

Formations

Collectives

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES ET PRATIQUES DISPENSÉES DANS LE CADRE DU
GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

WWW.GREENDEALCANTINES.BE

A PROPOS

Dans le cadre du Green Deal - Cantines durables, chaque cantine signataire a pris des engagements. Ces engagements impliquent des changements, des adaptations, des aménagements qui pour certains, nécessitent d'acquérir ou de renforcer certaines connaissances mais aussi de partager des expériences.

Ces formations collectives viennent renforcer l'accompagnement individuel proposé aux cantines signataires du Green Deal.

L'objectif ? Que les participants acquièrent des savoir-faire et repartent avec des conseils et des exemples concrets applicables directement dans leur cantine ! Ces formations sont également l'occasion pour les différentes cantines de la Communauté Green Deal d'échanger leurs bonnes pratiques.

Public-cible ? Les formations sont réservées aux signataires de la catégorie « Cantines » du Green Deal.

Le panel de formations s'adresse aux différentes parties prenantes de la cantine : personnel de cuisine, personnel de service, directions, gestionnaires des achats, personnel administratif, diététiciens, enseignants / soignants ...

Les formations pratiques en cuisine sont réservées au personnel de cuisine.

Intervenants ? Les formations sont assurées par Biowallonie et dispensées par un consortium d'intervenants spécialisés dans le domaine de la restauration collective et de l'alimentation durable.

Modalités pratiques ?

- ✓ Les formations sont organisées sur le territoire wallon et sont gratuites.
- ✓ **Les inscriptions sont désormais libres :** chaque cantine peut s'inscrire à l'ensemble des formations auxquelles elle souhaite participer. Le nombre de places étant limité, la Cellule se réserve toutefois le droit de refuser des inscriptions. La Cellule peut par exemple limiter le nombre d'inscrits par cantine à une séance ou donner la priorité à des cantines ayant bénéficié de moins de formation(s).
- ✓ Dans la mesure des possibilités, la Cellule pourra proposer des dates supplémentaires. Les inscriptions se font via les formulaires en ligne (accessibles ci-après).

!! Le nombre de participants étant limité, la Cellule Manger Demain se réserve le droit de ne plus accepter d'inscriptions de la part d'une cantine qui n'aurait, à deux reprises, pas informé préalablement (au minimum 48h à l'avance) de son absence aux formations auxquelles elle était inscrite.

TABLE DES MATIÈRES

Formations thématiques	2
Formations pratiques	6
Résumé du planning et inscriptions	8

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

1. Le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets

Public-cible ? Personnel de cuisine, personnel de service, personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, ...

Objectifs ?

- ✓ Rappeler le prescrit réglementaire en matière de déchets.
- ✓ Appréhender les enjeux, les obstacles et les leviers du gaspillage alimentaire et de la réduction des déchets.
- ✓ Proposer aux participants des méthodes pour poser un diagnostic et identifier le coût du gaspillage alimentaire dans leur structure.
- ✓ Faciliter la mise en œuvre de bonnes pratiques permettant d'éviter le gaspillage alimentaire et de favoriser la réduction des déchets.
- ✓ Partager des ressources et des méthodes pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire et les déchets devienne l'affaire de tous.

Jeudi
23 avril 2020
9h – 16h

Rendez-vous à
SOCOPRO ASBL
Avenue comte de
Smet de Nayer 14/3
à 5000 NAMUR

2. L'équilibre nutritionnel

Public-cible ? Personnel de cuisine, diététicien, ...

Objectifs ?

- ✓ Rappeler les notions d'équilibre alimentaire et permettre à chaque participant de s'approprier les besoins et recommandations nutritionnels spécifiques de leur(s) public(s).
- ✓ Permettre aux participants d'acquérir une méthodologie d'élaboration d'un plan alimentaire adapté et le décliner en menus durables respectant la saisonnalité et le budget.
- ✓ Apprendre à diversifier les sources protéiques et partager des recettes de menus végétariens équilibrés, sains et savoureux.
- ✓ Sensibiliser les participants à la qualité nutritionnelle des produits en restauration collective et partager les bonnes pratiques permettant de préserver la qualité nutritionnelle des produits.
- ✓ Partager des ressources et des méthodes pour favoriser la sensibilisation du personnel et des usagers des cantines de collectivité à l'équilibre nutritionnel.

Mardi
26 mai 2020
9h – 16h

Rendez-vous à
Gembloux
Agro-Bio-Tech
Passage des Déportés
2, à 5030 GEMBLOUX

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

3. Les marchés publics au service de la transition vers une restauration collective durable

Public-cible ? Responsable des achats, direction, ...

Objectifs ?

- ✓ Maîtriser les différentes étapes du processus, de l'analyse adéquate des besoins avant la rédaction du cahier des charges, au suivi de la commande.
- ✓ Permettre aux participants de rédiger et d'intégrer dans leur cahier des charges des clauses sociales, environnementales et éthiques pour l'attribution et l'exécution de leurs marchés publics de services et/ou de fournitures.
- ✓ Permettre aux participants d'évaluer des offres et d'assurer le suivi et le contrôle de l'exécution.
- ✓ Identifier les spécificités et la jurisprudence des marchés publics dans les cantines de collectivité en partant des cas concrets amenés par les participants.
- ✓ Présenter des outils disponibles (helpdesk, CSC-types, etc.)

Rendez-vous le **8 juin 2020** de 9h à 16h au Centre IFAPME Avenue du Tir 79, 7000 MONS

Rendez-vous le **10 juin 2020** de 9h à 16h Région de Liège (À préciser)

Rendez-vous le **09 octobre 2020** de 9h à 16h Région d'Habay (À préciser)

4. L'éducation au goût

Public-cible ? Personnel de cuisine, personnel de service, enseignant/soignant, diététicien ...

Objectifs ?

- ✓ Identifier les leviers de l'éducation au goût dans la transition alimentaire.
- ✓ Donner les balises pour concevoir et mettre en œuvre un projet d'éveil au goût et aux plaisirs de la table.
- ✓ Partager des ressources et des méthodes pour favoriser la sensibilisation du personnel et des usagers des cantines de collectivité à l'éducation au goût et aux plaisirs de la table.

Mercredi
30 sept. 2020
13h – 16h

Rendez-vous dans la Région du Brabant-Wallon (À préciser)

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

5. L'approvisionnement des cantines en produits locaux et durables

Public-cible ? Personnel de cuisine, gestionnaire des achats, enseignant, direction, ...

Objectifs ?

- ✓ Permettre aux participants d'identifier les besoins et marges de progrès de leur cantine en matière d'approvisionnement en produits locaux et durables.
- ✓ Fournir aux participants une méthodologie leur permettant de mettre progressivement en place un approvisionnement local et durable sans augmentation des coûts.
- ✓ Permettre aux participants d'identifier les réseaux et les acteurs d'approvisionnement en produits locaux et durables, et d'appréhender leur contexte et leurs contraintes de travail.
- ✓ Donner des clés aux participants pour intégrer dans leur cahier des charges des critères permettant d'approvisionner leur cantine en produits locaux.
- ✓ Donner les informations et les outils nécessaires pour établir et valoriser des collaborations pérennes avec les réseaux et les acteurs d'approvisionnement.

Vendredi
19 nov. 2020
9h – 16h

Rendez-vous dans la
Région de Namur
(À préciser)

6. Projet d'établissement et inclusion sociale

Public-cible ? Direction, enseignant/soignant, personnel encadrant, porteur de projet

Objectifs ?

- ✓ Partager des ressources et des méthodes pour favoriser la sensibilisation du personnel aux enjeux sociaux de l'alimentation durable.
- ✓ Donner aux participants des méthodes et outils pour co-construire un projet fédérateur dans leur établissement.
- ✓ Sensibiliser les participants à la question des inégalités sociales et leur donner les ressources et méthodes pour favoriser la sensibilisation au sein de leur établissement.
- ✓ Présenter les différentes possibilités d'insertion socio-professionnelle de travailleurs au sein de la cantine.
- ✓ Organiser un partage d'expériences visant l'inclusion sociale au sein de cantines de collectivité.

Jeudi
03 déc. 2020
9h – 16h

Rendez-vous dans la
Région de
Libramont
(À préciser)

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

8. Les enjeux de l'alimentation durable dans les cantines de collectivité

Public-cible ? Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats et personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, ...

Objectifs ?

- ✓ Sensibiliser les participants aux enjeux et impacts de l'alimentation durable, en particulier dans la restauration collective, afin de valoriser les alternatives et les dynamiques de changement.
- ✓ Partager des ressources et des méthodes pour favoriser la sensibilisation du personnel et des usagers des cantines de collectivité aux enjeux de l'alimentation durable.
- ✓ Donner les balises pour co-construire un projet fédérateur en matière d'alimentation durable dans une structure.
- ✓ Elaborer une stratégie de communication vers les usagers et le personnel pour soutenir la transition.

Mardi
13 octobre 2020
9h – 16h

Rendez-vous dans la
Région de Namur
(À préciser)

9. La qualité alimentaire différenciée

Public-cible ? Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant, direction, ...

Objectifs ?

- ✓ Permettre aux participants de distinguer les signes de qualité existants dans le domaine de l'alimentation (ex. produits exotiques équitables, produits bio ...) et de faire des choix éclairés.
- ✓ Sensibiliser les participants à la juste rémunération des producteurs.
- ✓ Informer les participants sur les types de production, d'élevage et de pêche, et sur les calendriers des saisons.
- ✓ Partager des ressources et des méthodes pour favoriser la sensibilisation du personnel et des usagers des cantines de collectivité aux signes de qualité.
- ✓ Informer sur les sources d'approvisionnement de ces produits de qualité.

Mercredi
21 octobre 2020
13h – 16h

Rendez-vous dans la
Région de Namur
(À préciser)

CATALOGUE DE FORMATIONS PRATIQUES EN CUISINE

1. Le travail des légumes frais

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Comment préparer des menus composés d'un maximum de légumes frais dans une cantine sans multiplier le temps de préparation ? Cette formation vise à apprendre à calculer précisément le temps nécessaire par type de préparation, à apprendre à valoriser chaque mouvement et à faire les bons choix de produits, soit à optimiser le travail du cuisinier.

Mercredi
19 février 2020
9h – 13h
Rendez-vous à
Providence
Champion
Place du Couvent, 3
5020 Champion

2. Snacks, salad bar et finger food

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Cette formation vise à proposer et faire apprécier aux usagers une version durable de l'alimentation.

Rendez-vous le 18
mars 2020 de 9h à
13h à
L'Institut
Sainte-Marie
Place d'Arenberg 20,
6200 Châtelet

3. La cuisson basse température

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Comment maîtriser la cuisson basse température des aliments ? Pourquoi utiliser cette méthode ? Cette formation vise à faciliter le travail des cuisiniers en se libérant du temps, à accroître la qualité nutritionnelle et gustative des préparations, tout en respectant les règles d'hygiène.

Rendez-vous le
22 avril 2020 de
9h à 13h à
RESCOLM
Rue Simon Legrand 8,
6900 On

4. Elaborer des menus de saison

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Cette formation vise à comprendre la logique de la saison en fruits, légumes et poissons et à apprendre à adapter les recettes en fonction de la saison.

Rendez-vous le
20 mai 2020 de
9h à 13h dans la
Région du
Brabant-Wallon
(À préciser)

CATALOGUE DE FORMATIONS PRATIQUES EN CUISINE

5. Comment travailler les poissons durables ?

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Cette formation vise à apprendre à cuisiner avec goût les poissons durables souvent méconnus.

Rendez-vous le
10 juin 2020 de
9h à 13h dans la
Région de
Liège
(À préciser)

6. Limiter et réutiliser les restes en cuisine

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Cette formation vise à apprendre à valoriser les restes de préparations crus ou cuits dans d'autres recettes.

Rendez-vous le
30 sept. 2020 de
9h à 13h dans la
Région du
Brabant-Wallon
(À préciser)

7. Cuisiner différents types de protéines

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Comment varier les protéines dans les menus de collectivité ? Cette formation vise à apprendre à rééquilibrer l'assiette avec différents types de protéines animales et végétales.

Rendez-vous le
21 oct. 2020 de
9h à 13h dans la
Région de
Namur
(À préciser)

8. Sauces et bases durables

Public-cible ? Personnel de cuisine

Objectifs ?

Comment réaliser les bases et sauces traditionnelles en version durable ? Cette formation vise à faire découvrir les sauces durables sans additifs, équilibrées et enrichies en légumes ou fruits, tout en conservant la saveur.

Rendez-vous le
25 nov. 2020 de
9h à 13h dans la
Région de
Liège
(À préciser)

PLANNING ET INSCRIPTIONS



CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

Gaspillage alimentaire et réduction des déchets	Jeudi 23/04/2020 9h – 16h	Inscription
Equilibre nutritionnel	Mardi 26/05/2020 9h – 16h	Inscription
Marchés publics au service de la transition vers une restauration collective durable	Lundi 8/06/2020 9h – 16h	Inscription
Marchés publics au service de la transition vers une restauration collective durable	Mercredi 10/06/2020 9h – 16h	Inscription
Education au goût	Mercredi 30/09/2020 13h – 16h	Inscription
Marchés publics au service de la transition vers une restauration collective durable	Vendredi 09/10/2020 9h – 16h	Inscription
Approvisionnement des cantines en produits locaux et durables	Jeudi 19/11/2020 9h – 16h	Inscription
Projet d'établissement et inclusion sociale	Jeudi 03/12/2020 9h – 16h	Inscription
Enjeux de l'alimentation durable dans les cantines de collectivité	Mardi 13/10/2020 9h – 16h	Inscription
Qualité alimentaire différenciée	Mercredi 21/10/2020 13h – 16h	Inscription

CATALOGUE DE FORMATIONS PRATIQUES EN CUISINE

Le travail de légumes frais	Mercredi 19/02/2020 9h – 13h	Inscription
Snacks, salad bar et finger food	Mercredi 18/03/2020 9h – 13h	Inscription
La cuisson basse température	Mercredi 22/04/2020 9h – 13h	Inscription
Elaborer des menus de saison	Mercredi 20/05/2020 9h – 13h	Inscription
Comment travailler les poissons durables ?	Mercredi 10/06/2020 9h – 13h	Inscription
Limiter et réutiliser les restes en cuisine	Mercredi 30/09/2020 9h – 13h	Inscription
Cuisiner différents types de protéines	Mercredi 21/10/2020 9h – 13h	Inscription
Sauces et bases durables	Mercredi 25/11/2020 9h – 13h	Inscription