

Rencontre thématique A3P®

« Du gaspillage alimentaire vers l'alimentation durable en restauration collective et commerciale »

26 et 27 mars 2020

ARRAS
(Salle à confirmer)

Organisation :

Direction Régionale ADEME Hauts de France : Eliane METREAU

ADEME Nationale : Laurence GOUTHIERE (SCP) et Sarah MARTIN (SFAB)

Modération : Alix SERGENT (CONSILIO) et Céline PELLERIN (AKTECO)

Contacts et informations générales

Organisation générale :

- **Logistique (Inscription Optifformation, Repas, Désistement, ...)** : a3p.inscription@ademe.fr
Pour toute autre question voir avec le modérateur : Alix SERGENT – alix.sergent@consilium.fr
- **Contact ADEME** : Eliane METREAU – DR ADEME Hauts de France

Important : tous les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration (**y compris le midi**) sont à la charge des participants.

Pré-requis et documents ressources sur la thématique

Note explicative : les stagiaires participant à cette rencontre thématique devront avoir une connaissance minimale de la thématique traitée. Pour ce faire, avant la rencontre, ils prendront connaissance des notions et informations techniques développées dans les documents de référence et pages internet suivants indiqués par le binôme ADEME :

Brochures de référence :

- [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective ; ADEME](#)
- [ADEME, « Alimentation et environnement : Champs d'actions pour les professionnels »](#) : <http://www.ademe.fr/alimentation-environnement>, octobre 2016
- [ADEME, « Alimentation- les circuits courts de proximité »](#) : <http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe-circuits-courts.pdf>

Sites internet à consulter :

- [ADEME, site internet « Ca suffit le gâchis ! »](#) : <http://www.casuffitlegachis.fr/>
- [Ministère d'Agriculture et de l'Alimentation, site internet « Antigaspi »](#) : <http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>
- [ADEME, site internet « OPTIGEDE »](#) : <http://www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire>
- [ADEME, site internet « Alimentation durable et gaspillage alimentaire »](#) : <http://www.ademe.fr/collectivites-secteur-public/integrer-lenvironnement-domaines-dintervention/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

Pour plus d'informations :

- Laurence GOUTHIERE, référente nationale ADEME sur la thématique Gaspillage alimentaire, laurence.gouthiere@ademe.fr
- Sarah MARTIN, référente nationale ADEME sur la thématique Alimentation durable, sarah.martin@ademe.fr

Important : la rencontre proposée n'a pas pour objectif de présenter ces documents.

Objectif(s) de formation

Au terme de la formation, les stagiaires doivent être en mesure de :

- Maîtriser les notions techniques apportées
- Définir, mettre en œuvre et évaluer une ou plusieurs actions sur la thématique traitée

Cibles stagiaires : les représentants des collectivités territoriales et les acteurs impliqués dans la restauration collective et commerciale.

Structure générale du programme de la rencontre

Jour 1 : Le gaspillage alimentaire en restauration collective et commerciale

09h00 – 09h30 Café d'accueil

09h30-10h15	Introduction de la journée Faire connaissance et analyser le sujet
--------------------	---

10h15 – 12h30	Séquence 1 - Enjeux, cadre réglementaire, jeu d'acteurs
----------------------	--

12h30 – 14h00 Déjeuner

14h00 – 16h00	Séquence 2 - Réaliser un diagnostic en restauration collective et commerciale
----------------------	--

16h00 -16h15 Pause

16h15 – 17h15	Séquence 3 - Les clés du don alimentaire en restauration collective
----------------------	--

17h15 – 17h45 Informations - synthèse et conclusion du jour 1

Jour 2 : Vers une alimentation durable des territoires

08h00 – 08h30 Café d'accueil

8h30 – 9h10	Interpellation ludique sur la question de l'alimentation durable
--------------------	---

09h10 – 9h15 Enseignements Jour 1 et programme Jour 2

9h15 – 10h40	Séquence 4 - Les enjeux de l'alimentation durable
---------------------	--

10h40 -10h55 Pause

10h55 – 12h45	Séquence 5 - Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)
----------------------	---

12h45 – 14h00 Déjeuner

14h00 – 15h30	Séquence 6 - Mieux manger sur vos territoires
----------------------	--

15h30 -15h45 Pause

15h45 – 17h15	Séquence 7 - Comment avancer dès mon retour dans ma collectivité ?
----------------------	---

17h15 – 17h30 Conclusion de la session

17h30 Fin de la rencontre

16h00 Pause

16h15	Séquence 3 - Les clés du don alimentaire en restauration collective	1h00
-		
17h15	<p>Objectif(s) pédagogique(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ OP1 : Connaître les tenants et les aboutissants de l'aide alimentaire <p>Modalités pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Apports techniques ✓ Échanges <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le don alimentaire en restauration collective - les points clés de l'aide alimentaire et retours d'expérience <ul style="list-style-type: none"> - <i>Anne TISON, Excellents Excédents</i> • Questions / réponses <p>Synthèse de la séquence</p>	<p>40 mn</p> <p>15 mn</p> <p>5 mn</p>
17h15	Conclusion de la journée , Laurence GOUTHIERE, référente thématique ADEME et Eliane METREAU, DR ADEME Hauts-de- France	30 mn
17h45	Fin du Jour 1	

08h00

Café d'accueil

08h30

-

09h10

Interpellation sur la question de l'alimentation durable :

- Brise-Glace dynamique
- Feuille de route pour l'alimentation durable de la DR ADEME Hauts-de-France, *Eliane METREAU, DR ADEME Hauts-de-France*

09h10

Enseignements Jour 1 et programme Jour 2

09h15

-

10h40

Séquence 4 - Les enjeux de l'alimentation durable

Objectifs pédagogiques :

- OP1 : Maîtriser les fondamentaux de l'alimentation durable
- OP2 : Comprendre les relations alimentation/environnement et identifier les principaux enjeux
- OP3 : Identifier les principaux domaines d'actions : produire mieux, faire évoluer les pratiques alimentaires, réduire les pertes et gaspillages

Modalité(s) pédagogique(s) :

- ✓ Apports techniques
- ✓ Echanges

Contenu :

- Enjeux, piliers et actualité de l'alimentation durable, *Sarah MARTIN, référente thématique ADEME*
- Questions/réponses

Synthèse de la séquence

1h30

55 mn

30 mn

5 mn

10h40

Pause

15 mn

10h55

-

12h45

Séquence 5 - Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Objectifs pédagogiques :

- OP1 : Comprendre ce que sont les PAT
- OP2 : Découvrir les initiatives locales

Modalité(s) pédagogique(s) :

- ✓ Apports techniques
- ✓ Retours d'expériences
- ✓ Echanges

Contenu :

- Spécificités agricoles de la région Hauts-de-France et panorama des produits alimentaires, **15 mn**
- Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) : quels sont les principaux éléments à connaître ? *Théophile PARENT, DRAAF Hauts-de-France* **30 min**
- **Initiatives locales de PAT :**
 - *PAT de la Communauté d'Agglomération du Douaisis, Marie-Martine POIROT, Directrice du pôle Développement territorial* **40 min**
 - *PAT de Thiérache, Audrey BOYER, Cheffe de projet Plan Alimentaire Territorial*
- Questions/réponses **20 min**

Synthèse de la séquence

5 mn

12h45

Déjeuner

