

A.N.F.G.

Association Loi 1901 - Organisme de formation enregistré sous le Numéro
91340613634 auprès du Préfet de Région Languedoc-Roussillon
siret : 482 122 108 000 38 – ape : 913E
ZAC Parc Eurêka - 876 rue du Mas de Verchant - 34000 MONTPELLIER
04 67 20 84 42 – anfg@orange.fr – anfg34@orange.fr

STAGE : PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE EN ETABLISSEMENT

Durée : 1 jour

Public :

Ce stage est destiné aux équipes de restauration, de cuisine et de direction.

Ce stage combinera théorie et séance pratique en groupe afin de partager les problématiques vécues et définir des pistes de réflexion institutionnelle ainsi que des solutions concrètes envisageables au sein de l'établissement ou des services concernés.

La journée est construite autour des trois axes de la charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux :

- Améliorer l'alimentation des personnes accueillies pour leur santé et leur bien-être
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Garantir un approvisionnement local et de qualité

Objectifs :

- Inscrire la Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans le projet d'établissement
- Informer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des acteurs à la démarche
- Faire évoluer les habitudes au sein de l'établissement
- Etablir un plan d'action pour l'établissement et constituer un tableau de bord permettant d'assurer le suivi et d'évaluer l'impact des actions menées
- S'inscrire dans le cadre d'une démarche de développement durable et d'éco-responsabilité

Programme du stage :

Les thèmes suivants seront abordés pendant cette journée :

- L'inscription de la démarche dans le cadre d'un projet d'établissement : dimension institutionnelle, implication des usagers, démarche qualité

- Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire : environnement, économie et dimension éthique-sociale
- L'alimentation : un enjeu de santé
- L'approvisionnement local et les circuits courts
- Les actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire

Une partie de l'après-midi sera consacré à un travail en groupe sur les thèmes suivants :

- Identification des causes du gaspillage alimentaire au sein de l'établissement
- Proposition de solutions afin de pallier le gaspillage alimentaire

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Brainstorming en début de formation sur le thème abordé
- Support diaporama
- Apports théoriques
- Echanges d'expériences vécues
- Illustrations à base d'exemples concrets
- Travaux en sous-groupes sur l'identification des causes du gaspillage alimentaire au sein de l'établissement

Moyens techniques :

Chaque participant se verra remettre le diaporama et un document présentant l'ensemble des aspects théoriques abordés ainsi qu'une bibliographie associée.

Evaluation de stage :

Evaluation par questionnaire à la fin de chaque session de formation afin de recenser les connaissances acquises par les stagiaires.

Tour de table en fin de formation.

Compétences à acquérir :

- Prendre conscience de la problématique du gaspillage alimentaire
- Maîtriser les différents facteurs occasionnant le gaspillage alimentaire
- Initier aux changements de comportements

Durée de la formation :

1 jour - 7 heures

TARIFS

Formation inter-établissements : 585,00€ TTC / jour / personne

Formation intra-établissement : 1650,00€ / jour / groupe (10-12 personnes)