



ASSOCIATION **le parc**
PRODUIRE. S'ALIMENTER. SE RÉUNIR. CRÉER

CATALOGUE
PARCOURS
DE DÉVELOPPEMENT
DE COMPÉTENCES
CUISINE

OFFRES 2026

MODULES GRATUITS — INSCRIPTIONS INDISPENSABLES





EXPLORER ENSEMBLE
DES SOLUTIONS POUR
CUISINER ET ACCOMPAGNER
À PARTIR DES
RESSOURCES LOCALES

SOMMAIRE

PRALIM : UNE DÉMARCHE INNOVANTE	3
POUR PROFESSIONNELS DE L'ACCOMPAGNEMENT	4
POUR PROFESSIONNELS DE CUISINE COLLECTIVE	10
ASSOCIATION LE P.A.R.C.	17
S'INSCRIRE ET VENIR	19

UNE DÉMARCHE INNOVANTE



DES FORMATIONS ANCRÉES DANS LE TERRITOIRE ET LES TRANSITIONS ALIMENTAIRES

Ces parcours de développement de compétences sont nés dans le cadre du programme DEFFINOV, qui encourage les coopérations entre tiers-lieux et organismes de formation pour inventer de nouvelles formes d'apprentissage autour des métiers de la transition écologique.

Porté par Le P.a.r.c, le projet s'appuie sur une première phase d'expérimentation menée en 2025, au cours de laquelle plusieurs modules ont été testés autour du jardin et de la cuisine afin de relier production alimentaire, transformation et transmission des savoir-faire. Ces expériences, menées notamment avec Fourche(tte), ont mis en évidence un besoin fort d'accompagnement autour d'une cuisine locale, de saison et engagée.

Soutenu depuis 2025 par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt dans le cadre du Programme régional pour l'alimentation (PRAlim), ce projet se construit aujourd'hui avec plusieurs partenaires du territoire : BIO Bourgogne-Franche-Comté, le CPIE Yonne-Nièvre, Camille Paillet et Fourche(tte).

Ensemble, ils ont développé des modules de formation destinés aux cuisiniers professionnels des collectivités et aux acteurs éducatifs souhaitant placer la cuisine locale et durable au cœur de leurs pratiques et de leurs projets collectifs.

PARCOURS DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES PROFESSIONNELS DE L'ACCOMPAGNEMENT : LA CUISINE COMME OUTIL PROFESSIONNEL

LA CUISINE OUTIL AU SERVICE DE VOS PUBLICS

Ce parcours permet de développer les compétences nécessaires pour **concevoir et animer des ateliers de cuisine locale et de saison**. Il propose des méthodes pour créer des ateliers participatifs, accessibles et **adaptés à différents contextes**, en s'appuyant sur des recettes simples et reproductibles.

La cuisine devient un **levier concret de sensibilisation** à l'alimentation durable, favorisant l'expérimentation, la convivialité et la transmission des savoir-faire.

LA CUISINE EN GROUPE ...

... est un médium idéal comme **outil facilitateur** du travail des professionnels de l'accompagnement. Elle favorise:

- **la confiance en soi** en valorisant les compétences et capacités individuelles
- **les liens interpersonnels** : entre participants ne se connaissant pas ou entre participants ayant déjà un lien à cultiver (comme binômes parent-enfant)
- la création d'un collectif favorisant le **lien social**.

LE CHOIX D'UNE CUISINE LOCALE ET DE SAISON ...

... apporte une valeur ajoutée essentielle en permettant:

- d'aborder le sujet de la préservation de l'environnement, de **la durabilité**
- de **reprendre en main son alimentation**, d'y réfléchir
- de s'ancrer dans la saisonnalité pour une **alimentation saine**
- de **lutter contre la précarité alimentaire**

Cette journée de formation tentera de vous transmettre les clés pour concevoir et mettre en œuvre des programmes d'ateliers cuisine collectifs, basés sur la saisonnalité et la localité des ingrédients, et adaptés aux différents publics et partenaires de chaque projet.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- Pédagogie active, expérimentale et collaborative
- Apports théoriques et méthodologiques, partages d'expériences et de pratiques, mises en situation, ateliers.
- Remise de documents supports

PUBLIC VISÉ

La formation est destinée aux professionnels de l'accompagnement

- **éducatif** : enseignants, éducateurs, animateurs en centres de loisirs...

- **social** : insertion, resocialisation, soutien à la parentalité, lutte contre l'isolement et l'exclusion, la précarité alimentaire

- **associatif, grand public** (*tout public*) : associations autour du lien social, de l'écologie, de la résilience des personnes et du territoire (*producteurs locaux...*)

PRÉREQUIS

- maîtrise du français courant oral et écrit
- avoir un projet d'organisation d'ateliers cuisine dans le cadre professionnel ou associatif
- pas de nécessité d'avoir des bases professionnelles en cuisine

PARCOURS DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES PROFESSIONNELLS DE L'ACCOMPAGNEMENT



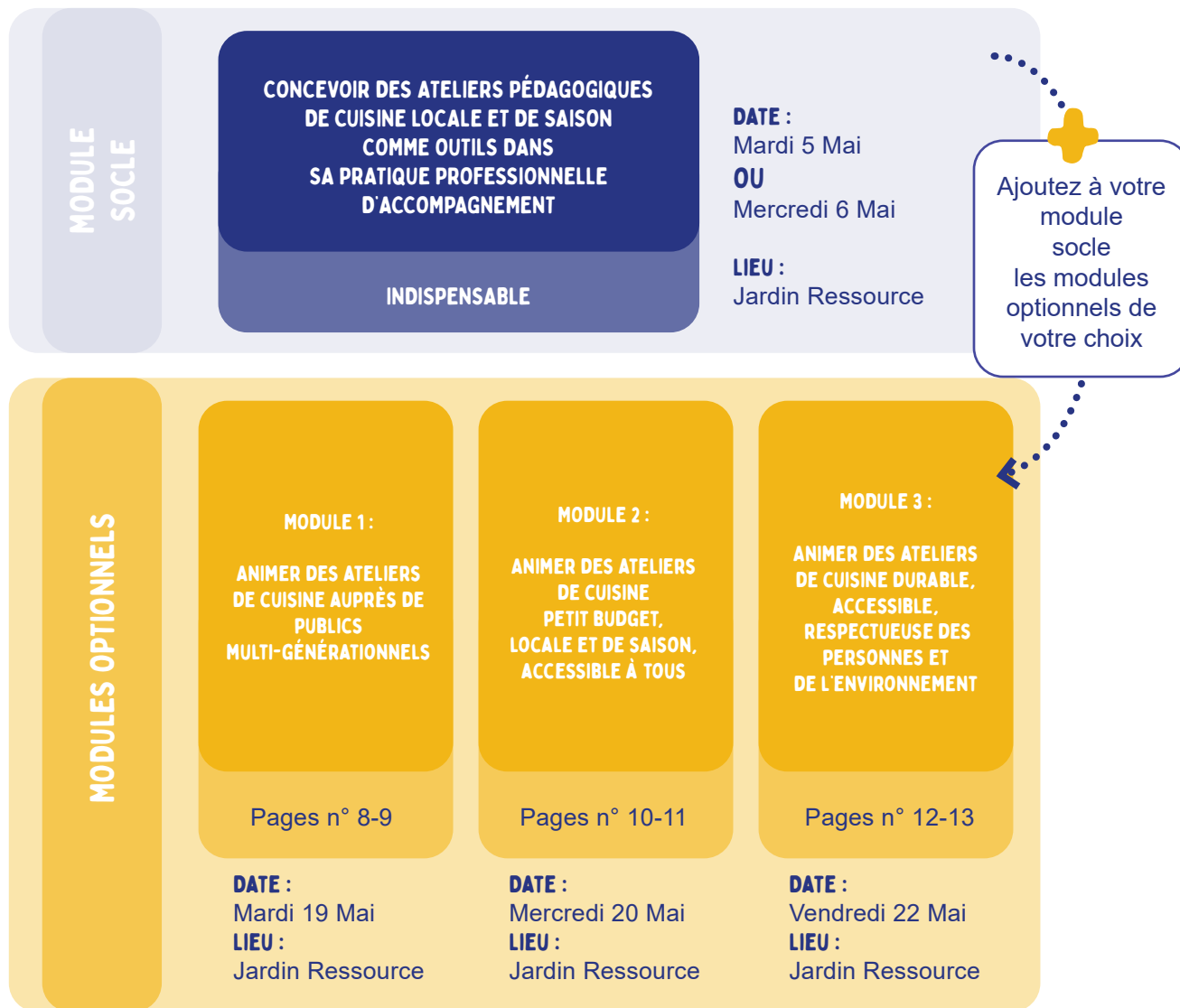
INTERVENANTS

Fourche(tte) - Clément VOISIN, chef cuisinier, formateur en lycée professionnel et formateur indépendant avec son entreprise Fourche(tte), cela fait plus de 20 ans qu'il est au service de la cuisine et de ceux qui la pratiquent ! Riche d'un parcours dans des établissements de restauration renommés, titulaire d'un Master « Métiers de l'enseignement et de la formation en hôtellerie restauration, option production et ingénierie culinaire », il bénéficie d'une solide expertise professionnelle et s'engage dans sa transmission.



Le P.a.r.c - Anne D'ARCO, responsable du pôle cuisine au sein de l'association. Conception et animation de programmes de sensibilisation et d'accompagnement à la cuisine locale et de saison. Formée chez Terra Culinaria

CONSTRUISEZ VOTRE PARCOURS



MODULE SOCLE

CONCEVOIR DES ATELIERS PÉDAGOGIQUES DE CUISINE LOCALE ET DE SAISON COMME OUTILS DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE D'ACCOMPAGNEMENT



Expérimentation parcours cuisine Deffinov 2025

RAPPEL DATE :
MODULE DU 5 OU 6 MAI AU CHOIX

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- **Formaliser votre stratégie pédagogique** pour vos ateliers cuisine
- **Organiser un atelier** cuisine dans le **respect du cadre législatif**
- **Plaider** pour réaliser une cuisine plus locale et de saison
- **Concevoir un atelier cuisine** adapté à vos besoins et objectifs : public, équipements, budget...

CONTENUS DU MODULE

- Présenter les **intérêts** et les **obligations** d'un atelier cuisine
- **Transmettre des repères méthodologiques** pour la conception d'ateliers cuisine dans le cadre d'un travail d'accompagnement de public
- **Partager des outils pédagogiques** adaptés à la réalisation d'ateliers cuisine
- Partager et **échanger des expériences** entre formateurs et animateurs et entre animateurs

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction
- Remise de documents supports

LOGISTIQUE

Le repas du midi sera partagé
(chacun apporte un plat à partager)
Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

PROGRAMME - DÉROULÉ

PRÉSENTER SON ÉTABLISSEMENT ET SON PROJET PROFESSIONNEL

Env 1 semaine avant - À distance

- Renseigner un **questionnaire en ligne** pour vous présenter et vous positionner dans le cadre de cette démarche de formation

VIVRE LE PARCOURS

Jour J - Présentiel

Matin

- accueil des participants
- recueil des attentes et besoins selon les pratiques et projets professionnels de chacun
- apports théoriques sur le cadre législatif d'un atelier cuisine
- définition collective des intérêts et potentiels des ateliers cuisine comme outils d'accompagnement des publics
- pourquoi faire le choix de la cuisine locale et de saison ?

Après-midi

- concevoir, en petits groupes, un atelier cuisine avec un déroulé pédagogique selon différents scénarios (publics, objectifs de l'animateur...)
- concevoir des documents pédagogiques pour votre atelier
- synthèse/ bilan de la journée

SUIVI ET COMPLÉMENT

Env 1 mois après - À distance

- Renseigner un **questionnaire en ligne** pour indiquer les actions mises en œuvre suite à cette formation

MODULE OPTIONNEL I

ANIMER DES ATELIERS DE CUISINE AUPRÈS DE PUBLICS MULTI-GÉNÉRATIONNELS



Atelier cuisine parents- enfants à Courson 2024

La cuisine en groupe multi-générationnel ou axée vers une classe d'âge spécifique permet de proposer des temps d'activités adaptés aux spécificités liées à une classe d'âge : créer du lien et développer les capacités psycho-motrices et cognitives.

**RAPPEL DATE :
MODULE DU 19 MAI**

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- Réaliser un atelier cuisine dans le **respect du cadre législatif**
- **Plaider** pour réaliser une cuisine plus locale et de saison
- **Mettre en œuvre un atelier** cuisine adapté à vos publics multi-générationnels, équipements, budget...
- **Structurer votre atelier** selon les modalités suivantes : introduction / accroche, étapes / démonstrations, conclusion / synthèse

CONTENUS DU MODULE

- Transmettre des **repères** méthodologiques pour la conception et la réalisation d'ateliers cuisine dans le cadre d'un travail d'accompagnement de **public jeune ou âgé**
- **Partager des outils pédagogiques** adaptés à la réalisation d'ateliers cuisine : fiches-recettes, ustensiles, ergonomie de l'espace, sécurité des personnes...
- Partager et **échanger des expériences** entre formateurs et animateurs et entre animateurs/animateurs

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction
- Remise de documents supports

PROGRAMME - DÉROULÉ

Matin

- accueil du groupe
- rappel des modalités de réalisation des ateliers cuisine
- mise en œuvre des ateliers cuisine conçu en amont par les participants lors du « module socle »

Après-midi

- synthèse de la réalisation des ateliers cuisine proposés par les participants : points forts, points à améliorer
- bilan de la journée
- bilan de fin de formation : autoévaluation et questionnaires

LOGISTIQUE

Le repas du midi sera composé des plats préparés le matin et **pris en charge par l'association** (cuisine du matin).
Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

MODULE OPTIONNEL 2

ANIMER DES ATELIERS DE CUISINE LOCALE, PETIT BUDGET ET DE SAISON ACCESSIBLE À TOUS



Cuisine petit budget du Jardin Ressource 2024

La cuisine en groupe multi-générationnel ou axée vers une classe d'âge spécifique permet de proposer des temps d'activités adaptés aux spécificités liées à une classe d'âge : créer du lien et développer les capacités psycho-motrices et cognitives.

**RAPPEL DATE :
MODULE DU 20 MAI**

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- Réaliser un atelier cuisine dans le respect du cadre législatif
- Plaider pour réaliser une cuisine plus locale et de saison compatible avec un budget restreint afin de favoriser l'accès à une alimentation saine pour tous
- Mettre en œuvre un atelier cuisine permettant de transmettre des clés pour cuisiner petit budget

CONTENUS DU MODULE

- Transmettre des repères méthodologiques pour la conception et la réalisation d'ateliers cuisine auprès d'un public financièrement contraint :
 - choisir ses aliments et cuisiner en optimisant les coûts pour une alimentation équilibrée à budget contraint (zoom sur les légumineuses)
 - proposer des recettes simples et reproductibles au quotidien
 - cuisiner avec peu d'équipements
- Partager des outils pédagogiques adaptés à la réalisation d'ateliers cuisine
- Partager et échanger des expériences entre formateurs et animateurs et entre animateurs

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction
- Remise de documents supports

PROGRAMME - DÉROULÉ

Matin

- accueil du groupe
- rappel des modalités de fonctionnement
- mise en pratique en cuisine des ateliers conçus lors du module socle

Après-midi

- synthèse de la réalisation des ateliers cuisine proposés par les participants : points forts, points à améliorer
- bilan de la journée
- bilan de fin de formation : autoévaluation et questionnaires

LOGISTIQUE

Le repas du midi sera composé des plats préparés le matin et pris en charge par l'association (cuisine du matin).

Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

MODULE OPTIONNEL 3

ANIMER DES ATELIERS DE CUISINE DURABLE, ACCESSIBLE, RESPECTUEUSE DES PERSONNES ET DE L'ENVIRONNEMENT



Cuisine au Rocket stove - Résidence de chef - Clément Voisin 2024 / Marmite Norvégienne Poivre vert Ameublement



S'alimenter est un acte quotidien Réfléchir à l'impact environnemental mais aussi économique et social de son alimentation est une démarche essentielle pour chaque personne soucieuse de préserver à la fois la santé, l'environnement et la résilience des personnes et des territoires.

**RAPPEL DATE :
MODULE DU 22 MAI**

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- **Mettre en œuvre un atelier** cuisine dans le respect du cadre législatif
- **Plaider** pour réaliser une cuisine plus locale et de saison
- Réaliser un atelier culinaire pour **transmettre les clés d'une cuisine durable**

CONTENUS DU MODULE

- Transmettre des repères méthodologiques pour la conception et la **réalisation d'ateliers cuisine durable**
- **Partager des outils pédagogiques** adaptés à la réalisation d'ateliers cuisine : fiches-recettes nécessitant peu ou moins d'énergie, ustensiles, outils low-tech, circuits d'approvisionnements, cuisine de produits bruts,
- Partager et **échanger des expériences** entre formateurs et animateurs et entre animateurs

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction
- Remise de documents supports

LOGISTIQUE

Le repas du midi sera composé des plats préparés le matin et **pris en charge par l'association.** (cuisine du matin)
Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

PROGRAMME - DÉROULÉ

Matin

- accueil du groupe
- rappel des modalités de fonctionnement
- mise en pratique en cuisine des ateliers conçus lors du module socle

Après-midi

- synthèse de la réalisation des ateliers cuisine proposés par les participants : points forts, points à améliorer
- bilan de la journée
- bilan de fin de formation : autoévaluation et questionnaires

POUR ALLER PLUS LOIN...

... au cours de cette journée de formation, nous vous **transmettrons des clés concrètes pour réduire son empreinte environnementale en cuisine** :

- choix des modes d'approvisionnement
- sélection des marchandises
- perspectives pour adapter un régime alimentaire
- utilisation raisonnée des énergies
- découverte d'outils de cuisine low-tech : cuiseurs et déshydrateurs solaires, poêle dragon, marmite norvégienne...
- techniques culinaires pour réduire le gaspillage

PARCOURS DE DÉVELOPPEMENT
DES COMPÉTENCES
DES PROFESSIONNELS POUR
UNE CUISINE COLLECTIVE
PLUS DURABLE



**Fourche(tte) -
Clément VOISIN,**

chef cuisinier, formateur en lycée professionnel et formateur indépendant avec son entreprise Fourche(tte).



**Le P.a.r.c -
Anne D'ARCO,**

responsable du pôle cuisine au sein de l'association. Conception et animation de programmes de sensibilisation et d'accompagnement à la cuisine locale et de saison. Formée chez Terra Culinaria.



YONNE ET NIÈVRE

**Le CPIE Yonne-Nièvre -
Lucie LIEGE,**

responsable du programme Eau, Alimentation, Territoires.



**Camille Paillier RCC -
Hélène GUINOT (Biocyclade),**

consultante et formatrice sur la gestion des biodéchets, l'alimentation durable et le jardinage au naturel, maître composteur



BIO
BOURGOGNE -
FRANCHE-COMTÉ

**Bio BFC -
Valentine LE FELLIC,**

chargée de mission en restauration collective, conseille et accompagne les équipes de cuisine et de gestion à la mise en œuvre de repas bio et locaux vers l'atteinte de l'objectif des 20 % de produits bio (et plus !).

**Bio BFC -
Hélène BARBE,**

animatrice territoriale du département de l'Yonne. Ingénieure agronome, Hélène a une connaissance fine des producteurs bio du territoire. Au quotidien, elle conseille et accompagne ces derniers, main dans la main avec les collectivités territoriales, en tant que facilitatrice pour créer des relations entre les producteurs et les acheteurs

PARCOURS DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

POUR UNE CANTINE PLUS DURABLE

Ce parcours explore les leviers pour développer une cuisine locale, de saison et plus végétale en restauration collective.

Il aborde l'**approvisionnement territorial**, la **création de plats végétariens attractifs** et la **réduction du gaspillage alimentaire**.

Alternant pratique culinaire, échanges d'expériences et rencontres avec des acteurs du territoire, il propose des solutions concrètes pour faire évoluer les pratiques vers une cuisine plus durable.

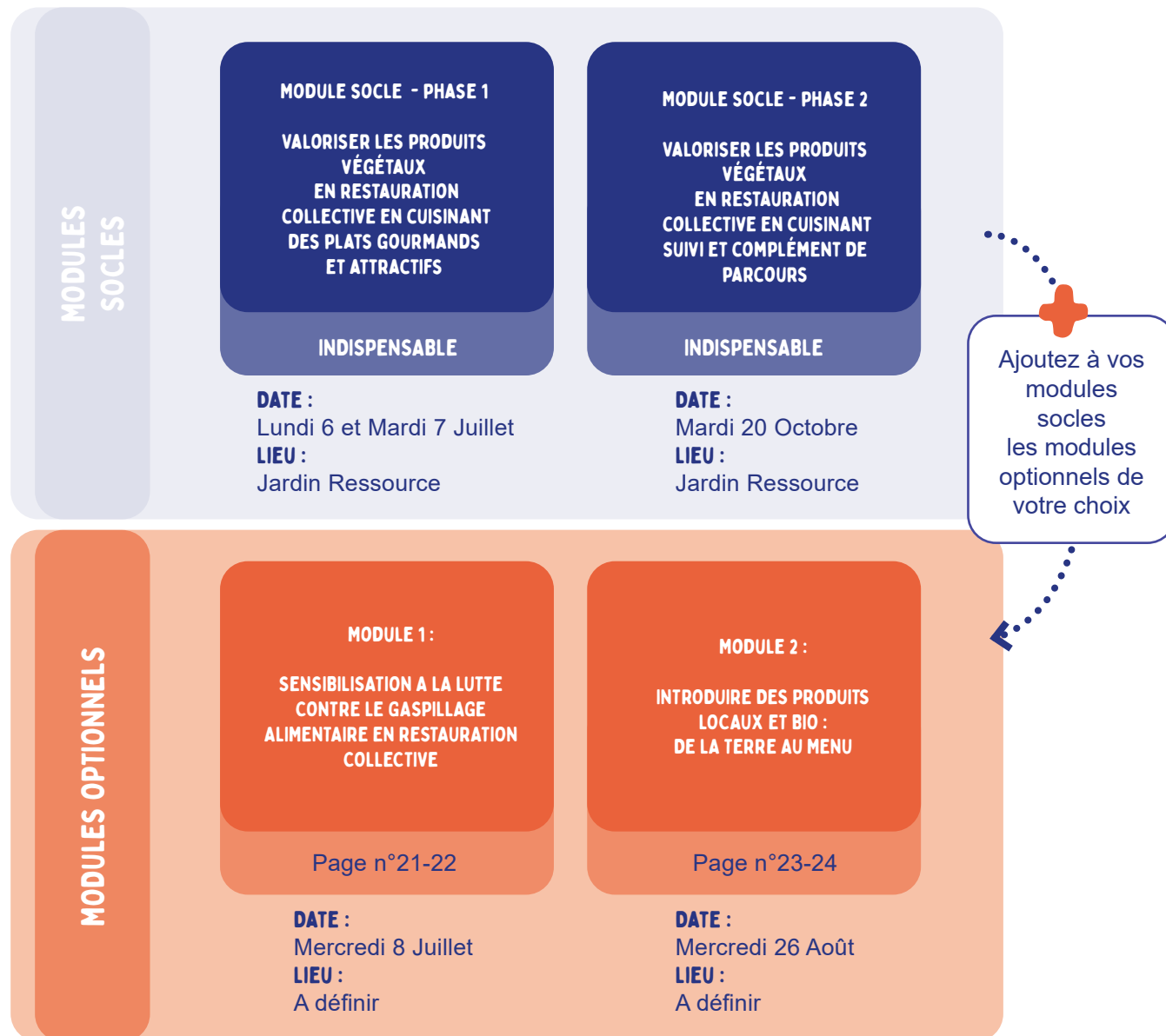
PUBLIC VISÉ

La formation est destinée aux **professionnels de la cuisine** et/ou aux personnes amenées à préparer des repas pour une collectivité et souhaitant les végétaliser.

PRÉREQUIS

- maîtrise du français courant oral et écrit
- maîtrise des techniques culinaires de base

CONSTRUISEZ VOTRE PARCOURS



MODULE SOCLE

PHASE I

VALORISER LES PRODUITS VÉGÉTAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE EN CUISINANT DES PLATS GOURMANDS ET ATTRACTIFS



Atelier cuisine végétale - Histoire de Fânes Aurélie Billon 2024

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- Maîtriser le **cadre légal** lié aux menus végétariens
- Définir la **composition d'un menu végétarien** et identifier les sources de protéines végétales
- Réaliser des plats gourmands et attractifs adaptés aux végétariens
- **Développer votre créativité** autour des produits végétaux
- Inscrire les acquis de votre formation dans le cadre d'un projet

CONTENUS DU MODULE

- Renforcer ses connaissances sur la cuisine végétarienne
- Faire découvrir à vos convives une cuisine végétarienne attrayante et goûteuse !
- Développer votre créativité pour créer des plats végétariens simples et gourmands et découvrir des recettes 100 % végétales
- **Faire connaître votre démarche auprès de vos convives** et de vos collaborateurs afin de favoriser l'acceptation de ces nouveaux plats.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Pédagogie active, expérimentale et collaborative :
apports théoriques et méthodologiques, partages d'expériences et de pratiques, études de cas, mises en situation, ateliers. Distribution des documents utilisés et construits lors de la formation initiale Remise d'un livret à chaque participant reprenant les éléments clés de la formation.

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction

LOGISTIQUE

Les repas du midi seront composés des plats préparés le matin et **pris en charge par l'association.** (cuisine du matin) Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

Les cuisiniers de restauration collective nourrissent chaque jour des millions de personnes. Le « bien manger » est donc un enjeu clé de santé et de qualité de vie. Dans ce cadre, la loi Loi Egalim promeut une alimentation durable, notamment à travers l'évolution des pratiques alimentaires. L'association Le P.A.R.C et ses partenaires vous proposent une formation immersive de deux jours au Jardin Ressource : une cuisine d'été en pleine nature, accompagnée par deux formateurs pour faire évoluer vos pratiques en cuisine végétale et vos offres végétariennes.



Atelier cuisine végétale - Histoire de Fânes Aurélie Billon 2024

RAPPEL DATE :
MODULE DES 6 ET 7 JUILLET

PROGRAMME - DÉROULÉ

PRÉSENTER SON ÉTABLISSEMENT ET SON PROJET PROFESSIONNEL

Env 1 semaine avant - À distance

- Renseigner un **questionnaire en ligne** pour vous présenter et vous positionner dans le cadre de cette démarche de formation

RÉALISER UN MENU VÉGÉTARIEN : POURQUOI ? COMMENT ?

Module 1 - Jour 1 - Présentiel

Matin

- Accueil des participants
- Recueil des attentes et des besoins de chacun
- La composition d'une assiette végétarienne, d'un menu végétarien.
- L'identification des sources de protéines végétales
- La réalisation d'un menu « entrée – plat - dessert »

Après-midi

- Bilan de la mise en production.
- Le cadre légal lié aux menus végétariens
- Les enjeux d'une cuisine de saison et d'un approvisionnement local
- Les enjeux écologiques et nutritionnels de la diversification des protéines.
- Les clés pour communiquer avec ses équipes, son personnel de salle et ses convives afin de les faire adhérer à votre offre végétarienne
- Évaluer les acquis et la satisfaction de la formation.

CRÉER SES PROPRES PLATS VÉGÉTARIENS

Module 1 - Jour 2 - Présentiel

Matin

- accueil du groupe
- méthodologie pour développer sa créativité autour des produits végétaux
- présentation d'une revue de littérature de la cuisine végétarienne et végétale
- réalisation de plats végétariens à l'aide d'un panier de marchandises

Après-midi

- Bilan de la mise en production.
- Synthèse écrite des recettes mises en œuvre
- visite du jardin ressource
- intérêts d'un espace végétalisé à côté de son établissement, pour les personnels et pour les convives
- Évaluer les acquis et la satisfaction de la formation.

SUIVI ET COMPLÉMENT

Env 1 mois après - À distance

- Renseigner un **questionnaire en ligne** pour indiquer les actions mises en œuvre suite à cette formation

MODULE SOCLE

PHASE 2

VALORISER LES PRODUITS VÉGÉTAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : SUIVI ET COMPLÉMENTS DE PARCOURS



Atelier cuisine végétale - Histoire de Fânes Aurélie Billon 2024

Vous avez suivi un ou plusieurs modules du P.a.r.c., chacun aboutissant à un projet à mettre en œuvre dans votre cadre professionnel. Pour ce dernier module, retrouvez-nous au Jardin Ressource pour une journée conviviale d'échanges entre pairs et d'analyse de vos actions, enrichie par l'expertise des formateurs pour continuer à faire évoluer vos pratiques vers une cuisine végétarienne et durable.

RAPPEL DATE :
MODULE DU 20 OCTOBRE

PRÉREQUIS EN PLUS

Avoir suivi le module socle phase 1

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- Inscrire les acquis de votre formation dans le cadre d'un projet

CONTENUS DU MODULE

- Réponse aux demandes éventuelles de précisions ou éclaircissements sur les informations délivrées au cours des précédents modules
- Échanges entre pairs sur les évolutions de pratiques de chacun : actions mises en œuvre, difficultés rencontrées, réussites

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Idem Module socle - phase 1

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction

LOGISTIQUE

Repas partagé le midi, il sera composé de plats **apportés par les participants**
Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

PROGRAMME - DÉROULÉ

LES ACTIONS MISES EN ŒUVRE

Env 1 semaine avant - **À distance**

- Renseigner un questionnaire en ligne pour indiquer les actions mises en œuvre suite à cette formation

AVANCER DANS SES PRATIQUES

Jour J - **Présentiel**

Matin

- Accueil des participants
- Intervention de BioBFC : retours et échanges sur les actions/projets concernant l'approvisionnement local des cantines/ témoignages/ travail collectif d'analyse des réussites et freins
- Intervention de RCC : échanges des actions/projets concernant la gestion des déchets et la réduction du gaspillage dans un établissement/ témoignages/ travail collectif d'analyse des réussites et freins

Après-midi

- Intervention de Fourche(tte) et Le P.a.r.c.
- Réaliser un bilan d'étape dans la mise en place de votre projet (sur la base des questionnaires en ligne remplis en amont)
retours et échanges sur les actions/projets concernant la réalisation de menus végétariens au sein des établissements/ témoignages/ travail collectif d'analyse des réussites et freins/ Partage des « solutions »
.Intervention du CPIE : accompagnement des mangeurs et éducation au goût
- Évaluer les acquis et la satisfaction de la formation.

MODULE OPTIONNEL I

SENSIBILISATION A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Camille
Paillier
ECO ACCOMPAGNEMENT

Biocyclade
POUR DES SOLS VIVANTS

Atelier cuisine locale - PAT Avallonnais 2025

RAPPEL DATE :
MODULE DU 8 JUILLET

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- Sensibiliser aux **enjeux** et au **contexte réglementaire**
 - Développer les compétences professionnelles sur le sujet en vue de faire **évoluer les pratiques**
 - Travailler aux conditions de mise en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le restaurant collectif
- A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :
- Quantifier les éléments à prendre en compte dans la réduction du gaspillage alimentaire
 - **Identifier les points de progrès possibles selon son contexte et proposer des solutions**
 - Mettre en place rapidement et de façon autonome des actions concrètes

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- QCM

LOGISTIQUE

- **Le lieu** où se déroule le module **sera communiqué** quelques jours avant.
 - **Repas partagé le midi**, il sera composé de plats **apportés par les participants**.
- Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

PROGRAMME - DÉROULÉ

Matin

- Accueil, présentation du programme et prise en compte des attentes des participants
- séquence 1 : définition du gaspillage alimentaire (GA) et enjeux
Identifier les principales causes du gaspillage alimentaire . + Les enjeux environnementaux, sociaux et économiques du GA.
- séquence 2 : la lutte contre le GA en restauration collective
Les textes réglementaires. + Les acteurs clés pour permettre une mise en œuvre de la lutte contre le GA
- séquence 3 : Mise en situation
Clarification des nuances existant entre pertes, restes et déchets. + Observation du temps du repas. + Réalisation de pesées

Après-midi

- séquence 4 : Réaliser le diagnostic du GA dans l'établissement
Quantitatif : les pesées + Qualitatif : à partir de grilles d'analyse de situation
- séquence 5 : Construire un plan d'action à partir d'un cadre méthodologique
Le plan d'action de lutte contre le GA: quelques exemples d'action + Présentation d'une fiche action
- Evaluation

MODULE OPTIONNEL 2

INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX ET BIO : DE LA TERRE AU MENU



Visite de la ferme des Grenouillettes 2025

La loi Loi Egalim impose 50 % de produits de qualité dont 20 % bio en restauration collective, ce qui nécessite d'adapter les menus aux ressources locales tout en maîtrisant les coûts. Ce parcours, porté par Bio Bourgogne Franche-Comté et le P.a.r.c., accompagne les professionnels avec un focus concret sur la notion de qualité, incluant une visite de ferme et des échanges avec des agriculteurs.

**RAPPEL DATE :
MODULE DU 26 AOÛT**

A L'ISSUE DE CE MODULE, VOUS SAUREZ :

- Interpréter les enjeux de la loi EGALIM et les adapter à votre établissement
- Les points principaux du **cahier des charges** d'une ferme conduite en agriculture biologique
- **Construire une trame de menus** intégrant des produits de qualité, des protéines végétales avec un coût matière adapté à vos moyens
- Identifier et **connaître les acteurs de l'approvisionnement local**

CONTENU DU MODULE

- Acquisition des connaissances sur la notion de qualité des produits
- Visite de la ferme d'un agriculteur qui vend/souhaite vendre à la restauration collective
- Création des trames de menus compatibles avec l'offre locale, les objectifs EGALIM et les coûts de chacun
- Échanges entre pairs et témoignages sur les contacts de producteurs avec qui certains travaillent déjà

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'auto-évaluation en début et en fin de formation.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Les contenus s'appuient sur les besoins exprimés en amont et mobilisent des méthodes participatives et ludiques favorisant les échanges entre pairs. Le module est concret et opérationnel (visite de ferme, construction de menus), avec des ressources et contacts transmis aux participants.

PROGRAMME - DÉROULÉ

Quelques jours en amont

- Renseigner un **questionnaire en ligne** pour se présenter et partager ses attentes ou questionnements particuliers

Matin

- Accueil des participants de façon interactive
- Tour de table et recueil des besoins
- Faire du lien entre EGALIM et son approvisionnement en produits de qualité locaux
- Visite d'une ferme

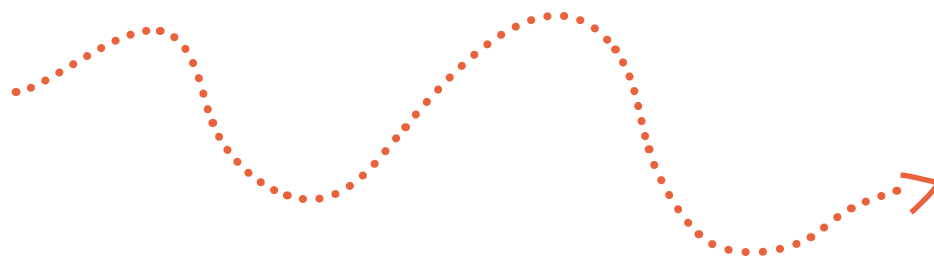
Après-midi

- Mini-jeu sur le rappel des éléments vus le matin
- Présentation et échanges sur la conception de menus durables
- Construction de trames de menus adapté à l'offre locale et au coût
- Présentation et échanges sur les solutions / contacts d'approvisionnement locaux
- Tour de table de fin de formation et clôture de la journée

LOGISTIQUE

- **Le lieu** où se déroule le module sera **communiqué** quelques jours avant.
- **Repas partagé le midi**, il sera composé de plats **apportés par les participants**. Merci de nous informer en cas d'allergie ou de spécificité alimentaire.

PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION LE P.A.R.C



CRÉATION MARS 2016
À TANNERRE EN PUISAYE
YONNE (89)

UNE ASSOCIATION AU SERVICE DE L'ALIMENTATION LOCALE



Accueil de classe au Jardin Ressource



Atelier cuisine locale avec la cuisine mobile du P.a.r.c



Potager de la Côte Saint-Jacques, restaurant **

L'association le P.a.r.c accompagne habitants et professionnels de notre territoire à mener collectivement des actions du jardin à la cuisine.

Nous participons activement à :

- **Fédérer des habitants** autour des enjeux de l'alimentation locale (potager partagé, formations, glanage, entraide).
- **Accompagner des structures et porteurs d'initiatives en faveur d'une alimentation plus locale** : Conception, aménagement, animation de lieux de productions, formation et création de dispositifs d'actions cuisine à destination de publics en situation de précarité.
- **Sensibiliser tous les publics à l'alimentation locale, de saison par les biais du faire ensemble, de l'émerveillement et de la curiosité** : Accueil au Jardin Ressource de classes, familles, groupes de travail, citoyens, professionnels de l'alimentation...

Les actions sont réalisées dans tout le département de l'Yonne mais le coeur vivant de l'association est **le Jardin Ressource**.

LE JARDIN RESSOURCE
COEUR VIVANT DE L'ASSOCIATION

LIEU PÉDAGOGIQUE
INSOLITE

LIEU D'EXPÉRIMENTATION ET D'EXPLORATION DE 2,4 HECTARES



Au cœur de la Puisaye, le Jardin Ressource se distingue par son approche profondément humaine, ancrée dans le vivant et le faire ensemble.

Nous offrons une immersion dans un véritable écosystème nourricier, cultivé et sauvage, pensé comme un espace d'apprentissage global : alimentation, écologie, autonomie, relation à soi et aux autres.

Le Jardin Ressource est un tiers-lieu nourricier, pédagogique et engagé pour la transition écologique. Nous y accueillons tous les publics pour vivre des expériences sensorielles et concrètes autour de la nature, de l'alimentation, du vivant et de la coopération.

INFRASTRUCTURES :

- Toilettes sèches
- Pas de connexion internet - peu de réseau
- Cuisine mobile et cuisine d'été équipée
- Abri - Tables et bancs

De haut en bas : Le jardin Ressource actuellement et la parcelle de l'entonnoir, site de projet d'extension - Accueil de primaire 2024
Jeu de d'identification botanique - Accueil de primaire 2024 Jeu de L'oie du Jardin Ressource

S'INSCRIRE ET VENIR

MODALITÉS

Parcours GRATUITS

grâce au soutien de la DRAAF Bourgogne
Franche Comté et du Conseil Départemental
de l'Yonne pour le Projet PRAlim Cuisine du
P.a.r.c

INSCRIPTIONS

PARCOURS ACCOMPAGNANTS

Lien URL inscription :

<https://gqr.sh/kZsr>



CONTACT

Pour toutes vos questions :

Association le P.a.r.c : Anne

09 50 20 31 17

cuisine@leparc.org

Adresse administrative :

3 Rue Saint Blaise,

89350 Tannerre en Puisaye

PARCOURS PROFESSIONNELS DE LA CUISINE COLLECTIVE

Lien URL inscription :

<https://gqr.sh/9eqD>



VENIR AU JARDIN RESSOURCE

Jardin Ressource

Lieu-dit Les Taupins,

89350 Tannerre en Puisaye



**CERTAINS MODULES OPTIONNELS SE DÉROULERONT HORS
JARDIN RESSOURCE** (lieux communiqués en amont du parcours)