

## 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 Optiformation, 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](mailto:laurence.gouthiere@ademe.fr)
- Sarah MARTIN, référente nationale ADEME sur la thématique Alimentation durable, [sarah.martin@ademe.fr](mailto: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

<b>09h30-10h15</b>	<b>Introduction de la journée</b> <b>Faire connaissance et analyser le sujet</b>
--------------------	---

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

12h30 – 14h00 Déjeuner

<b>14h00 – 16h00</b>	<b>Séquence 2 - Réaliser un diagnostic en restauration collective et commerciale</b>
----------------------	--

16h00 -16h15 Pause

<b>16h15 – 17h15</b>	<b>Séquence 3 - Les clés du don alimentaire en restauration collective</b>
----------------------	--

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

### Jour 2 : Vers une alimentation durable des territoires

08h00 – 08h30 Café d'accueil

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

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

<b>9h15 – 10h40</b>	<b>Séquence 4 - Les enjeux de l'alimentation durable</b>
---------------------	--

10h40 -10h55 Pause

<b>10h55 – 12h45</b>	<b>Séquence 5 - Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)</b>
----------------------	---

12h45 – 14h00 Déjeuner

<b>14h00 – 15h30</b>	<b>Séquence 6 - Mieux manger sur vos territoires</b>
----------------------	--

15h30 -15h45 Pause

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

17h15 – 17h30 Conclusion de la session

17h30 Fin de la rencontre



**16h00 Pause**

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

**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**

