

Formation continue

Alimentation durable : élargir le champ des possibles



Une formation de deux jours pour les cuisiniers de la restauration collective

➔ Alimentation durable et produits de proximité

10 octobre 2018

Proximité, santé, environnement...comment ménager la chèvre et le chou ?

- ◆ Elaborer un planning de « menus presque parfaits »
- ◆ Connaître les producteurs locaux

➔ Le climat dans nos assiettes

17 octobre 2018

Des menus pour le climat... ou quand un chef ramène sa fraise

- ◆ Concocter un buffet à base de produits végétaux et originaux
- ◆ Déguster ensemble les mets préparés

Ces modules sont complémentaires, mais possibilité de s'inscrire à un seul module.

Pour qui, à quel coût ?

Public-cible : cuisiniers de la restauration collective

Lieu : Ferme de Budé, Chemin Moïse-Duboule 2, 1209 Genève

Coût : 180.– par module ou 300.– pour les deux modules

Inscription : <https://www.ge.ch/formation-alimentation-durable>

Les inscriptions sont prises par ordre d'arrivée et les places limitées.



Objectifs

- ◆ Elaborer un planning de menus types qui intègrent la santé, l'environnement et l'économie
- ◆ Discuter avec les grossistes des filières locales d'approvisionnement
- ◆ Connaître les outils et certifications disponibles pour la restauration

Intervenants

- ◆ Intervenants spécialisés (Beelong, Haute école de santé)
- ◆ Service cantonal du développement durable
- ◆ Office de promotion des produits agricoles de Genève et grossistes

Programme

	Contenu
08:15	Introduction et tour de table
	Défis liés à une alimentation durable
	L'alimentation saine est-elle compatible avec le respect de l'environnement ?
	Atelier " menus presque parfaits ": planning sur une semaine, associant plaisir gustatif, respect de l'environnement, santé et contrainte budgétaire
12:15	Repas
13:30	Outils d'aide pour évaluer la durabilité des produits de différentes filières et présentation de l'indicateur Beelong
	Présentation de la plateforme d'approvisionnement en produits locaux - GRTA et de quelques filières locales (représentants des producteurs)
	Synthèse et évaluation de la journée
16:45	Fin



17 octobre 2018

Objectifs

- ◆ Comprendre le lien entre le changement climatique et le système alimentaire
- ◆ Elaborer des menus « climate friendly »
- ◆ Etre capable d'utiliser l'outil *eaternity* pour calculer les émissions de CO₂ d'une recette

Animation

- ◆ Cuisinier professionnel, spécialisé en cuisine végétarienne

Programme

	Contenu
8:00	Accueil
8:15	Tour de table dans l'esprit de la madeleine de Proust: chaque participant vient avec un "aliment souvenir"
8:30	Plénière: des menus respectueux du climat Choix des aliments – variations des apports protéinés – présentation du programme eaternity
9:30	Atelier : préparation d'un buffet à base de produits végétaux et originaux. Différentes recettes proposées, répartition entre les participants et préparation.
Repas –dégustation du buffet préparé	
13:15-14:00	Rangements et conclusion





Module optionnel : suivi personnalisé

→ La suite... pour ne pas rester sur sa faim

Plusieurs programmes permettent aux cuisiniers de s'engager concrètement pour une gestion durable de leur établissement, de manière globale ou sur un aspect en particulier:

- ◆ **L'indicateur Beelong** présente l'impact des aliments sur *l'environnement*. Les achats sont évalués sur une échelle de A à G selon cinq critères: provenance, saison, mode de production, climat et ressources, transformation.
- ◆ Le programme **ecoCook** analyse la *gestion durable* d'un établissement, incluant les menus, la gestion des déchets, les conditions de travail, etc. Ce programme aboutit à une certification à quatre niveaux de performance.
- ◆ Le logiciel **eaternity** aide à concevoir des menus respectueux du *climat*. Il fournit un rapport des émissions de CO₂ du mois, mettant en valeur les 10 aliments les plus avantageux pour le climat.
- ◆ Le label de qualité **Fourchette verte** cherche à concilier *plaisir et santé*, en proposant une assiette du jour équilibrée, basée sur les recommandations de la société suisse de nutrition.
- ◆ La **certification GRTA** distingue les établissements qui utilisent des produits de *proximité*, certifiés par la marque de garantie Genève Région -Terre Avenir dans leur offre journalière.

Renseignements :

Service cantonal du développement durable

Véronique Diebold, adjointe scientifique

18 bis, quai Ernest-Ansermet

1205 Genève

022/388.19.40

agenda21@etat.ge.ch

www.ge.ch