



## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

POUR ET AVEC LES AGENTS & ELUS

# Sommaire

<b>Qui sommes nous ?</b> .....	<b>03</b>
<b>Nos thématiques</b> .....	<b>04</b>
<b>Nos facilitatrices</b> .....	<b>06</b>
<b>Le cadre pédagogique de nos accompagnements</b> .....	<b>07</b>
<b>Qui peut être accompagné ?</b> .....	<b>10</b>



## Nos ateliers d'accompagnement

S'outiller pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de mon établissement .....	13
Développer le répertoire alimentaire des convives (selon l'âge public - enfant-ados / adultes / sénior) : nutrition, plaisir et convivialité .....	15
Développer son acuité sensorielle par l'éducation au goût .....	17
Construire un plan alimentaire et des menus au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire (plan alimentaire) .....	19
<b>Calendrier</b> .....	<b>20</b>

# Qui sommes nous ?

## Notre cœur de métier

La coopérative **CREsNA** a pour mission d'accompagner les processus de transitions et changements de comportements dans une démarche participative en favorisant la transversalité entre l'individu, son environnement et son écosystème.

## Notre mission

Partant des besoins et des pratiques en matière d'alimentation et de mieux-être des individus et/ou des collectifs, nous élaborons ensemble un plan d'action permettant de faire évoluer les comportements de chacun.

Cela passe par le développement des compétences individuelles, afin de pouvoir faire ses propres choix alimentaires & mieux-être en conscience, avec plus d'autonomie, et sans compromettre le « bien commun ».

## Agrément Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale - ESUS

La coopérative **CREsNA** dispose actuellement de l'agrément ESUS car elle se distingue notamment par son utilité sociale. En effet, elle contribue au soutien de personnes en situation de fragilité, à la préservation et au développement du lien social, au maintien et au renforcement de la cohésion territoriale, à l'éducation à la citoyenneté, à l'éducation au développement durable et à la promotion culturelle.



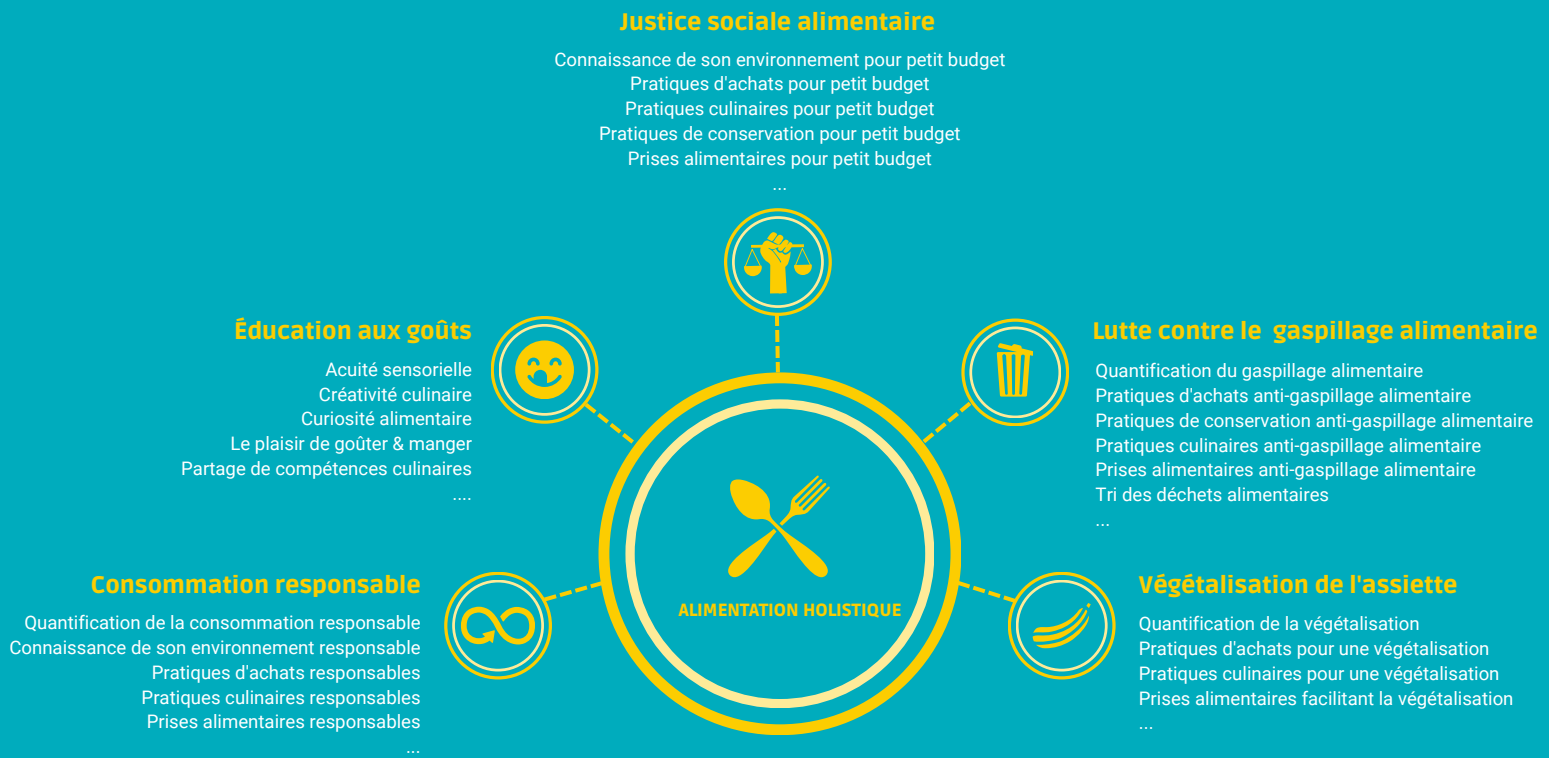
## Développement

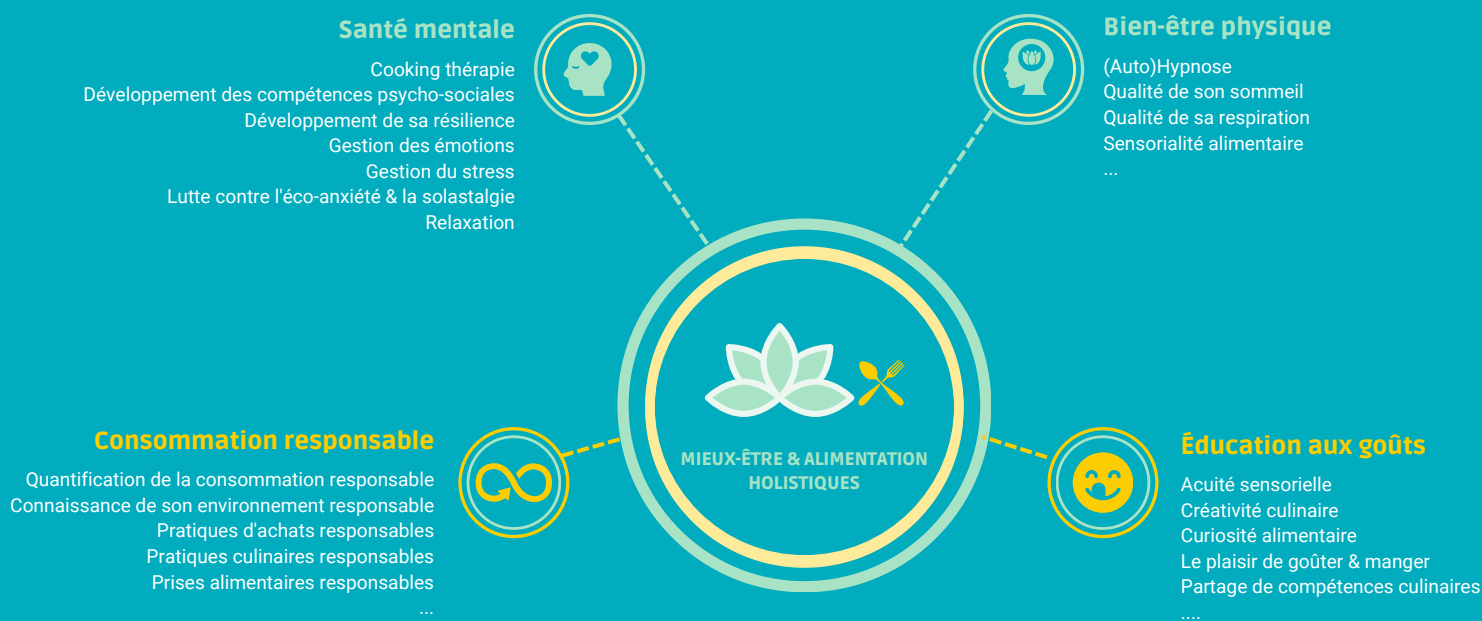
- De **savoirs**,
- Du **savoir expérientiel** par l'initiation aux explorations sensibles,
- Du **savoir ressenti** par l'écoute de soi et la conscientisation de perceptions sensorielles,
- Du **savoir émotionnel** par la gestion d'émotions (*positives et/ou négatives*),
- Du **savoir dire** par la mise en mots de ses sensations individuelles,
- Du **savoir être** par l'écoute et le partage avec les autres.
- ...



## L'esprit

- Créer
- Rencontrer
- Explorer, Expérimenter
- Savourer
- Nuancer
- Accompagner, Adapter





# Nos facilitatrices

Nos quatre facilitatrices des transitions et changements de comportements chargées des séances pédagogiques sont avant tout des personnes de terrain. Passionnée, notre équipe se réunit régulièrement pour approfondir ses connaissances, échanger, analyser les comportements observés et perfectionner ses pratiques pédagogiques en relation avec les textes officiels et la demande du public.



## *Delphine Faucon - interlocutrice principale*

Coordinatrice de projets participatifs & éducatifs

### EXPÉRIMENTÉE

- Changement de comportement
- Education au goût
- Gaspillage alimentaire
- Justice sociale alimentaire
- Alimentation holistique / Sociologie de l'alimentation
- Nutrition & spécificités publics / Prévention santé
  
- Montage de projet
- Animation participative / Gestion d'équipe
- Facilitation pédagogique / Création d'outils de facilitation
- Formation professionnelle
- ...



## *Laurence Louison*

Chargée de projets participatifs & éducatifs  
JUNIOR

- Santé publique
- Promotion & prévention de la santé
- Education populaire
- Justice sociale alimentaire
- Gaspillage alimentaire
  
- Montage de projet
- Animation participative / Gestion d'équipe
- Formation professionnelle
- ...



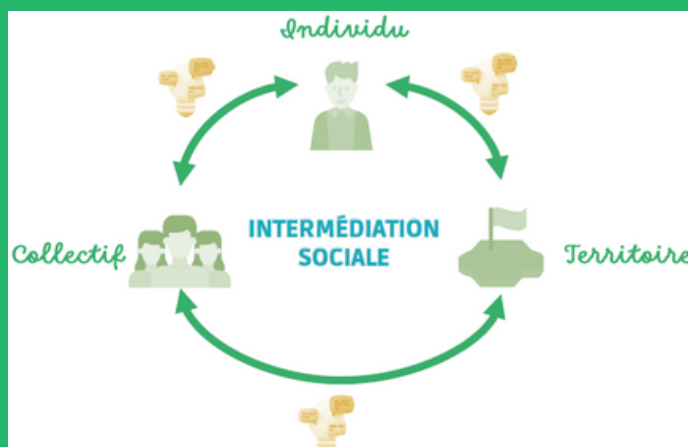
## *Mathilde Vidil*

Animatrice de développement territorial  
JUNIOR

- Santé publique
- Promotion & prévention de la santé
- Diététique
- Nutrition du sportif
  
- Animation participative
- ...

# Le cadre pédagogique de notre accompagnement

L'intermédiation sociale & la facilitation pédagogique sont les outils que nous utilisons afin que chaque individu se mette en mouvement pour le processus défini et ainsi faciliter le déploiement, la coordination et l'évaluation du plan d'action co-construit collectivement.



Nous accompagnons et conjugons les divergences de vue et associons les compétences transverses afin de favoriser l'élaboration d'un projet responsable commun.

Les atouts des individus, des collectifs et/ou des territoires et leurs fragilités (économiques, environnementales, culturelles, d'infrastructures, démographiques), sont conjugués pour favoriser un projet de développement local cohérent, soutenu par ses bénéficiaires, profitable pour le plus grand nombre et pérenne.

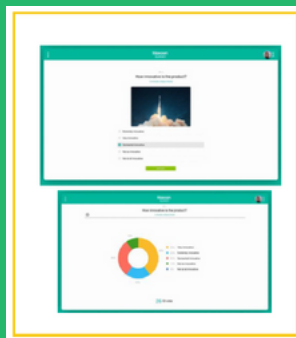
Nous créons et mettons à disposition des médiums stimulant la réflexion individuelle et collective sur une thématique. Chacun peut les utiliser comme bon lui semble seul, à plusieurs ou accompagné d'un professionnel. Ainsi, la facilitation pédagogique permet à l'individu de développer, à son rythme, son propre niveau d'autonomie.



## Exemples d'outils de facilitation



Animaliments : Brise glace - Cresna®



Quiz interactif - Cresna®



Photolangage - Cresna®

Les participants avec leurs téléphones mobiles peuvent répondre grâce à une connexion sécurisée à un sondage permettant d'évaluer en temps réel le niveau de connaissance des participants à l'atelier.

Les réponses collectives s'affichent instantanément sur l'écran de la formation grâce à la connexion de l'animatrice.

Modalités techniques :

- Les stagiaires doivent avoir un téléphone portable avec une connexion internet active
- L'outil est gratuit pour les participants
- Si problème technique, le sondage aura lieu sous format « Main levée - reporting des réponses sur le tableau ». Les réponses / vidéos réponses seront quoiqu'il arrive diffusée au groupe.

## Exemples de livrables



Livret pédagogique - Cresna®

## Exemples d'évaluations

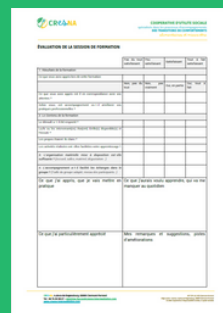


Cible d'auto-diagnostic - Cresna®

A la fin de chaque accompagnement, les participants recevront un livret pédagogique comprenant l'ensemble des productions réalisées individuellement et par le groupe.

Le commanditaire recevra à la fin de chaque accompagnement :

- Les feuilles de présence
- La synthèse d'évaluation de satisfaction des participants-
- 1 bilan par session d'accompagnement



Evaluation de satisfaction - Cresna®



## LE COACHING

- La coopérative propose la mise en place d'un coaching par visioconférence sur certaines propositions.
- Le coaching est proposé à tout stagiaire selon les besoins :
  - Soutenir les individus quand à la mobilisation des différentes parties prenantes
  - Assurer le suivi du plan d'action individuel
  - Mettre à disposition les outils techniques liés à la bonne réalisation, lorsque possible
  - Echanger sur la pertinence de certains outils proposés, sur les freins rencontrés, astuces à partager
  - Maintenir et/ou étendre la motivation des parties prenantes tout au long du coaching
  - Soutien à l'analyse de données qualitatives (enquête par ex.) ou quantitatives (chiffres issus de pesées de gaspillage alimentaire)
  - ...

## MATERIEL MIS A DISPOSITION POUR LES ACCOMPAGNEMENTS / COACHING

- La coopérative met à disposition tous les outils de facilitation nécessaires à la bonne réalisation des accompagnements et des coachings (dont le matériel informatique : portable, vidéoprojecteur, forfait zoom, forfait klaxoon , ...).
- Pour tous les ateliers pédagogiques, la coopérative met à disposition le matériel d'animation participative adéquat (post it, feuille de capitalisable). Les impressions seront réalisées à l'aide une imprimante jet encre.
- La coopérative met à disposition la matière première nécessaire à la bonne mise en oeuvre de chaque accompagnement, expérimentations sensorielles et/ou mise en pratique culinaire. La coopérative fournit également les collations pour les accompagnement en présentiel.
- La coopérative possède une voiture de service (bioéthanol) pour l'ensemble des déplacements liés à la présente proposition.

# Qui peut être accompagné ?



Élu(e)



Chargé(e) de mission  
de la collectivité



Enseignant(e)



Personnel d'encadrement de  
la pause méridienne,  
animateurs pédagogiques



Cuisinier(es),  
gestionnaire, prestataire,  
personnel de service

...





# S'outiller pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de mon établissement

4734 euros TTC / session



Cuisinier(e)s, gestionnaires, prestataires, personnels de service ...

## Objectifs

- Connaître les enjeux de la lutte anti-gaspi
- Identifier le contexte législatif de la lutte anti-gaspi
- Identifier les postes d'actions de lutte anti-gaspi au sein d'un restaurant collectif
- Identifier les leviers les indispensables d'un projet de lutte anti-gaspi
- Mettre en place un auto-diagnostic du gaspillage alimentaire au sein d'un restaurant collectif
- Définir les orientations de son plan d'action de lutte anti-gaspi (*bonnes pratiques : équipe projet, gestion des effectifs, production : techniques de cuisson / éducation au goût en cuisine, techniques de service & communication, un environnement favorable à la prise alimentaire, la gestion des déchets - tri, compostage..., la valorisation des résultats...*)

8 - 10 personnes

### Jour 1 - 9h à 12h30 / 13h30 à 17h

Représentations individuelles & collective du gaspillage alimentaire ;  
Identification des enjeux & contexte législatif de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'un restaurant collectif ;  
Prise en main des outils de création d'une équipe-projet, d'auto-diagnostic de l'état des lieux du gaspillage alimentaire ;  
Détermination d'un rétroplanning individuel jusqu'au jour 2.

*Pour le jour 2, les participants sont invités à mobiliser une équipe-projet dédiée au plan de lutte anti-gaspi de l'établissement, réaliser l'auto-diagnostic et initier une réflexion sur les objectifs du plan pluri-annuel de lutte anti-gaspillage*

### Jour 2 - 9h à 12h30 / 13h30 à 17h

Analyse collective des éléments mis en oeuvre par chaque stagiaire depuis le jour 1 (composition de l'équipe projet, résultat des diagnostics...) ;  
Création de son plan de lutte anti-gaspillage jusqu'au prochaine vacances scolaires.

### Coaching - 6h/stagiaire

Forfait de 6h de visioconférence avec chaque stagiaire post-formation : il est conseillé au stagiaire d'activer 1h30 de suivi entre chaque vacances scolaires afin d'avoir un soutien technique pour l'analyse des données chiffrées des pesées gaspillage alimentaire et des éléments qualitatifs liés au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'établissement concerné.

## Cette prestation comprend

### Pédagogies

- Conférence, diaporama, échanges
- Ateliers interactifs
- Mise en pratique culinaire et/ou visite d'un restaurant collectif
- Accompagnement de projet



### Livrables

- 1 livret pédagogique / stagiaire
- 1 accès privilégié à la boutique en ligne du Cresna / stagiaire (Kit technique de déploiement d'un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire...)
- 1 rapport d'évaluation / session d'accompagnement



### Evaluations

- 1 boussole d'auto-positionnement début + fin formation / participant
- 1 évaluation de satisfaction / participant



# Développer son acuité sensorielle par l'éducation au goût

2476 TTC / session



Elu(e)s



Chargé(e)s de mission collectivité



Cuisinier(e)s, gestionnaires, prestataires, personnels de service ...



Personnel d'encadrement de la pause méridienne, animateur(rice)s pédagogiques



Enseignant(e)s

## Objectifs

- Définir le rôle de l'acuité sensorielle
- Auto-diagnostiquer son acuité sensorielle
- Expérimenter des ateliers de développement de l'acuité sensorielle : visuelle, olfactive, tactile, auditive et gustative

8 - 10 personnes

**Jour 1 - 9h à 12h30 / 13h30 à 17h**

Se nourrir, Se réunir, Se réjouir : Les 3 piliers de l'acte alimentaire ;  
2/ Expérimenter les 5 sens, son acuité visuelle, son acuité olfactive (partie 1).

*Pour le jour 2, les participants sont invités à remplir un auto-diagnostic individuel journalier*

**Jour 2 - 9h à 12h30 / 13h30 à 17h**

Expérimenter son acuité olfactive (partie 2), son acuité tactile et auditive ainsi que son acuité gustative.

## Cette prestation comprend

### Pédagogies

- Conférence, diaporama, échanges
- Ateliers interactifs
- Expérimentations sensorielles



### Livrables

- 1 livret pédagogique / stagiaire
- 1 accès privilégié à la boutique en ligne du Cresna / stagiaire (Fiche pédagogique "Les 5 sens au service de son acuité sensorielle"...)
- 1 rapport d'évaluation / session d'accompagnement



### Evaluations

- 1 boussole d'auto-positionnement début + fin formation / participant
- 1 évaluation de satisfaction / participant

# MENU

*Anti-gaspillage*



# Construire un plan alimentaire et des menus au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire

1271 TTC / session



Cuisinier(e)s, gestionnaires, prestataires, personnels de service ...



Chargé(e)s de mission collectivité

## Objectifs

- Réaliser un plan alimentaire au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Identifier les pistes d'améliorer d'un semainier pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de son restaurant collectif

8 - 10 personnes

Jour 1 - 9h à 12h30 / 13h30 à 17h

Auto-diagnostic individuel des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein du restaurant collectif :

La construction d'un plan alimentaire ;

Analyse collective de semainiers ;

Les leviers de lutte contre de le gaspillage alimentaire dans un semainier.

*Les participants sont invités à venir avec un semainier +/- les chiffres de pesées du gaspillage alimentaire et le semainier associé (si des pesées de lutte contre le gaspillage alimentaire sont réalisés)*

## Cette prestation comprend



### Pédagogies

- Conférence, diaporama, échanges
- Ateliers interactifs



### Livrables

- 1 livret pédagogique / stagiaire
- 1 accès privilégié à la boutique en ligne du Cresna / stagiaire (Fiche informative "La lutte contre le gaspillage alimentaire")
- 1 rapport d'évaluation / session d'accompagnement



### Evaluations

- 1 boussole d'auto-positionnement début + fin formation / participant
- 1 évaluation de satisfaction / participant



# Développer le répertoire alimentaire des convives : nutrition, plaisir et convivialité

285 euros TTC / session



Elu(e)s



Chargé(e)s de mission collective



Cuisinier(e)s, gestionnaires, prestataires, personnels de service ...



Personnel d'encadrement de la pause méridienne, animateur(rice)s pédagogiques



Enseignant(e)s

## Objectifs

- Définir le répertoire alimentaire d'un convive
- Leviers d'ouverture du répertoire alimentaire d'un convive

8 - 10 personnes

Jour 1 - 2h

Le répertoire alimentaire d'un convive ;  
Se nourrir, Se réunir, Se réjouir : Les 3 piliers de l'acte alimentaire ;  
Les actions pour développer le répertoire alimentaire des convives

## Cette prestation comprend



### Pédagogies

- Conférence, diaporama, échanges
- Ateliers interactifs



### Livrables

- 1 livret pédagogique / stagiaire
- 1 accès privilégié à la boutique en ligne du Cresna / stagiaire (Fiche pédagogique...)
- 1 rapport d'évaluation / session d'accompagnement



### Evaluations

- 1 boussole d'auto-positionnement début + fin formation / participant
- 1 évaluation de satisfaction / participant



[delphine.faucon@cresna-intermediation.com](mailto:delphine.faucon@cresna-intermediation.com)

06 74 00 98 17

[www.cresna-intermediation.com](http://www.cresna-intermediation.com)