



## ACHETER LOCAL & INTRODUIRE DES PRODUITS BIOLOGIQUES.



### PROFIL

Direction établissement,  
Responsable restauration,  
gérant



### PRÉ-REQUIS

Aucun

- Être acteur des modes de changement de production & de consommation impulsés par la loi de transition énergétique
- Prolonger la démarche de réduction du gaspillage alimentaire vers des choix plus qualitatifs
- Sensibiliser les convives à cette démarche notamment à des habitudes de consommation raisonnées
- Cibler les attentes & les produits en tenant compte du cadre budgétaire

### CONTENU

#### Enjeux environnementaux, réglementation & objectifs

- Connaissance de l'alimentation
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits issus de l'agriculture raisonnée
- Équilibre qualitatif & quantitatif
- Raisonnement avec une démarche de réduction du gaspillage alimentaire
- Les leviers

#### En pratique

- Les objectifs
- Les aliments à privilégier, les fournisseurs & l'offre
- Gérer les surcoûts denrées dans les menus, négocier avec les fournisseurs
- Mettre en place les collaborations locales & la communication

### PÉDAGOGIE INVERSÉE

- Élaborer un plan d'action ciblées & déployer les outils de communication correspondants

### POINTS FORTS

- Liste de fournisseurs
- Outils de communication



#### INTERVENANT

Consultant formateur en  
Restauration Collective



#### 1 JOUR

19 ou 26 mars 2019 &  
intra-établissement



#### 310,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra



#### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

[NOUS CONSULTER](#)

