

2021- Action collective – 29 et 30 novembre (aprem) – Mettre en place une restauration durable

A distance - 29 et 30 novembre (aprem)

Dates et durée de la formation

Durée : 1 journée

Date(s) :

29 novembre, 30 novembre (Nombre total d'heures de formation : 7)

Public cible

Organismes locaux du tourisme. Restaurateurs et hébergeurs restaurateurs

Tarif de la formation :

Salarié de droit privé : Gratuit, coût non déductible de votre enveloppe formation (être à jour de sa cotisation Afdas).

Action collective. Nous vous indiquerons le 1er jour de la formation, les éléments à déclarer auprès de l'AFDAS.

Salariés de droit public : 189 € TTC base 6 personnes, tarif dégressif en fonction du nombre de participants (94,50 € TTC pour 12 stagiaires)

Objectifs

- > Connaître le contexte favorable à l'évolution de la restauration vers plus de durabilité.
- > Être capable d'évaluer les impacts environnementaux de son restaurant.
- > Être capable de réduire le gaspillage alimentaire.
- > Savoir comment réduire l'usage de plastiques.
- > Être capable de mettre en œuvre et suivre une politique d'achats écoresponsables.
- > Être capable de déployer une démarche bas carbone dans son restaurant.
- > Être capable d'élaborer un plan d'actions environnementales adaptées pour son restaurant.
- > Savoir identifier les outils et dispositifs qui permettent de réduire ses impacts sur l'environnement.

Pré-requis

Aucun prérequis

Matériel stagiaire

Ordinateur, connexion de qualité, son et caméra (matériel pour suivre la formation en ligne)

Intervenants

Guillaume Bereau, *François Tourisme Consultants*

- Consultant et formateur en tourisme durable depuis 2001, au sein du cabinet François-Tourisme-Consultants depuis 2003 (cœur de spécialité).
- Plusieurs guides pratiques rédigés sur le tourisme durable.
- Accompagnement et appui technique auprès de centaines d'entreprises et d'organismes touristiques sur la RSE (OGD, institutionnels...), en France.
- Réalisation de nombreux audits (Green Globe, Qualité Tourisme...) et d'assistance sur d'autres labels ou certifications, voire création de chartes ou dispositifs sur mesure pour des groupes, chaînes ou territoires.
- Création et animation des événements ECORISMO (forums, salons...).

Contenu de la formation

1/2 journée 1 : 29 novembre de 14h à 17h30

MODULE 1 – 1H45 « ENJEUX DURABLES EN RESTAURATION »

- > Introduction : Présentations, attentes, objectifs, déroulement, fonctionnement.
- > Pourquoi faire évoluer la restauration : attentes des clients, impacts RSE de la restauration, différentes formes de restauration, convivialité et goûts
- > Comment évaluer son restaurant : faire une première évaluation des impacts environnementaux de sa restauration, aménagements & équipements, procédures et écogestes, informations clients, éco et ergo-conception d'une cuisine, présentation d'exemples de restaurants engagés.
- > Facteurs de réussite : dynamique de progrès, implication des équipes, objectifs et plan d'actions.

MODULE 2 – 1H45 « GASPILLAGE ALIMENTAIRE & REDUCTION DES PLASTIQUES »

- > Lutte contre le gaspillage : comprendre le phénomène, réglementation, identifier les sources de gaspillage, conception de la carte, optimiser les achats, gérer le stockage, agir en cuisine, agir en salle, gestion des biodéchets et des invendus, communication client, partage de bonnes pratiques.
- > Objectif 0 plastique : réglementation, types et utilisations des plastiques, règle des 3R, usage unique/jetable, implication des fournisseurs, recherche d'alternatives, retours d'expériences, suivre et évaluer les résultats de ses actions.

1/2 journée 2 : 30 novembre de 14h à 17h30

MODULE 3 – 1H45 « ACHATS ECO-RESPONSABLES & BAS CARBONE »

- > Politique d'achats durable : périmètre et priorisations, saisonnalité des produits, signes de qualité environnementale (labels...), proximité et modes de production, relations avec les fournisseurs et les producteurs, produits du terroir, conditionnement et volumes, logistique, retour d'expériences.
- > Restauration et changement climatique : impacts directs et indirects de la restauration, élaboration d'une carte/menu, viandes et gestion des protéines, évaluation du poids carbone des produits, démarche Bon pour le Climat, outil Bilan Carbone, agir hors carte, partage de bonnes pratiques.

MODULE 4 – 1H45 « PLAN D' ACTIONS, LABELS & VALORISATION DES ENGAGEMENTS »

- > Cuisiner son plan d'actions : échange sur des mesures opérationnelles, structuration de son plan d'actions RSE, répartition des responsabilités, analyse des coûts et de la rentabilité des initiatives, définition et suivi d'indicateurs de performance, pilotage de la démarche, clés du succès.
- > Dispositifs de reconnaissance : panorama des labels/chartes/certifications (Agriculture Biologique, Ecotable, Clef Verte, Green Globe, Tooki, Care eat...), qu'attendre de ces outils, valorisation client et objectif commercial, avantages et limites.
- > Conclusion : synthèse des apports de la formation, quiz ludique, débriefing et évaluation de l'atelier,

questions-réponses, mise en perspective.

Méthode pédagogique

- > Liens vers des sites internet, des PDF et des vidéos pédagogiques.
- > Lien vers une boîte à outils FTC (fichiers et tableaux de bord Excel ou Word à remplir).
- > Mises en situation concrètes et partage d'expériences.
- > Proposition d'exercices individuels à réaliser entre 2 modules (si le planning le permet).
- > Animation dynamique, échange et partage recherché entre participants, dont des ateliers en groupes.
- > Interactivité renforcée par des outils tels que Mind Map, Google Form, Klaxoon...

Méthode d'évaluation

- Quiz pédagogique et ludique rempli individuellement, mais dont les résultats sont traités et discutés collectivement.
- Débat collectif et un temps final de questions-réponses.
- Questionnaire en amont sur les attentes, puis questionnaire en aval sur la satisfaction.

- **Nombre de personnes** : 29
- **Code action** : 25046