

## Vers une restauration 100% durable : de l'intention à l'action

### OBJECTIFS



- Comprendre les enjeux d'une restauration 100% durable
- S'approprier un langage commun et des questionnements communs
- Construire et valoriser une offre 100% durable



Formation d'une journée



Formation en présentiel



400€ HT

### PROGRAMME DE FORMATION

**8h00** : Accueil, tour de table autour d'un café, présentation de la journée

**8h20** : Visite d'une exploitation agricole en Agriculture Biologique. Découverte et compréhension des pratiques de l'agro-écologie

**10h** : Direction une salle de séminaire pour la partie théorique.

#### **10h30 : Qu'est-ce qu'une restauration durable ?**

- Quelles interactions entre la restauration et son environnement ?
- Echos entre restauration et agriculture : histoire/contexte et enjeux
- Définitions & Langage : textes réglementaires, labels,...

**12h30** : Repas durable

#### **13h30 : Cas pratique pour mettre en application les apprentissages théoriques.**

- Mettre en lien le territoire, l'agriculture et la restauration : disponibilité et saisonnalité des produits.
- Créer un plan de menu 100% Durable
- Créer, s'approprier un argumentaire de vente : valoriser et promouvoir l'offre durable.

**15h30** : Échanges, questions, évaluation

**16h00** : Fin de la formation

### PUBLIC CIBLE

Salariés de restauration collective, donneurs d'ordre, membres de la commission restaurant, etc.

Quel que soit le niveau hiérarchique.

Pas de pré-requis nécessaire.

La formation est assessible aux personnes en situation de handicap.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Supports de présentation, support des cas pratiques utilisés.

### ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis et de la formation à l'issue de la journée par les stagiaires et remise d'une attestation de formation

**Un mois après la formation, temps d'échange collectif autour de la mise en place des plans d'actions individuels**