

FORMATIONS COLLECTIVES

Catalogue de formations thématiques et pratiques dispensées dans le cadre du Green Deal
Cantines Durables

LABEL
CANTINES
DURABLES

Un programme de formations 2022 pour avancer pas à pas vers la labellisation !



MANGER
DEMAIN | GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de la

Wallonie





FORMATIONS COLLECTIVES

Pour vous soutenir dans votre projet de transition et dans l'atteinte de vos engagements, voici le nouveau programme de formations pour 2022 !

Enrichi au fur et à mesure par nos expériences et par vos retours, nous vous proposons cette année encore des formations pratiques et des formations thématiques pour vous appuyer sur le chemin de la labellisation. Certaines seront données en virtuel mais nous espérons pouvoir organiser autant que possible des formations en présentiel, notamment les formations pratiques.

Ces formations sont gratuites et ouvertes à tous les signataires. Pour les formations pratiques en présentiel, la priorité sera toutefois donnée au personnel de cuisine.

Chaque signataire peut s'inscrire à l'ensemble des formations auxquelles il 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 signataire à une séance ou donner la priorité à des signataires ayant bénéficié de moins de formation(s). Par ailleurs, **la Cellule Manger Demain se réserve le droit de ne plus accepter d'inscriptions de la part d'un signataire qui n'aurait, à deux reprises, pas informé préalablement de son absence aux formations auxquelles il était inscrit.**

CATALOGUE DE FORMATIONS PRATIQUES

Valoriser les légumes et fruits de printemps

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché au printemps.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre III

Mercredi
27 avril 2022
9h - 12h

Salle communale d'Ochamps
Route de Bertrix 48 à
6890 Ochamps

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Repas froids en alimentation durable

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir des nouvelles recettes et propositions de repas froids sains (sandwichs, wraps, tartines...) omnivores, végétariens et végétaliens.

CRITERE DU LABEL CONCERNE : I.7

Mercredi
25 mai 2022
9h – 12h

Ilon Saint-Jacques
Rue des Carmes 12 à
5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Valoriser les légumes et fruits d'été

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre III

Mercredi
8 juin 2022
9h – 12h

SRJ de Forrières
Rue des Alliés, n°32 -
6953 FORRIERES

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Cuisiner ses sauces, bouillons et condiments

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à réapprivoiser la réalisation de sauces / bouillons... sans éléments industriels (cubes bouillons par exemple) ; réapprivoiser la réalisation de condiments (mayonnaise, ketchup, vinaigrette...) ; (re)découvrir des astuces de praticien-ne-s pour faciliter la réalisation tout en conservant la saveur et l'aspect gourmand.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre I

Mercredi
14 sept 2022
9h – 12h

SRJ de Forrières
Rue des Alliés, n°32 -
6953 FORRIERES

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Modalités de cuisson sans graisse

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir des nouvelles modalités de cuisson, de recettes et de matériels sans apport d'acides gras saturés : cuisson basse température, vapeur...

CRITERE DU LABEL CONCERNE : I.5

Mercredi
21 sept 2022
9h - 12h

LIEU A DETERMINER

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Valoriser les légumes et fruits d'automne

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché en automne.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre III

Mercredi
19 octobre 2022
9h - 12h

SRJ de Forrières
Rue des Alliés, n°32 -
6953 FORRIERES

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Intégrer des protéines végétales dans mes plats : comment faire ?

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir des nouvelles recettes et propositions de repas sains, savoureux, équilibrés à base de légumineuses.

CRITERE DU LABEL CONCERNE : I.2

Mercredi
9 nov. 2022
9h - 12h

Marmite du Baudet
Rue de la Retraite 1
6880 BERTRIX

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Street food et snacking durable

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir des nouvelles recettes de snacking et propositions adaptées de la street food.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre I

Mercredi
23 nov. 2022
9h - 12h

SRJ de Forrières
Rue des Alliés, n°32 -
6953 FORRIERES

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Desserts faits maison et durables

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à faire découvrir et expérimenter des recettes simples de desserts savoureux et durables compatibles avec l'organisation de la cuisine de l'établissement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre I

Mercredi
30 nov. 2022
9h - 12h

Ecole Mat. Lustin
Rue Pépin, n°9
5170 LUSTIN

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Valoriser les légumes et fruits d'hiver

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire découvrir de nouvelles recettes valorisant l'offre locale et durable sur le marché en hiver.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre III

Mercredi
7 déc. 2022
9h - 12h

Ecole Mat. Lustin
Rue Pépin, n°9
5170 LUSTIN

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Choisir et cuisiner les poissons

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine

OBJECTIFS : Cette formation vise à vous faire connaître les modalités de production/élevage des poissons disponibles sur le marché au regard de critères de durabilité et de qualité différenciée ; maîtriser le guide pratique de choix de poissons ; découvrir des modalités de cuisson / recettes pour valoriser les poissons choisis.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre I, III.6

Mercredi
14 déc. 2022
9h - 12h

LIEU A DETERMINER

INSCRIPTIONS : [Cliquez ici](#)

CATALOGUE DE FORMATIONS THÉMATIQUES

Les enjeux de l'alimentation durable en restauration collective (Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Membres du Comité Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats et personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, autorités politiques... - Niveau débutant et intermédiaire.

OBJECTIFS : Mieux cerner les contours de l'alimentation durable et ses conséquences sur son application en restauration collective ; initier des pistes de réflexion sur les différents axes de l'alimentation durable.

Mercredi
9 février 2022
9h30 - 11h30

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Vers un marché public d'alimentation durable : en pratique pour ma cantine ? (Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : les pouvoirs adjudicateurs, dont les communes, CPAS, écoles, maisons de repos etc. qui sont dans l'obligation de respecter la législation sur les marchés publics - Niveau intermédiaire et avancé.

OBJECTIFS : mieux appréhender les contraintes mais aussi opportunités du format des marchés publics : être capable d'intégrer des critères de durabilité dans son marché public tout en respectant la réglementation.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.1, II.2

Mardi
22 février 2022
13h - 16h

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Les labels : des soutiens à l'alimentation durable ?

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats et personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : prendre connaissance des différents labels existants dans le secteur de l'alimentation (modes de production, juste rémunération...) ; pouvoir se repérer parmi les différents labels et faire des choix éclairés concernant les achats de la collectivité.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.2, II.3, III.3, III.4, III.5, III.6, V.3, V.4

Mercredi
09 mars 2022
14h - 16h

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Les saisons comme base de mon menu

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, diététicien-ne... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Mieux connaître les saisons de production, lien avec les conditions pédo-climatiques ; les impacts socio-économiques et environnementaux d'achats hors saison ; découvrir et maîtriser le calendrier des fruits et légumes de saison ; être capable d'adapter ses recettes en fonction des saisons ; expérimenter des recettes comprenant des légumes peu connus et adaptés aux différentes saisons.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre III

Mercredi
16 mars 2022
9h - 16h

IFAPME PERWEZ

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Reconstruire mes recettes habituelles en alimentation durable

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Chef-fe de cuisine, personnel de cuisine, gestionnaire des achats, diététicien-ne, direction.

OBJECTIFS : Être capable d'ajuster ses recettes habituelles en intégrant des éléments d'alimentation durable (modification des grammages, réalisation d'une sauce maison...) ; adapter / rééquilibrer les classiques de la cuisine de collectivité en alimentation durable ; être capable d'ajuster l'équilibre des menus habituels en regardant les équilibres nutritionnels de manière globale.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.1, I.2, I.3, I.4, I.5

Jeudi
21 avril 2022
9h à 12h

**Socopro asbl –
Manger Demain**
Avenue Comte de
Smet de Nayer 14 à
5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Outils de gestion de projet pour mener le Green Deal Cantines dans son établissement (Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : membres des comités Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, enseignant-e, direction, ... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : acquérir des connaissances concernant les outils de gestion de projet : planification, mobilisation des parties prenantes, conception et suivi d'indicateurs, rapportage ; mobiliser des outils concrets ; être capable de concevoir un plan d'action avec des indicateurs pour le Green Deal Cantines Durables dans son établissement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : chapitre VII

Mardi
26 avril 2022
14h - 16h

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

La lutte contre le gaspillage et la gestion des coûts

(Formateur : Foodwin)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Acquérir des connaissances sur le gaspillage alimentaire et où celui-ci a lieu ; mettre en perspective le gaspillage avec le portionnement des assiettes et des différents éléments les composant au regard du type de mangeur et les coûts afférents ; être capable d'identifier les principales sources de gaspillage alimentaire dans son établissement et dresser un plan d'action ; découvrir différents outils de suivi du nombre de repas consommés, de la fréquentation de l'établissement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : IV.1, IV.2, IV.4

Mercredi
4 mai 2022
9h – 17h

**Centre l'Ilon de
Namur**

Rue des Tanneries 1
à 5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Le rôle du personnel de service dans une transition vers une alimentation durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Formation réservée au personnel de service – Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS : Cette formation vise à donner au personnel de service les ressources pour accompagner au mieux les usagers dans la transition alimentaire. Nous verrons comment améliorer l'accueil au moment du repas par l'apport d'outils et d'explications sur l'alimentation durable. Comment le personnel de service peut-il informer les usagers sur les nouveaux ingrédients utilisés et leur origine ? Comment portionner le contenu de l'assiette en fonction de la faim et éviter le gaspillage ? Quel dressage du plat privilégier ?

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VII

Mercredi
25 mai 2022
13h30 - 16h30

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Organiser une campagne de communication multi-supports en faveur de l'alimentation durable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel administratif, enseignant-e / soignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : être capable d'utiliser des outils de webdesign comme Canva, Publisher, Photoshop ; être capable de réaliser des reportages photo et vidéo ; acquérir des clefs, trucs et astuces pour optimiser votre utilisation des réseaux sociaux ; manipuler des outils pour organiser dans le temps une campagne de communication (rétroplanning...).

CRITERES DU LABEL CONCERNES : VII.2

Mercredi
1^{er} juin 2022
9h - 17h

**Centre l'Ilon de
Namur**

Rue des Tanneries 1
à 5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Comment soutenir une alimentation durable grâce à mon marché public – Ateliers d'échanges d'expériences

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : les pouvoirs adjudicateurs, dont les communes, CPAS, écoles, maisons de repos etc. qui sont dans l'obligation de respecter la législation sur les marchés publics - Niveau intermédiaire et avancé.

OBJECTIFS : mieux appréhender les contraintes mais aussi opportunités du format des marchés publics.

Mercredi
8 juin 2022
14h - 16h

**Socopro asbl –
Manger Demain**
Avenue Comte de
Smet de Nayer 14 à
5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Communiquer sur mon engagement dans le Green Deal Cantine Durables

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Rendre clair pour les mangeurs-euses l'engagement dans le Green Deal, ses enjeux et ses conséquences ; utiliser au mieux les outils de communication mis à disposition des signataires Green Deal par Manger Demain.

Jeudi
23 juin 2022
13h30 – 16h

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Equilibre nutritionnel et composition des menus

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, diététicien-ne, direction, enseignant-e / soignant-e, personnel de service ... - Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS : Acquérir des connaissances théoriques sur les besoins nutritionnels et physiologiques par profil/type de mangeur et par famille d'aliments (équilibre alimentaire : protéines végétales – animales, huiles, gluten, produits laitiers) ; lier ces besoins nutritionnels à des apports alimentaires sous forme de menus / assiettes durables et équilibrées à un coût abordable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : I.1, I.2, I.3, I.4, I.5

Mercredi
21 sept. 2022
13h30 - 16h30

**Centre l'Ilon de
Namur**
Rue des Tanneries 1
à 5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Défis et enjeux de l'approvisionnement local et durable (Formateur : Manger Demain et partenaires GT approvisionnement)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, gestionnaire des achats, enseignant, direction, ... – Niveau débutant.

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 les informations et les outils nécessaires pour établir et valoriser des collaborations pérennes avec les réseaux et les acteurs d'approvisionnement.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.1, II.2

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Mercredi
28 sept. 2022
9h - 12h

EN VIRTUEL

Sé réorganiser pour cuisiner du frais : Quelle organisation d'équipe ? Quels équipements privilégier ? (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, diététicien-ne, direction, enseignant-e / soignant-e, personnel de service ... - Niveau débutant à intermédiaire.

OBJECTIFS:

- Être capable d'adapter la répartition des tâches au sein de l'équipe de cuisine permettant une prise en charge de gammes de légumes et de viandes / nouvelles recettes que l'on souhaite intégrer dans sa démarche Green Deal et/ou des gains de temps et de productivité ; être capable d'adapter la répartition des tâches au sein de l'équipe de service permettant une prise en charge de gammes de légumes et de viandes / nouvelles recettes que l'on souhaite intégrer dans sa démarche Green Deal et/ou des gains de temps et de productivité ; coordonner les deux équipes en les mobilisant pour l'engagement Green Deal.
- Découvrir des types de matériels de cuisine permettant une prise en charge de gammes de légumes et de viandes / nouvelles recettes que l'on souhaite intégrer dans sa démarche Green Deal et/ou des gains de temps et de productivité (hacheuse, centrifugeuse, four basse température...) ; optimiser les performances des matériels existants ; découvrir des types de matériels de service pour mieux portionner les assiettes. Lien avec le coup de pouce équipement.

Jeudi
29 sept. 2022
9h - 17h

**Centre l'Ilon de
Namur**
Rue des Tanneries 1
à 5000 Namur

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre V

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Comment reconnaître et choisir des produits de qualité pour mes menus : Labels et modes de production/élevage

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats et personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : prendre connaissance des différents labels existants dans le secteur de l'alimentation (modes de production, juste rémunération...) ; pouvoir se repérer parmi les différents labels et faire des choix éclairés concernant les achats de la collectivité.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.2, II.3, III.3, III.4, III.5, III.6, V.3, V.4

Lundi
10 octobre 2022
13h30 - 15h30

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Accessibilité de tou-te-s et inclusion sociale

(Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : Faire le lien avec l'alimentation durable et la réflexion sur l'accessibilité des repas et des services ; brosser un éventail de pistes pour permettre cette inclusion (tarification sociale, actions de solidarité interne, repas suspendus, prix solidaires, dons).

CRITERES DU LABEL CONCERNES : Chapitre VI

Jeudi
20 octobre 2022
9h – 12h

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Webinaire : Présentation des différents dispositifs d'aide à l'emploi

(Formateur : Frédérique Boudart)

PUBLIC-CIBLE : Tout public – Niveau débutant.

OBJECTIFS : A travers son critère II.4, le Label Cantines Durables vous propose de joindre à la dynamique de la transition vers l'alimentation durable des personnes éloignées de l'emploi à travers des dispositifs d'insertion socioprofessionnelle. Ces dispositifs sont variés, gérés par l'AVIQ, le Forem ou encore Actiris et les CPAS... Ce webinaire vous propose d'y voir plus clair sur les dispositifs et les aides vous permettant d'embaucher de nouvelles personnes pour un impact social fort.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : II.4

Lundi
8 nov 2022
14h - 15h30

EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Modifier la salle de repas pour rendre le temps de repas plus agréable (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : Personnel de cuisine, personnel de service, enseignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques...

OBJECTIFS : Être capable de proposer des aménagements dans le réfectoire/cantine (+entrée/sortie) pour renforcer le confort et la convivialité (bruit/tri des déchets/accès à l'eau du robinet/couleurs/affiches...) pertinents dans les différents profils d'établissements (MRS, écoles, hôpitaux...) ; être capable de proposer des aménagements dans le fonctionnement de la structure pour renforcer le confort et la convivialité (horaires/circuit du mangeur...) pertinents dans les différents profils d'établissements (MRS, écoles, hôpitaux...)

CRITERE DU LABEL CONCERNE : I.10

Mercredi
9 nov 2022
13h30 – 16h30

**Socopro asbl –
Manger Demain**
Avenue Comte de
Smet de Nayer 14 à
5000 Namur

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Fiches de production / fiches recettes et coûts associés

(Formateur : Foodwin)

PUBLIC-CIBLE : Chef-fe de cuisine, personnel de cuisine, gestionnaire des achats, diététicien-ne, direction, ... – Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : réaliser des fiches de production pour des recettes adaptées en alimentation durable ; calculer les coûts de recettes adaptées en alimentation durable.

CRITERES DU LABEL CONCERNES : IV.1, IV.3

Mercredi
29 nov. 2022
13h - 16h
**Salle des
Mariages**
Grand Rue 24
6940 BARVAUX

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Les enjeux de l'alimentation durable en restauration collective

(Formateur : Cellule Manger Demain)

PUBLIC-CIBLE : Membres du Comité Manger Demain, personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats et personnel administratif, enseignant / soignant, diététicien, direction, autorités politiques... - Niveau débutant et intermédiaire.

OBJECTIFS : Mieux cerner les contours de l'alimentation durable et ses conséquences sur son application en restauration collective ; initier des pistes de réflexion sur les différents axes de l'alimentation durable.

Mercredi
30 nov. 2022
14h - 16h
EN VIRTUEL

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Communiquer sur l'alimentation durable auprès d'un public non sensibilisé (Formateur : Biowallonie)

PUBLIC-CIBLE : personnel de cuisine, personnel de service, personnel administratif, enseignant-e / soignant-e, diététicien-ne, direction, membres des comités Manger Demain, autorités politiques... - Niveau débutant à avancé.

OBJECTIFS : être capable d'expliciter de manière claire et pédagogique les choix faits par l'établissement en termes d'alimentation durable ; utiliser au mieux les outils de communication/information/sensibilisation mis à disposition des signataires ; présenter l'alimentation durable de façon accessible, attrayante et positive sans être moralisateur ; disposer de techniques et de pratiques à mettre en œuvre dans le cadre de l'éducation au goût.

CRITERE DU LABEL CONCERNE : Chapitre VII

INSCRIPTIONS : [Cliquez ICI](#)

Jeudi
8 déc. 2022
13h30 - 16h30

EN VIRTUEL