Cuisine durable en restauration collective : concilier qualité, maîtrise des coûts et plaisir alimentaire (collectivités, restauration collective)

Programme générique en date du 14 juillet 2026. Il peut être adapté à vos besoins.

Présentation générale

La restauration collective est aujourd'hui au cœur de nombreux défis : qualité alimentaire, santé des convives, transition écologique, maîtrise des couts, lutte contre le gaspillage et mise en œuvre des obligations réglementaires (EGALIM, loi Climat et Résilience).

Cette formation permet aux professionnels de la restauration collective de développer des pratiques culinaires adaptées aux enjeux actuels, tout en préservant le plaisir de manger et la qualité des repas proposés.

Animée par un binôme de formateurs : une diététicienne et un chef cuisinier, elle associe apports théoriques, ateliers participatifs, expérimentations culinaires et analyses de pratiques. Les participants découvrent des solutions concrètes pour valoriser les produits de qualité, développer l'offre végétarienne, améliorer l'acceptabilité des menus, maîtriser les coûts et renforcer le sens de leur métier.

La pédagogie s'appuie sur les principes de l'éducation populaire, l'intelligence collective et la mise en pratique afin de favoriser des changements durables et directement transférables dans les établissements. Une attention particulière est portée aux dynamiques d'équipe, à la qualité de vie au travail et aux leviers favorisant l'engagement des professionnels dans les démarches de transition alimentaire.

Pré-requis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Objectifs généraux

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et sociaux liés à l'alimentation durable en restauration collective.
- Intégrer les exigences réglementaires (EGALIM, loi Climat et Résilience) dans leurs pratiques professionnelles.
- Concevoir des repas et des menus conciliant qualité nutritionnelle, plaisir alimentaire, maîtrise des couts et durabilité.
- Développer l'utilisation des protéines végétales et diversifier les sources de protéines dans les menus.
- Mettre en œuvre des techniques culinaires favorisant la qualité gustative, la valorisation des produits biologiques, de saison et peu transformés.
- Identifier des actions permettant de réduire le gaspillage alimentaire et d'optimiser l'utilisation des matières premières.
- Identifier les leviers favorisant l'engagement des équipes dans une démarche de transition alimentaire.

Objectifs opérationnels, pédagogiques, évaluables

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les principaux enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et sociaux liés à l'alimentation durable en restauration collective.
- Repérer les obligations et leviers d'action issus de la réglementation applicable à la restauration collective (EGALIM, loi Climat et Résilience).
- Analyser la qualité nutritionnelle et le degré de transformation des produits alimentaires utilisés dans leur établissement.
- Élaborer des menus intégrant davantage de protéines végétales tout en garantissant l'équilibre nutritionnel et l'acceptabilité des repas.
- Mettre en œuvre des techniques culinaires favorisant la qualité gustative des préparations et la valorisation des produits biologiques, de saison et peu transformés.
- Identifier des actions permettant de réduire le gaspillage alimentaire et d'optimiser l'utilisation des matières premières.
- Construire un plan d'actions adapté à leur contexte professionnel pour engager ou renforcer la transition alimentaire de leur structure.

Public concerné

Professionnels impliqués dans la préparation, l'organisation et l'évolution de l'offre alimentaire en restauration collective :

- Chefs de cuisine
- Seconds de cuisine
- Cuisiniers
- Agents de restauration
- Responsables de restauration
- Gestionnaires d'établissement
- Responsables qualité ou développement durable
- Directeurs d'établissement

Secteurs concernés :

- Restauration scolaire
- Crèches
- Établissements médico-sociaux 'EHPAD, foyers de vie, établissements spécialisés)
- Restaurants administratifs
- Structures associatives
- Collectivités territoriales
- Cuisines collectives produisant sur site ou en liaison chaude

Cette formation s'adresse prioritairement aux structures disposant d'une capacité d'action sur leurs pratiques culinaires, leurs approvisionnements et la conception de leurs menus.

Modalités d'inscription et délai d'accès

Toute demande de formation fait l'objet d'un premier échange avec les intervenants de Cuisines en Transition afin d'analyser les besoins de la structure, le profil des participants et les objectifs visés.

À l'issue de cet échange, une proposition pédagogique et financière personnalisée est transmise au commanditaire.

L'inscription est validée après :
- acceptation du devis (signature avec mention « Bon pour accord » ou transmission d'un bon de commande) ;
- signature de la convention ou du contrat de formation ;
- versement éventuel d'un acompte selon les modalités convenues.

Les délais d'accès sont définis conjointement avec la structure commanditaire en fonction des disponibilités des participants, des intervenants et des éventuelles démarches de financement.

Pour les formations nécessitant une prise en charge par un OPCO ou un autre organisme financeur, il est recommandé d'anticiper la demande au moins un mois avant la date souhaitée de démarrage.

Pour toute demande d'information ou d'inscription :
contact@cuisinesentransition.fr

Méthodes mobilisées

La formation privilégie une pédagogie active et participative, fondée sur les principes de l'éducation populaire, l'analyse des pratiques professionnelles et l'intelligence collective.

Les apports théoriques sont construits à partir des connaissances, questionnements et expériences des participants afin de favoriser l'appropriation des contenus et leur mise en application dans les contextes professionnels.

Les méthodes mobilisées alternent :

- apports théoriques et réglementaires ;
- échanges d'expériences et analyses de pratiques ;
- travaux en sous-groupes ;
- études de cas ;
- exercices d'observation et d'analyse de produits alimentaires ;
- ateliers d'élaboration de menus ;
- dégustations et expérimentations sensorielles ;
- ateliers culinaires pratiques ;
- temps de réflexion collective et construction de plans d'action transférables dans les établissements.

Une place importante est accordée à la mise en pratique. Les participants réalisent collectivement des préparations culinaires permettant d'expérimenter les techniques abordées durant la formation : valorisation des produits biologiques et de saison, cuisine végétarienne, assaisonnements, qualité gustative, lutte contre le gaspillage alimentaire et optimisation des matières premières.

Les productions réalisées sont partagées lors d'un repas collectif favorisant les échanges, l'analyse sensorielle, le débriefing des pratiques et la mise en perspective des apprentissages.

Formation réalisée intégralement en présentiel.

Ressources pédagogiques

Les participants bénéficient de ressources pédagogiques variées favorisant l'appropriation des contenus et leur réutilisation dans leur contexte professionnel :

- Support de présentation remis aux participants ;
- Fiches synthétiques sur les enjeux de l'alimentation durable ;
- Documents ressources sur la réglementation applicable à la restauration collective (EGALIM, loi Climat et Résilience, recommandations nutritionnelles) ;
- Outils d'analyse de produits alimentaires et de lecture d'étiquetage ;
- Fiches techniques et repères sur les protéines végétales ;
- Exemples de menus et de recettes ;
- Supports d'animation utilisés lors des travaux collectifs ;

- Illustrations pédagogiques originales réalisées par le formateur, facilitant la compréhension, la mémorisation et les échanges autour des thématiques abordées;
- Bibliographie et ressources complémentaires ;
- Fiches recettes et supports issus des ateliers culinaires ;
- Plan d'actions élaboré par les participants durant la formation.

Selon les besoins de la structure, des ressources complémentaires peuvent être transmises à l'issue de la formation afin d'accompagner la mise en œuvre des actions envisagées.

Modalités d'organisation

Formation réalisée en présentiel.

Durée de référence : 21 heures réparties sur 3 journées de 7 heures consécutives.

Afin de favoriser l'appropriation des contenus et les mises en pratique, la formation alterne des temps d'apports théoriques, d'échanges collectifs, d'ateliers participatifs et d'expérimentations culinaires.

Les ateliers pratiques en cuisine sont privilégiés en matinée. Les préparations réalisées sont dégustées collectivement lors du déjeuner, constituant un temps pédagogique à part entière consacré à l'analyse sensorielle, aux échanges de pratiques et à l'évaluation des réalisations.

Selon les besoins de la structure et les contraintes organisationnelles, la formation peut être adaptée sur 2 journées (14 heures) ou proposée sous forme de module d'initiation d'une journée (7 heures).

Aucune séquence à distance n'est prévue dans le format de référence.

Matériel pédagogique

Mis à disposition par les formateurs :

- Supports pédagogiques de formation ;
- Documents ressources et outils d'animation ;
- Fiches techniques, recettes et supports d'analyse ;
- Matériel nécessaire aux exercices pédagogiques ;
- Échantillons ou exemples de produits alimentaires utilisés dans le cadre des travaux pratiques.

Locaux et équipements :

La formation peut être organisée :
- dans les locaux de la structure commanditaire ;
- dans une cuisine pédagogique partenaire ;
- dans tout lieu disposant d'équipements adaptés aux objectifs de la formation.

Les besoins techniques sont définis conjointement avec le commanditaire lors de la préparation de la prestation.

Denrées alimentaires :

Les matières premières nécessaires aux ateliers culinaires peuvent être :
- fournies par la structure d'accueil à partir d'une liste de denrées transmise en amont ;
- ou apportées par les formateurs selon les modalités convenues avec le commanditaire.

Matériel nécessaire aux participants :

- Tenue professionnelle adaptée aux ateliers culinaires ;
- De quoi prendre des notes.

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation à travers des mises en situation, des exercices pratiques et des échanges avec les participants.

Les compétences visées sont évaluées au moyen de :

- Quiz et questionnements permettant de vérifier l'acquisition des connaissances clés ;
- Études de cas et analyses de situations professionnelles ;
- Exercices d'analyse de produits alimentaires et de menus ;
- Réalisations pratiques lors des ateliers culinaires ;
- Élaboration de propositions ou de plans d'action adaptés au contexte professionnel des participants ;
- Restitutions orales individuelles ou collectives.

Une auto-évaluation des acquis est proposée aux participants en début et en fin de formation afin de mesurer l'évolution de leurs connaissances, compétences et capacités d'action.

Les acquis observés sont pris en compte dans l'attestation de fin de formation remise aux participants.

Accessibilité des personnes en situation de handicap

L'accessibilité d'un organisme de formation doit répondre au principe d'égalité de traitement vis-à-vis des personnes en situation de handicap, établi par la loi Handicap du 11 février 2005.

Accès aux formations
À chaque personne son projet de formation adapté à ses besoins spécifiques.

Nos formations et les locaux dans lesquels elles se déroulent sont accessibles à toutes et tous.

En cas de besoin spécifique, n'hésitez pas à contacter la référente handicap de Coopaname : Carine Julien / of@coopaname.coop.

Tarif indicatif

Tarif par stagiaire
690 € HT (828 € TTC) Soit 32,86 € HT (39,43 € TTC) de l'heure
Tarif pour un groupe d'une même structure
6900 € HT (8280 € TTC) Soit 328,57 € HT (394,29 € TTC) de l'heure

Tarif réduit

Tarif par stagiaire
670 € HT (804 € TTC) Soit 31,9 € HT (38,29 € TTC) de l'heure
Tarif pour un groupe d'une même structure
6700 € HT (8040 € TTC) Soit 319,05 € HT (382,86 € TTC) de l'heure

Durée

21 heures

Intervenant(e)s



Son CV
https://formation.coopaname.coop/wp-content/uploads/user_doc/ib9/CV Isabelle Bretegnier formatrice Coopaname.pdf

Isabelle BRETEGNIER

Formatrice en alimentation durable, nutrition et transition alimentaire

Diététicienne diplômée depuis 2018, je suis engagée depuis plus de 15 ans dans la transition alimentaire, l'éducation populaire et les dynamiques citoyennes autour de l'alimentation.

Depuis 2018, je conçois et anime des formations auprès de publics variés dans le cadre du Collectif les Pieds dans le Plat, puis au sein de la SCIC Nourrir l'Avenir, dont j'ai été cofondatrice et présidente-directrice-générale jusqu'en novembre 2025.

Ces expériences m'ont permis d'accompagner des collectivités, professionnels, élus, associations, établissements scolaires, structures de la petite enfance et citoyens sur les enjeux de nutrition, d'alimentation durable, de restauration collective, de participation citoyenne et de conduite du changement.

Aujourd'hui, je développe avec mon binôme chef cuisinier formateur l'activité Cuisines en Transition, qui associe expertise nutritionnelle, savoir-faire culinaire, éducation au goût et pédagogies participatives pour accompagner les transitions alimentaires des organisations et des territoires.

Mes domaines d'intervention sont notamment : nutrition et santé ; alimentation durable ; restauration collective ; transition alimentaire ; éducation à l'alimentation ; qualité de vie au travail ; petite enfance ; animation participative et intelligence collective ; accompagnement au changement.

Mes formations s'appuient sur les principes de l'éducation populaire et visent à renforcer les compétences et le pouvoir d'agir des participants.

Ses réalisations

2025 : Termes d'Armagnac (32) – Accompagnement 1er EHPAD de France en 100% bio-local-fait maison labellise? par ECOCERT niveau Excellence

2025 : Acade?mie de Versailles (78) - formations des professeurs du CAP Agents Polyvalents de Restauration pour introduire les notions d'alimentation saine et durable dans les programmes

2021 - 2025 : Mairie de Romainville (93) – Assistance Mai?trise d'Ouvrage, e?tude de faisabilite? puis mise en œuvre par la formation de la 1e?re e?cole d'Ile de France 100% bio-local-fait maison labe?lise?e par ECOCERT niveau Excellence – Accompagnement des autres e?coles et des cre?ches de la Ville – suivi des menus a? l'anne?e

2021 - 2025 : Formation du personnel restauration collective - Inte?gration des produits de qualite? et changements des pratiques professionnelles pour une trentaine de municipalités et structures.

2024 : Collectif les Pieds dans le Plat Japon - Voyage d'un mois au Japon pour sensibiliser et former la population et les e?lus sur nos travaux Franc?ais - Animation de formation de formateurs Japonais.

2022- 2024 : GPV Grands Projets de Ville Bordeaux Cenon Floirac Bassens (33) – Diagnostics des cuisines et formations des agents des cuisines de Bordeaux et des 300 agents de?die?s a? l'accompagnement du temps repas.

2022 - 2024 : Poitiers (86) / Arcueil (94) / Saint Germain du Puy (18) – e?tudes diagnostiques de l'offre alimentaire de la restauration collective pour aide a? la de?cision politique

2022 : Ville de Tours avec le GAB BioCentre (37) : Interventions pour l'E?ducation Nationale sur la semaine du gou?t dans toutes les e?coles de la Ville

2019 – 2020 : Ville du Pre? Saint Gervais (93) / Ville des Lilas (93) / Ville de Romainville (93) - Sensibilisation et accompagnement des candidats aux e?lections municipales pour inte?grer l'ame?lioration de l'offre alimentaire des cantines dans les programmes municipaux

2018 – 2019 Les Ateliers Durables Paris – sensibilisation-formation des salarie?s d'entreprises sur l'alimentation saine et durable (Saint Gobain / Tour First la De?fense / Infopro AP2 / Savencia / Natixis)

Programme de formation



Son CV
https://formation.coopaname.coop/wp-content/uploads/user_doc/jg11/CV formateur.trice - v3.docx

Jean-Jacques GUERRIER

Cuisinier Formateur

Chef cuisinier formateur, j'accompagne depuis plus de vingt ans les professionnels, les collectivités et les organisations dans l'évolution de leurs pratiques culinaires vers une alimentation plus saine, plus durable et plus gourmande.

Après un parcours en restauration gastronomique, j'ai exercé comme chef gérant avant de prendre la responsabilité de la première cuisine centrale de France proposant une restauration 100 % biologique et faite maison, fonction que j'ai occupée pendant dix-sept ans. Cette expérience de terrain m'a permis d'accompagner concrètement les équipes dans l'évolution de leurs pratiques culinaires, de leurs organisations et de leur relation au produit.

Aujourd'hui, je conçois et anime des formations en cuisine et alimentation durable en privilégiant une pédagogie active, fondée sur l'expérimentation, la coopération et le plaisir de cuisiner. Passionné par l'éducation au goût, je suis convaincu que l'expérience sensorielle constitue un formidable levier d'apprentissage et de changement des pratiques.

Diplômé en cuisine et titulaire d'un master dans le champ du social, je m'appuie sur les principes de l'éducation populaire pour rendre les connaissances accessibles à tous. J'utilise notamment des illustrations pédagogiques originales que je réalise moi-même afin de faciliter la compréhension, stimuler les échanges et favoriser la mémorisation.

J'interviens auprès des professionnels de la restauration collective et commerciale, des collectivités territoriales, des entreprises, des structures éducatives, de la petite enfance, des associations et du grand public, avec une même ambition : transmettre des savoir-faire culinaires concrets au service de la santé, du plaisir alimentaire et de la transition écologique.

Ses réalisations

2024-2025 -Labellisation ECOCERT 3 carottes pour 5 collèges d'Ille et vilaine.

2024-2025 -Formation pour des villes de Rennes métropole.

2024-2025 -Formation pour des foyers de vie rennais.

2024-2025 -Formation pour plusieurs villes du Morbihan.

2024-2025 -Formation pour plusieurs villes de Normandie.

2024-2025 -Accompagnement de la métropole de Lyon.

2024-2025 -Accompagnement de la commune de la Noë Blanche pour sa restauration (70% Bio local).

2021 -Labellisation ECOCERT 3 carottes prix d'excellence à ville de Bruz.

2020 -formation à la physiologie du goût pour les animateurs et les élus de la ville de Bruz.

1994 -Participation à un livre de cuisine gastronomique.

Contenus

- Les enjeux de la transition alimentaire en restauration collective : santé, environnement, économie, éducation et enjeux sociaux.
- Qualité alimentaire et santé : aliments ultra-transformés, lecture d'étiquetage, microbiote, produits biologiques et repères nutritionnels.
- Cadre réglementaire : loi EGALIM, loi Climat et Résilience, labels et signes de qualité.
- Diversification des protéines : protéines végétales, menus végétariens, équilibre nutritionnel et acceptabilité.
- Approvisionnement durable et valorisation des produits biologiques, locaux et de saison.
- Techniques culinaires favorisant le goût, la qualité nutritionnelle et la maîtrise des coûts.
- Assaisonnements, cuisine végétarienne et ingrédients de la transition alimentaire.
- Prévention du gaspillage alimentaire et optimisation des matières premières.
- Atelier culinaire pratique, dégustation, analyse sensorielle et repas partagé.
- Élaboration de pistes d'action transférables dans le contexte professionnel des participants.
- Facteurs humains de la transition alimentaire : accompagnement du changement, dynamique d'équipe, qualité de vie au travail et valorisation des compétences professionnelles.