de prendre conscience du gaspillage alimentaire, de comprendre sa complexité, ses causes et ses impacts.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, élu-e, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Définir le gaspillage alimentaire
- Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire
- Définir le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Expliquer les enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Contenu

En alternant des activités participatives de groupe et des apports théoriques les stagiaires prennent connaissance des impacts du gaspillage alimentaire et des enjeux qui y sont liés.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Activités de groupe
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Donner aux stagiaires les clés pour choisir les outils de sensibilisation des convives de la restauration collective (enfants, adultes) et leur permettre d'expérimenter et de découvrir des activités et jeux.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
- Découvrir ou expérimenter au moins 5 outils
- Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés



Contenu

A travers plusieurs activités et ateliers (photo-expression, brainstorming, découverte de mallettes pédagogiques, blason de projet), les stagiaires vont découvrir plusieurs techniques mobilisables pour sensibiliser un public et définir quels sont les critères qui permettent de choisir un outil de sensibilisation. Un diaporama permet de compléter ces ateliers par des apports théoriques.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Rendre les stagiaires autonomes pour réaliser un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire en restauration collective.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Définir le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France
- Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire
- Lister les différentes étapes du diagnostic quantitatif
- Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux et locaux



Contenu

En alternant des activités participatives de groupe et des apports théoriques, les stagiaires découvrent pourquoi et comment organiser un diagnostic quantitatif en restauration collective (pesées en retour convives et cuisine), identifient les principaux indicateurs à utiliser, leur formule de calcul et les chiffres clés disponibles en France et dans le Grand Est (données ADEME et OrgaNeo).



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : bonnes pratiques et leviers d'actions – Parties 1 et 2

Donner les moyens aux stagiaires de repérer les bonnes pratiques et les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective à toutes les étapes de la chaîne.



Formation présentielle - Intra

Partie 1 : 3h30

Partie 2 : 3h30

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction, les parties 1 et 2 sont associées



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- Echanger en groupe sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire, les freins éventuels et les solutions à proposer
- Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et sur le coût du gaspillage alimentaire



Contenu

En travaillant à partir de 8 axes d'analyse de la restauration (méthodologie OrgaNeo), les stagiaires partagent leurs expériences et connaissances pour lister les bonnes pratiques permettant de limiter le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire d'une cuisine collective. Les apports des stagiaires sont complétés par des exemples de cas, des vidéos, des activités de groupe.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Vidéos
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation
- Partie 2 : possibilité d'associer la formation à un accès à OrgaNeo Workflow (sur abonnement), dans ce cas une démonstration sera effectuée lors de la formation, sinon, visite d'un site exemplaire



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Ajuster les grammages en restauration collective : une clé pour réduire le gaspillage alimentaire

Permettre aux stagiaires d'ajuster les grammages produits, livrés ou servis sur les restaurants collectifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, gestionnaire, personnel de santé, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Adapter les portions servies aux convives selon leur âge, leur faim et leurs besoins
- Echanger sur les moyens de prendre en compte la faim et les besoins des convives avant, pendant et après le service
- Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le risque de surproduction (respect strict des grammages GEM-RCN, non distinction des différentes catégories de convives lors de la production, etc.)



Contenu

A partir de l'atelier « Servir un plateau repas » les stagiaires prennent conscience de l'importance d'ajuster au mieux les grammages des portions préparées et servies. Accompagnés dans leur réflexion, ils proposent des pistes permettant de limiter les pratiques engendrant de la surproduction et de servir des portions adaptées aux besoins et à la faim des convives.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Rédiger un cahier des charges intégrant le gaspillage alimentaire pour une prestation de restauration

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



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes

Public visé : chargé-e de projets, élu-e, gestionnaire, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction, avoir déjà rédigé, ou participé à la rédaction d'un cahier des charges pour la restauration scolaire



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Identifier les points d'un cahier des charges susceptibles de générer du gaspillage alimentaire
- Formuler son cahier des charges de manière à réduire le gaspillage alimentaire en travaillant avec le prestataire



Contenu

A partir d'une étude de cas, réflexion commune sur les solutions permettant d'adapter son cahier des charges pour appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les apports théoriques sont complétés par des exemples de clauses pouvant être ajoutées au cahier des charges.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Etude de cas
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Le rôle de l'équipe éducative et de restauration dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Co-construire avec les équipes un guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage en restauration scolaire afin de les rendre acteur-trices de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, personnel pédagogique, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Repérer les situations génératrices de gaspillage alimentaire en restauration collective accueillant des enfants
- Réfléchir à la posture, au style éducatif et aux bonnes pratiques à adopter par l'équipe éducative et de restauration pour limiter le gaspillage alimentaire
- Elaborer en groupe un guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire



Contenu

La formation s'ouvre sur un jeu dans lequel les stagiaires imaginent des solutions permettant de limiter le gaspillage alimentaire dans plusieurs situations décrites. En s'appuyant sur les solutions proposées, les stagiaires réfléchissent ensuite aux bonnes pratiques à adopter par les convives et le personnel encadrant et co-construisent un guide des bonnes pratiques pour réduire le gaspillage dont ils pourront ensuite se saisir à l'issue de la formation.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Ateliers
- Formulaire d'évaluation de la formation

Apporter aux stagiaires des connaissances sur le rôle des 5 sens pendant le repas et leur fonctionnement, leur donner des outils pour mettre en place des ateliers du goût autour des 5 sens.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Identifier le rôle et le fonctionnement des 5 sens qui interviennent lors d'une dégustation
- Décrire quelques ateliers du goût expérimentés pendant la séance
- Elaborer un programme d'ateliers permettant aux participants d'observer le rôle des 5 sens dans la dégustation



Contenu

Dans un premier temps, les stagiaires découvrent et expérimentent le rôle des 5 sens à travers des ateliers de dégustation puis un apport théorique vient compléter ces expériences. Les stagiaires co-construisent ensuite un programme de dégustation à destination des convives sur le thème « Un jour, un sens ».



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers de dégustation
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers de dégustation
- Formulaire d'évaluation de la formation

Adapter ses menus pour limiter le gaspillage alimentaire

Donner aux stagiaires les clés pour proposer des menus durables, c'est-à-dire qui limitent le gaspillage alimentaire, favorisent les protéines végétales et intègrent des produits bios, locaux et de qualité tout en maîtrisant le budget denrées.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : chargé-e de projets, cuisinier·ère, gestionnaire, personnel de santé, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire
- Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire



Contenu

Ce module s'organise autour de 2 activités réalisées en sous-groupes et qui vont permettre aux stagiaires de partager leurs expériences, de réfléchir ensemble aux solutions possibles pour proposer des menus limitant le gaspillage alimentaire et de construire un menu durable à l'aide d'outils (plan alimentaire et fiches techniques des plats).



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaire d'évaluation de la formation

Connaître les étapes clés pour mettre en place le don en restauration collective.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes

Public visé : chargé-e de projets, cuisinier-ère, élu-e, gestionnaire, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Identifier les enjeux du don alimentaire en restauration collective
- Piloter les différentes étapes de la mise en place d'une convention de don
- Maîtriser la réglementation en matière d'hygiène et de responsabilité



Contenu

En alternant temps d'exposés théoriques, échanges en groupe, exemples et témoignages, les stagiaires prennent connaissance de la réglementation sur le don et découvrent les différentes étapes pour réussir la mise en place de son projet.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Menus végétariens en restauration collective – Partie 1

Donner les clés aux stagiaires pour faciliter l'introduction des repas végétariens en restauration collective – Partie 1 : Pourquoi et comment dépasser les freins à l'introduction de repas végétarien auprès du personnel et des convives ?



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning - Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, élu-e, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction, les parties 1 et 2 sont associées



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Evolution de la consommation, de la production et des représentations des produits animaux en France et dans le monde
- Définir le repas végétarien selon la loi EGalim
- Dépasser les freins à la mise en place d'un repas végétarien en restauration collective



Contenu

Dans un premier temps, les stagiaires sont sensibilisés à l'évolution des représentations et de la consommation de viande et poisson dans le monde à travers une activité de photo-expression et d'un diaporama. Le groupe participe ensuite à un jeu de rôle qui lui permettra de construire un argumentaire visant à dépasser les principaux freins à l'introduction de repas végétarien en restauration collective. La séance se termine par une dégustation de plats végétariens et un témoignage de site.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques et dégustation
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaire d'évaluation de la formation

Donner les clés aux stagiaires pour faciliter l'introduction des repas végétariens en restauration collective – Partie 2 : Comment introduire des repas végétariens en restauration collective ?



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning – Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, élu-e, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : avoir suivi le module d'introduction, avoir suivi la partie 1



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Composer un menu végétarien de bonne qualité nutritionnelle
- Lister les ingrédients à valoriser et des recettes associées
- Composer un menu à partir de sa composante végétale
- Repérer les leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire
- Communiquer auprès des convives sur les atouts de ces repas
- Préparer un plan d'introduction des protéines végétales en restauration collective



Contenu

A travers des ateliers participatifs, les stagiaires découvrent comment proposer des repas végétariens équilibrés, construire ses menus en modifiant ses repères habituels et limiter le gaspillage alimentaire sur ces repas (activité en sous-groupes d'analyse de menus). Ils réfléchissent ensemble aux atouts à mettre en avant auprès des convives pour valoriser ces repas « comme les autres, mais avec des petits trucs en plus ». La dernière séquence (préparation d'un plan d'introduction) permet de mobiliser les acquis de la matinée.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Ateliers
- Formulaire d'évaluation de la formation

Transmettre aux stagiaires les connaissances quant aux enjeux de la gestion des déchets et biodéchets en vue de les trier et valoriser.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes

Public visé : personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, gestionnaire, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : aucun



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Découvrir le cycle et les enjeux du recyclage de la matière organique
- Apprendre à trier ses déchets et biodéchets
- Devenir acteurs au quotidien de la gestion de la matière organique et des déchets
- Connaître les règles de base du compostage et savoir les mettre en pratique



Contenu

A partir d'un exposé théorique et d'échanges avec le groupe, les enjeux de la gestion et valorisation des biodéchets, les règles de base et les bonnes pratiques du compostage, les spécificités du compostage collectif et sa réglementation sont présentés. Ces apports théoriques sont complétés par la visite d'une aire de compostage en établissement en fonctionnement et une rencontre avec ses référents. Cette visite inclut un atelier pratique de compostage. Durant la formation les stagiaires prennent part à un jeu de rôle. Pour terminer les jeux numériques et ludiques pour apprendre à tirer ses déchets et découvrir le compostage, *Game of tri* et *Compost challenge* sont présentés.



Ressources pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Ateliers pratiques
- Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Comprendre les enjeux d'une nouvelle approche de l'alimentation dans la restauration collective et positionner l'approvisionnement en produits agricoles et artisanaux dans ce contexte.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning – Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : chargé-e de projets, élu-e, gestionnaire, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : aucun



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Comprendre les nouvelles obligations réglementaires de la loi EGAlim concernant l'approvisionnement des cantines scolaires
- Distinguer les terminologies du champ de l'approvisionnement alimentaire « local »
- Identifier les différents signes de qualité et d'origine dont les produits « biologiques »
- Appréhender la notion de « produit durable »
- Formuler un cahier des charges d'approvisionnement en conformité avec la loi et une vision spécifique



Contenu

- Introduction : alimentation saine, sûre et durable, les enjeux de la restauration collective
- Quiz sur les différents signes de qualité
- Analyse de la loi EGAlim et aspects réglementaires sur les cahiers des charges de l'approvisionnement
- Les clefs pour définir un type d'approvisionnement : présentation du contexte et définition des termes de référence qui pourront être utilisés dans les cahiers des charges pour les prestataires
- Présentation de projets précurseurs sur la thématique



Ressources pédagogiques et techniques

- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants
- Clefs de lecture d'un produit alimentaire
- Mise en situation, ateliers participatifs, quiz interactif



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Ateliers
- Formulaire d'évaluation de la formation

Formation en partenariat avec



Appréhender le contexte agricole et agro-alimentaire de son territoire et le valoriser.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning – Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : chargé-e de projets, élu-e, gestionnaire, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : aucun



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Identifier les spécificités agricoles et logistiques de son territoire
- Présenter et utiliser un outil de cartographie dynamique
- Les filières des acteurs de l'alimentation sur son territoire : identifier les potentiels partenaires et autres acteurs de leur territoire
- Connaître les freins et les leviers de la mise en œuvre d'un projet alimentaire relocalisé



Contenu

- Introduction à l'aide d'un quiz sur les circuits courts et le monde agricole
- Exercice collectif pour appréhender le paysage agricole et les acteurs de l'alimentation de son territoire
- Evaluer ses besoins d'approvisionnement de manière précise



Ressources pédagogiques et techniques

- A partir d'un outil de cartographie dynamique et interactif, cet atelier a pour vocation de poser les bases méthodologiques pour construire et identifier le réseau « alimentaire » de son territoire
- Présentation de modèles existants d'organisation autour de la question alimentaire
- Démonstration et ateliers participatifs



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

**Formation en
partenariat avec**



Construire un projet d'approvisionnement local

Connaître les freins et les leviers pour mettre en œuvre un projet alimentaire relocalisé sur son territoire.



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning – Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : chargé-e de projets, élu-e, gestionnaire, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : cadre réglementaire de la loi EGalim et avoir une vision claire de l'organisation agricole et alimentaire de son territoire



Objectifs pédagogiques / Compétences

A l'issue de cette formation, les participant-e-s seront capables :

- D'initier une démarche pour améliorer l'approvisionnement en restauration collective
- De communiquer sur les améliorations réalisées



Contenu

- Les freins au projet d'approvisionnement pérenne de la restauration collective
- Connaître les leviers à utiliser pour promouvoir la montée en gamme de l'approvisionnement
- Clarifier les étapes de mise en œuvre d'un partenariat local d'approvisionnement en restauration collective
- La communication et la valorisation d'un partenariat local
- Mises en situation de communication et jeux de rôles



Ressources pédagogiques et techniques

- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants
- Etapes de mise en œuvre d'un projet alimentaire relocalisé
- Mise en situation, ateliers participatifs, quiz



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Ateliers
- Formulaires d'évaluation de la formation

Formation en partenariat avec



Adopter une stratégie de communication adaptée pour valoriser et communiquer auprès des équipes et du grand public sur les engagements pris concernant l’approvisionnement (proximité, qualité, etc.)



Formation présentielle - 3h30

Intra

5 à 15 personnes



Formation e-learning – Sur demande

Intra

5 à 8 personnes

Public visé : personnel d’encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, cuisinier-ère, élu-e, gestionnaire, personnel pédagogique, responsable des achats, responsable de service



Pré-requis : aucun



Objectifs pédagogiques / Compétences

- Appréhender les nuances de vocabulaire utilisées dans les circuits courts : circuit alimentaire de proximité, système alimentaire durable, vente directe, intermédiaire, etc.
- Clarifier son engagement et se positionner dans le champ de l’alimentation durable
- Identifier l’écosystème du secteur alimentaire sur son territoire et les réseaux associés
- Présentation des différents médias de communication (site, presse, réseaux sociaux, etc.)
- Choisir son angle de communication et construire une stratégie efficace



Contenu

- Tour de table et présentation des outils et des leviers de communication déjà en place
- Quiz sur le vocabulaire de l’alimentation en circuits courts
- Retour collectif sur les définitions et appropriation des nuances de vocabulaire à apporter
- Critique constructive des supports de communication mis en place par les participants
- A partir des éléments théoriques, rédiger un manifeste sur les engagements mis en place concernant l’approvisionnement
- Identifier les supports et les canaux de communication pertinents pour valoriser son engagement



Ressources pédagogiques et techniques

- Apports théoriques pour enrichir la réflexion des participants
- Mise en situation, ateliers participatifs, quiz interactif



Suivi de l’exécution et évaluation des résultats

- Feuille de présence
- Questions orales ou écrites (QCM)
- Ateliers
- Formulaire d’évaluation de la formation

Formation en partenariat avec





Tarifs de nos formations

½ journée de formation : 450 € TTC

1 journée de formation : 800 € TTC

Hors frais de déplacement et d'hébergement.



Modalités d'accès à nos formations

Vous souhaitez organiser une session de formation ?

Contactez-nous : formation@organeoo.com

Vous souhaitez construire un parcours de formation adapté à vos contraintes, personnaliser un contenu, contactez-nous et nous établirons un devis selon votre demande : formation@organeoo.com



OrgaNeo
WORKFLOW

Application mobile de gestion et de suivi des sites de compostage de proximité et de suivi des opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire

Multisupports

Droits
d'accès

Calculs de
gisements

Cartographie



Exports de
données

Reporting
automatisé

Abonnement
à la carte

Pour télécharger le descriptif technique de l'application OrgaNeo Workflow, rendez-vous [ici](#).

Une question ?
Une démonstration ?

workflow@organeoo.com

Téléchargez nos jeux et suivez nos aventures !

sur App Store et Play Store



Accessibilité

Nos formations ne sont pas adaptées aux personnes malentendantes et malvoyantes. Le site d'accueil des formations est fonction du choix du client, pour les personnes avec un handicap physique nous vous invitons à nous contacter lors de la planification de la formation.

formation@organeo.com

09 72 01 00 05

www.organeo.com

