

CATALOGUE FORMATIONS
ALIMENTATION BIO ET DURABLE



BIOWALLONIE

Contact

Noémie Dekoninck
noemie.dekoninck@biowallonie.be
+32(O) 479 937 034

Stéphanie Goffin
stephanie.goffin@biowallonie.be
+32 (O) 474 38 11 24



Introduction

Biowallonie, structure d'encadrement du secteur bio, dispose d'un «pôle» restauration bio et durable dont la mission principale est l'introduction progressive d'une alimentation durable dans le monde de la restauration (restauration collective et HORECA).

Afin de mener à bien cette mission, Biowallonie a d'une part développé des cycles de formation visant à sensibiliser les acteurs d'un système alimentaire à aller vers plus de durabilité et d'autre part propose des accompagnements personnalisés et sur mesure pour tout type d'établissement (cantine d'école, cantine d'entreprise, HORECA...).

Afin de répondre au mieux aux demandes, Biowallonie s'est entouré d'un panel de consultants nutritionnistes, de cuisiniers spécialisés dans la confection de recettes durables. Ceux-ci sont mobilisés en fonction de leurs compétences et des demandes.



Tarifs

Les différentes formations ainsi que les accompagnements peuvent être payant suivant le type de demande ou le type d'établissement.

Veillez consulter le personnel de Biowallonie pour obtenir une offre détaillée.



Formations

Les formations thématiques et pratiques couramment organisées par Biowallonie sont listées ci-dessous.

Cette liste n'est pas exhaustive car Biowallonie peut tout à fait élaborer des formations sur des thématiques spécifiques en lien avec l'alimentation durable.

De manière générale, les formations thématiques visent toutes les personnes impliquées dans la gestion de la cantine d'une institution (responsable environnemental, acheteur, comptable, direction, personnel de cuisine, infirmières, enseignants, diététiciens...). Les formations pratiques sont quant à elles destinées au personnel de cuisine de la cantine. Les formations peuvent se donner en français et en néerlandais



Thématique



BIO WALLONIE

LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

Disposer des bases sur les enjeux de l'alimentation durable en restauration

GESTION DE L'APPROVISIONNEMENT DURABLE

Disposer des outils, contacts et informations nécessaires pour mettre en place un approvisionnement bio et durable pour son restaurant

S'APPROVISIONNER DURABLEMENT LORSQU'ON EST SOUMIS AUX MARCHÉS PUBLICS

Disposer des bases sur les enjeux de l'alimentation durable en restauration

INFORMATIONS SUR LA CERTIFICATION BIO

Disposer des informations complètes et nécessaires pour faire certifier bio son établissement.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Disposer de l'expérience et de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration et acquérir les bases pour récupérer les restes.

MAITRISER SON FOOD-COST DANS LES CANTINES DURABLES

Prise de conscience des différentes clés d'action en gestion. Préparer une analyse approfondie de son mode de gestion.

LES PROTÉINES ANIMALES ET VÉGÉTALES

Meilleure compréhension des protéines au sens larges, sensibilisation aux impacts des différents types de préparation à base de protéines animales et végétales durables.

L'ALIMENTATION ET LA SANTÉ

Prise de conscience de l'impact de notre alimentation sur la santé, disposer des connaissances suffisantes sur les allergies et intolérances alimentaires et sur la réglementation y afférant

LES POISSONS DURABLES

Disposer des informations complètes et nécessaires pour choisir les poissons à cuisiner sans contribuer à l'épuisement de nos réserves halieutiques

COMMUNIQUER ET SENSIBILISER DANS UN PROJET EN ALIMENTATION DURABLE

Disposer des astuces clés pour introduire une communication vers les usagers et vers l'ensemble du personnel d'un établissement lorsqu'on entame une démarche vers l'alimentation durable

TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS FRAIS ET NON TRANSFORMÉS

Prise de conscience de tous les atouts de travailler des produits frais et non transformés dans la restauration



Pratique

ÉLABORER DES MENUS DE SAISON

Comprendre la logique de la saison en fruits, légumes et poissons. Apprendre à adapter les recettes en fonction de la saison.

LIMITER ET RÉUTILISER LES RESTES EN CUISINE

Valoriser les restes de préparations crus ou cuits dans d'autres recettes

LES SNACKS ET SALADE BAR DURABLES POUR DES JEUNES DE 7 À 18 ANS

Faire apprécier aux jeunes de 7 à 18 ans une version durable de l'alimentation.

VALORISER LES RESTES DE PRÉPARATIONS CRUS OU CUITS

Utilisation de l'entièreté du légume, les parties habituellement jetées seront ici revaloriser dans des préparations soignées

MENU VÉGÉTARIEN

Découvrir et s'approprier des menus végétariens en variant les protéines végétales et évitant les stéréotypes pour diminuer la quantité de protéine sans faire fuir les usagers

SAUCES ET BASES DURABLES

Réapprendre les bases des recettes en version durable

CUISINER SANS ALLERGÈNES

Apprendre à substituer les aliments allergènes dans des préparations courantes.

LES LÉGUMES OUBLIÉS

Découvrir les légumes oubliés et apprendre à les cuisiner avec goût

LES DESSERTS DURABLES

Apprendre à cuisiner des desserts diversifiés et durables

CUISINER AVEC DES PRODUITS BIO, FRAIS ET NON TRANSFORMÉS

Réapprendre à travailler les produits frais, non transformé et se familiariser avec les produits bio

CUISINER DIFFÉRENTS TYPES DE PROTÉINES

Apprendre à rééquilibrer son assiette avec différents types de protéines

VARIATION DE CÉRÉALES ET DE PÂTES EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ

Apprendre à cuisiner diverses céréales de manière originale

COMMENT TRAVAILLER LES POISSONS DURABLES

Apprendre à cuisiner avec goût les poissons durables souvent méconnus

LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Maitriser la cuisson basse température des aliments et faciliter le travail des cuisiniers



Visites

Biowallonie organise pour les groupes de professionnels de la cuisine, des visites d'acteurs bio. Il peut s'agir de visites de producteurs, de transformateur, de distributeur ou encore de restaurant ou de cantine.

Les acteurs visités sont des exemples en alimentation durable. Ces personnes travaillent depuis un moment sur la démarche ou en relation avec des restaurateurs.



Accompagnement

L'accompagnement dans l'instauration d'un système alimentaire durable se fait de manière tout à fait personnalisée afin de tenir compte de la spécificité propre à chaque établissement.

Il s'agit donc d'un accompagnement sur mesure. A ce jour, le personnel de Biowallonie a accompagné plus de 350 collectivités et jouit de ce fait d'une expertise de haute qualité. L'accompagnement se fait en plusieurs phases dont les objectifs sont brièvement décrits ci-dessous.



Phases d'audit



BIOWALLONIE

PHASE DE DIAGNOSTIC

Lors de la phase de diagnostic, un comité de pilotage est mis sur pied. Ce dernier comprend un membre de la direction, les personnes clés au fonctionnement de la restauration et éventuellement un représentant des usagers. Le comité de pilotage coordonnera le projet d'alimentation durable en interne. Une fois ce comité mis en place, le diagnostic (l'audit) à proprement parlé peut débuter. Biowallonie effectue un audit des processus d'achats, de production, de distribution et de communication sur plusieurs niveaux, à savoir organisationnel, matériel et humain. Les paramètres de durabilité que sont la saisonnalité, la proximité, le mode de production, le grammage des viandes et la prévention des déchets et du gaspillage alimentaire sont évalués. L'analyse des achats et des menus sur une année complète fait partie intégrante de cet audit. Cet audit qualitatif complémente à une analyse SWOT permettra de dresser la fiche de diagnostic initiale, élément d'entrée dans la phase suivante.

PHASE DE RÉALISATION

Lors de cette phase, les actions définies dans le plan d'action sont mises en œuvre dans les délais impartis. Les indicateurs sont mesurés à intervalle régulier afin de suivre l'évolution de ces derniers et de vérifier la tenue de l'objectif.

PHASE D'ÉVALUATION

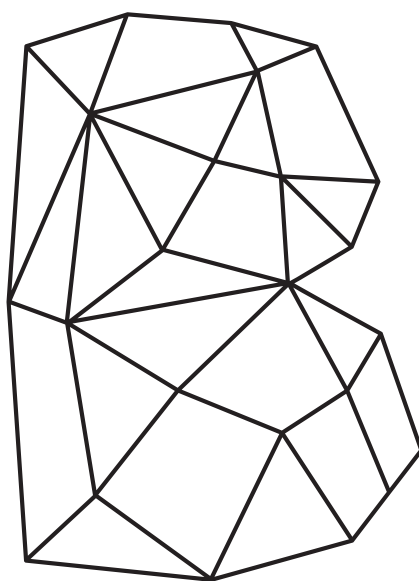
Lors de cette phase, Biowallonie évalue le projet dans son ensemble au travers des indicateurs et de l'atteinte des objectifs initialement fixés. De cette manière, une véritable comparaison entre la situation initiale et finale est possible. C'est également lors de cette phase que l'on peut faire le point sur le projet et sur les améliorations continues à y apporter.

PHASE DE DÉFINITION ET DE PLANIFICATION

Lors de cette phase, le comité de pilotage et Biowallonie définissent les actions à mettre en place pour plus de durabilité en fonction des contraintes économiques, matérielles et humaines propres à l'établissement. Des indicateurs sont définis afin de pouvoir mesurer l'atteinte des objectifs fixés, avec évidemment une estimation du niveau initial de ces indicateurs. Les actions sont planifiées dans le temps en fonction des ressources disponibles.







BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain