Piloter une politique alimentaire territoriale : agir pour une alimentation saine et durable (élus et responsables territoriaux)

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

Présentation générale

L'alimentation est aujourd'hui au cœur de nombreux enjeux pour les collectivités : santé publique, éducation, transition écologique, agriculture locale, justice sociale, attractivité du territoire et maîtrise des dépenses. Les élus et responsables territoriaux disposent de nombreux leviers d'action, mais il n'est pas toujours simple d'identifier les priorités ni de construire une stratégie cohérente.

Cette formation constitue un véritable outil d'aide à la décision. Elle permet de mieux comprendre les enjeux de la transition alimentaire, d'identifier les leviers d'action mobilisables par une collectivité et de définir des orientations adaptées aux réalités du territoire.

Animée par un binôme composé d'une diététicienne et d'un chef cuisinier formateur, elle associe apports théoriques, échanges, analyses de situations concrètes, intelligence collective et atelier culinaire participatif. L'expérimentation en cuisine et la dégustation permettent aux participants de vivre concrètement les enjeux de l'alimentation durable afin d'éclairer leurs réflexions et leurs futures décisions.

Pré-requis

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Objectifs généraux

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

- Comprendre les enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et sociaux liés à la transition alimentaire dans les collectivités.
- Identifier les leviers d'action dont disposent les collectivités pour mettre en œuvre une politique alimentaire durable.
- Appréhender le cadre réglementaire et les politiques publiques en lien avec l'alimentation durable.
- Expérimenter, par la pratique culinaire et la dégustation, des solutions concrètes conciliant qualité alimentaire, durabilité, maîtrise des coûts et plaisir de manger.
- Identifier des pistes d'action adaptées aux réalités et aux priorités de leur collectivité.
- Mobiliser une démarche collective pour engager ou renforcer une dynamique de transition alimentaire.

Objectifs opérationnels, pédagogiques, évaluables

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

- Identifier les principaux enjeux de la transition alimentaire pour une collectivité territoriale.
- Repérer les leviers d'action mobilisables par une collectivité en faveur d'une alimentation durable.
- Analyser une situation ou une politique alimentaire locale au regard des enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et sociaux.
- Réaliser et analyser un atelier culinaire illustrant les principes d'une alimentation durable et en tirer des enseignements pour les politiques publiques locales.
- Construire une première ébauche de plan d'actions adaptée à leur collectivité.
- Argumenter des choix de politique alimentaire durable auprès des différents acteurs de la collectivité.

Public concerné

Élus locaux (maires, adjoints, conseillers municipaux), directeurs généraux des services (DGS), directeurs généraux adjoints (DGA), directeurs des ressources humaines, cadres et responsables territoriaux souhaitant engager ou accompagner une démarche de transition alimentaire au sein de leur collectivité.

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, participative et expérientielle, inspirée des principes de l'éducation populaire. Elle alterne apports théoriques, échanges entre pairs, analyses de situations concrètes, ateliers collaboratifs et mises en situation favorisant la réflexion et l'aide à la décision.

L'atelier culinaire participatif et les dégustations constituent un support pédagogique à part entière. Ils permettent aux participants de vivre concrètement les enjeux de l'alimentation durable, d'expérimenter des solutions conciliant qualité, durabilité, maîtrise des coûts et plaisir alimentaire, puis d'en tirer des enseignements pour leurs politiques publiques locales.

L'ensemble de la formation se déroule en présentiel afin de favoriser les échanges, l'intelligence collective et la construction de pistes d'action adaptées aux réalités des collectivités participantes.

Ressources pédagogiques

Les participants disposent de ressources pédagogiques variées favorisant la compréhension des enjeux et la réutilisation des acquis dans leur contexte professionnel :

- support de présentation remis aux participants ;
- fiches synthétiques sur les enjeux de l'alimentation durable et les politiques publiques alimentaires ;
- documents ressources sur la réglementation en vigueur (EGALIM, loi Climat et Résilience, recommandations nationales…) ;
- études de cas et exemples inspirants de collectivités engagées dans une démarche de transition alimentaire ;
- grilles d'analyse et outils d'aide à la décision ;
- supports d'animation utilisés lors des ateliers collaboratifs ;
- illustrations pédagogiques originales réalisées par le formateur, facilitant la compréhension, la mémorisation et les échanges autour des thématiques abordées ;
- fiches recettes et supports issus de l'atelier culinaire participatif ;
- bibliographie et ressources complémentaires ;
- plan d'actions ou feuille de route élaboré par les participants au cours de la formation;
- document de synthèse "Repères pour engager une politique alimentaire durable"

Modalités d'organisation

La formation est dispensée principalement en présentiel. La durée de référence est de 14 heures réparties sur 2 journées, consécutives ou non selon les contraintes de la collectivité.

En fonction des besoins, des objectifs poursuivis et des disponibilités des participants, le format peut être adapté (journée de sensibilisation, parcours sur mesure ou accompagnement complémentaire).

La formation alterne des temps d'apports théoriques, d'intelligence collective, d'analyse de situations concrètes, d'échanges entre participants et un atelier culinaire participatif. L'expérimentation en cuisine et la dégustation constituent des supports pédagogiques permettant d'éclairer les réflexions et les prises de décision.

Les ateliers culinaires se déroulent dans une cuisine pédagogique mise à disposition par la structure commanditaire ou par l'organisme de formation.

Une ou plusieurs réunions préparatoires peuvent être organisées à distance avec le commanditaire afin d'adapter la formation aux enjeux et au contexte de la collectivité.

Matériel pédagogique

Salle de formation équipée (vidéoprojecteur ou écran de projection, paperboard ou tableau, connexion internet si nécessaire).

Cuisine pédagogique équipée permettant la réalisation des ateliers culinaires, mise à disposition par la structure commanditaire ou par l'organisme de formation.

Le matériel de cuisine et les ustensiles nécessaires sont fournis sur le lieu de formation. Les denrées alimentaires peuvent être fournies par l'organisme de formation ou par la structure commanditaire selon les modalités convenues en amont. Une liste des denrées peut être transmise préalablement si nécessaire.

Les participants disposent des supports pédagogiques remis durant la formation.

Modalités d'évaluation

L'évaluation des acquis est réalisée tout au long de la formation à travers des temps d'échanges, des mises en situation, des analyses de cas concrets et des restitutions collectives.

Les participants sont amenés à mobiliser leurs connaissances pour analyser des situations liées à l'alimentation durable dans les collectivités et identifier des leviers d'action adaptés à leur contexte territorial.

Une autoévaluation en début et en fin de formation permet aux participants de mesurer l'évolution de leurs connaissances, de leur compréhension des enjeux et de leur capacité à identifier des pistes d'action.

Un bilan collectif de fin de formation permet de recueillir les acquis, les points de vigilance et les perspectives de mise en œuvre dans les collectivités représentées.

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
460 € HT (552 € TTC) Soit 32,86 € HT (39,43 € TTC) de l'heure

Tarif pour un groupe d'une même structure
4600 € HT (5520 € TTC) Soit 328,57 € HT (394,29 € TTC) de l'heure

Tarif réduit

Tarif par stagiaire
446,66 € HT (535,99 € TTC) Soit 31,9 € HT (38,28 € TTC) de l'heure
Tarif pour un groupe d'une même structure
4500 € HT (5400 € TTC) Soit 321,43 € HT (385,71 € TTC) de l'heure

Durée 14 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 grands enjeux de la transition alimentaire : santé, environnement, éducation, économie locale et attentes citoyennes.
- Le rôle des collectivités et les principales évolutions réglementaires.
- Les leviers d'action des politiques publiques alimentaires : restauration collective, approvisionnement durable, lutte contre le gaspillage, éducation au goût.
- Analyse de situations concrètes et partage d'expériences.
- Expérimentation culinaire et dégustation pour comprendre concrètement les enjeux de l'alimentation durable et éclairer la prise de décision.
- Identification des freins et leviers de mise en œuvre.
- Construction d'une première feuille de route adaptée au territoire.
- Bilan collectif et perspectives d'action.