

MA CUISINE ENGAGÉE

POUR UNE ALIMENTATION LOCALE, DE
QUALITÉ ET DE SAISON



Un parcours d'accompagnement collectif gratuit sur 2 ans

 **Pour la restauration collective en gestion directe :
Ehpad, cuisine centrale, cuisine scolaire...**

OBJECTIFS

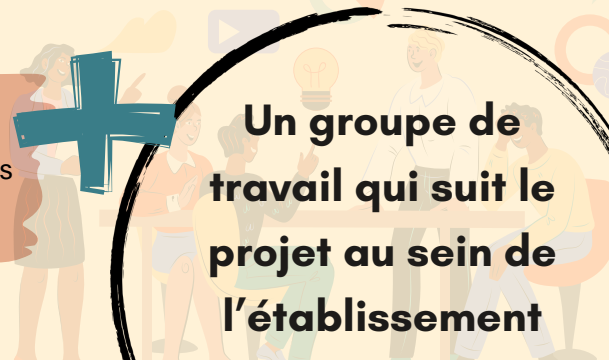
- Réaliser un état des lieux sur le gaspillage alimentaire, du fonctionnement de la cuisine et des approvisionnements
- Définir une feuille de route pour l'établissement et lever les freins collectivement en bénéficiant de retours d'expériences
- Disposer d'un appui technique avec des expertises pour la mise en place des actions (sourcing, plan alimentaire, réduction du gaspillage, ...)

LE PRINCIPE ?

1 session collective entre établissements / mois
sur une demi-journée, de septembre 2025 à juin 2026, avec des
inter-sessions en autonomie et une seconde année de suivi



**Un groupe de
travail qui suit le
projet au sein de
l'établissement**



UN PARCOURS EN 3 MODULES



MODULE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

3 sessions de septembre à décembre 2025

1

- Le gaspillage, ses enjeux et le cadre réglementaire
- Réaliser un diagnostic : outils et méthodologie

Pesées en autonomie sur une semaine

2

- Comprendre les causes du gaspillage
- Analyse des diagnostics

Mise en place d'une action et nouvelles pesées

3

- Analyse des observations
- Réalisation d'un plan d'actions pour réduire le gaspillage



MODULE

APPROVISIONNEMENT LOCAL

3 sessions de janvier à mars 2026

1

- Repenser son approvisionnement : enjeux et contraintes
- Prévisionnel des besoins

Objectifs et feuille de route d'approvisionnement

2

- Comment et où sourcer ?
- Prévoir la rencontre avec les producteurs
- Partage d'expérience

Réalisation du sourcing, test et révision des choix

3

- Retour sur les expérimentations
- Élaboration d'un plan d'approvisionnement sur le long terme



MODULE

CUISINE

3 sessions d'avril à juin 2026

1

- Enjeux alimentaires
- Adapter l'organisation de sa cuisine à la stratégie d'approvisionnement

Réviser son plan alimentaire

2

- Création collective de menus et de fiches techniques

Tester un autre mode de fonctionnement et adapter les menus au jour le jour

3

- Diversifier les repas avec un grammage réduit de viande ou végétarien pour réduire les coûts : atelier pratique

**Travaux en autonomie dans l'établissement entre les sessions*

POUR PARTICIPER



Je m'inscris en cliquant **ICI** avant le 15 mai



Je constitue une équipe qui participera au projet (cuisinier, direction, gestion, représentants, personnel...)



Je m'engage à suivre toutes les sessions et à réaliser les travaux en intersessions

EN PARTENARIAT AVEC :

