

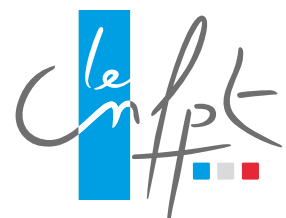


S'engager et agir pour une alimentation durable

+D'INFO SUR 
cnfpt.fr

L'OFFRE DE SERVICE

PARUTION EN
DÉCEMBRE 2023



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT

SOMMAIRE

- 1** — **Les leviers et défis**
d'un système alimentaire
durable p.4
- 2** — **L'offre de service**
par thématique p.8
- 3** — **Les formations**
« alimentation durable »
du CNFPT p.10
- 4** — **Les ressources**
complémentaires p.16
- 5** — **Les formations**
sur mesure p.18

LE MOT DU PRÉSIDENT



François Deluga
Président du CNFPT

L'alimentation durable au carrefour de nouveaux et multiples enjeux

À l'échelle mondiale, les experts ont montré que « les systèmes alimentaires à l'œuvre depuis le début du XX^e siècle génèrent de multiples dégradations environnementales. Repenser les modèles de production, de commercialisation et de consommation des aliments s'impose alors comme un défi majeur du XXI^e siècle »*. En réponse à cette nécessaire transition alimentaire vers des modèles plus économes, les pouvoirs publics mènent une politique volontariste en faveur d'une amélioration de l'offre alimentaire. Les collectivités et établissements publics territoriaux œuvrent en agissant sur les différents leviers à leur disposition : développer des politiques agro-écologiques et promouvoir une agriculture de proximité, agir pour une alimentation et une restauration collective durables au bénéfice des convives, du jeune enfant à la personne âgée, opérer au sein des services sociaux pour rendre l'alimentation de qualité accessible

à tous et lutter, ainsi, contre les précarités alimentaires.

Le secteur, en pleine transformation, doit parvenir à relever les défis imposés par la pression sur la chaîne d'approvisionnement et l'inflation, tout en respectant le cadre réglementaire (Lois ÉGalim, Climat et résilience et Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire). C'est ainsi que la restauration collective s'inscrit dans un marché très sensible à la conjoncture. En effet, après la crise sanitaire et les confinements qui ont vu l'arrêt total de l'activité scolaire pendant des mois, les acteurs doivent faire face à la résurgence de la grippe aviaire, aux aléas climatiques et à l'augmentation des prix des aliments et de l'énergie.

Pour faire face à ces défis, les politiques publiques relatives à l'alimentation en général et à la restauration collective en particulier doivent s'adapter à la fois à la tarification, à l'encouragement d'une pratique plus vertueuse du repas (choix des menus, juste quantité, approvisionnement direct, « cuisson de nuit » ...) et encore à l'indispensable sobriété énergétique et mettre en place des actions de stratégie alimentaire locale pour contrer les précarités sociales.

Acteur territorial engagé aux côtés des employeurs territoriaux, le CNFPT intègre dans son offre de service les enjeux des évolutions actuelles autour de l'alimentation durable mais aussi l'ensemble des composantes de la transition écologique qui impacte grandement ce secteur.

Je vous invite à découvrir notre offre de formation et de ressources sur ce domaine et à parcourir une première sélection dans ce recueil. J'espère que vous y trouverez également les outils et l'accompagnement nécessaires et qu'ainsi, le CNFPT jouera pleinement son rôle dans l'accompagnement vers une politique locale de développement d'une alimentation durable.



LES 10 ENGAGEMENTS
DU CNFPT EN FAVEUR
DE LA **TRANSITION ÉCOLOGIQUE**

* Source : « Alimentation et environnement : quelle transition ? » Vie publique



1/ **Les leviers** **et défis** d'un système **alimentaire** **durable**

Acteur territorial engagé aux côtés des collectivités, le CNFPT intègre dans son offre de service les enjeux des évolutions actuelles autour de l'alimentation. Le CNFPT s'engage ainsi à développer une offre de formations et de ressources dont nous souhaitons ici vous présenter une sélection.

La connaissance des enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation sur son territoire, l'articulation des politiques alimentaires avec les autres politiques publiques ou encore la mise en œuvre de solutions durables par les collectivités sont aujourd'hui les principaux enjeux de la transition alimentaire. Elles constituent les différents leviers d'un système alimentaire durable.

L'alimentation est une thématique transversale au carrefour de multiples politiques publiques entre les champs de la santé, du social, de l'économie ou encore de l'écologie. L'État mène différentes politiques en faveur d'une alimentation saine et sûre : le « Paquet hygiène » issu de la réglementation européenne, le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le Programme National de l'Alimentation (PNA), la loi ÉGalim, la loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC) ou encore la Loi climat et Résilience.



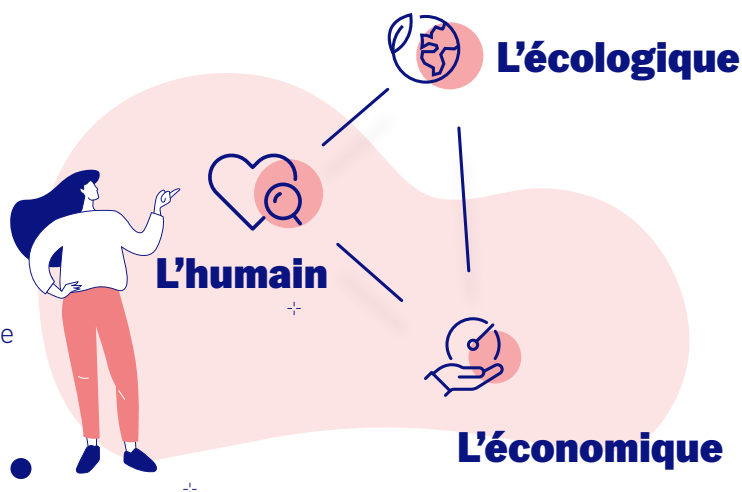
Historiquement, les collectivités, de par leurs compétences, intervenaient dans le champ de l'alimentation par le prisme de la restauration collective. Elles ne se limitent plus à cette compétence qui reste bien entendu un levier d'actions majeur pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine et plus durable. Elles développent également des politiques locales de l'alimentation en faveur du développement économique et social de leurs territoires.

✓ Que recouvre ce concept d'alimentation durable très usité de nos jours ?

D'après l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, une alimentation durable est :

- une alimentation accessible à tous, saine et répondant aux besoins nutritionnels humains ;
- avec un système de production qui préserve l'environnement, l'eau et la biodiversité ;
- une alimentation qui s'appuie sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs et en préservant le tissu rural et le développement local.

Cette définition d'une alimentation répond aux 3 piliers du développement durable :



Focus sur la loi ÉGalim

La loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable », dite « Loi ÉGalim » promulguée le 1^{er} novembre 2018, et renforcée par la loi « Climat et Résilience » promulguée le 24 août 2021 et la loi « AGEC relative à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage » du 10 février 2020, a inscrit la restauration collective dans un cercle d'amélioration vertueux, avec le respect des 5 mesures phares suivantes :

1. l'introduction d'au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. Les produits entrant dans ce décompte sont listés et définis par la loi ;

2. la lutte contre le gaspillage alimentaire avec comme objectif, sa réduction d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015, et l'obligation de dons de denrées aux associations habilitées ;

3. l'information des usagers pour une meilleure transparence de la qualité des repas servis avec l'obligation à compter du 1^{er} janvier 2023 de

déclarer auprès des services du ministère de l'Agriculture la part de produits durables et de qualité ;

4. l'introduction d'un menu végétarien par semaine, avec comme objectif la diversification des sources de protéines et le développement de la consommation des protéines végétales issues des céréales et légumineuses, et la limitation de la consommation de protéines animales, dont la production est source de gaz à effet de serre ;

5. l'interdiction au plus tard le 1^{er} janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en matière

plastique, afin de lutter contre les effets néfastes des perturbateurs endocriniens.



Dans le contexte législatif et économique, se posent plusieurs défis pour les services de restauration collective :

- la maîtrise du coût du repas : acheter des denrées alimentaires de qualité coûte plus cher et l'augmentation constatée du prix des denrées alimentaires et de l'énergie met à mal l'équilibre financier des services publics de restauration ;
- des défis d'approvisionnement en denrées de qualité : acheter localement des produits de qualité apparaît comme une évidence mais les règles de la commande publique interdisent le localisme ;
- l'interdiction au plus tard le 1^{er} janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en matière plastique ;
- le recrutement et la montée en compétences fondamentales des agents : le secteur de l'alimentation connaît en effet dans son ensemble des problèmes d'attractivité pour les différents métiers.

Pour faire face à ces multiples défis, les politiques en faveur d'une alimentation durable apportent des solutions :

- comme le développement des projets alimentaires territoriaux (PAT) soutenu par l'État à travers son plan de relance de l'État (430 PAT reconnus par l'État au 1^{er} avril 2023) ;
- ou encore l'adaptation des services de restauration collective avec le développement de pratiques toujours plus vertueuses dans la gestion de l'approvisionnement, de la production et de la distribution des repas : sélection des denrées alimentaires, choix des menus, juste quantité produite, dons des repas en surplus aux associations, juste cuisson, sobriété énergétique.

Ces évolutions entraînent un besoin important d'accompagnement et de professionnalisation des agents de la restauration autour de :

- la maîtrise des coûts ;
- l'élaboration des menus ;
- la rédaction des cahiers des charges d'achat de denrées alimentaires ;
- le retour au fait-maison ;
- la cuisine végétarienne qui nécessite de réinterroger ses pratiques culinaires.

Face à ces enjeux, le CNFPT vous propose différentes modalités pour accompagner vos projets et les projets de votre collectivité :

- des formations et des évènementiels ;
- des « micro-learning » : webinaires d'actualité, vidéos, bouquet de ressources ;
- le MOOC « co-construire sa démarche alimentaire de territoire ».

POUR ALLER PLUS LOIN

Rejoignez la e-communauté thématique « Alimentation, restauration collective et laboratoires » qui vous permet d'être tenu informé des prochains évènements et webinaires programmés, de bénéficier d'un service de veille et d'échanger avec les professionnels de votre domaine.





2/ **L'offre de service** par thématique

Les formations s'articulent en itinéraires métiers et politiques publiques dont 2 en particulier :

- « **La qualité sanitaire des repas** » avec au centre l'action au service de la santé du convive : entre bonnes pratiques d'hygiène, élaboration/suivi du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) selon la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point/système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) et prise en compte des allergies alimentaires ;
- « **Vers une restauration collective durable** » : dans le sillage de la loi ÉGalim, cet itinéraire donne à voir ce qu'est une restauration collective qui œuvre pour une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous et s'articule autour des 5 mesures phares :
 - 50 % de denrées alimentaires de qualité ;
 - lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - 1 menu végétarien par semaine ;
 - suppression des plastiques ;
 - information des convives.

Avec en corollaire, des formations :

- autour de l'éducation au goût ;
- autour du développement du « fait maison » : stages sur les techniques culinaires, et notamment la cuisine végétarienne ;
- autour des projets alimentaires de territoire ;
- autour de la précarité alimentaire ;
- autour de l'agro-écologie.

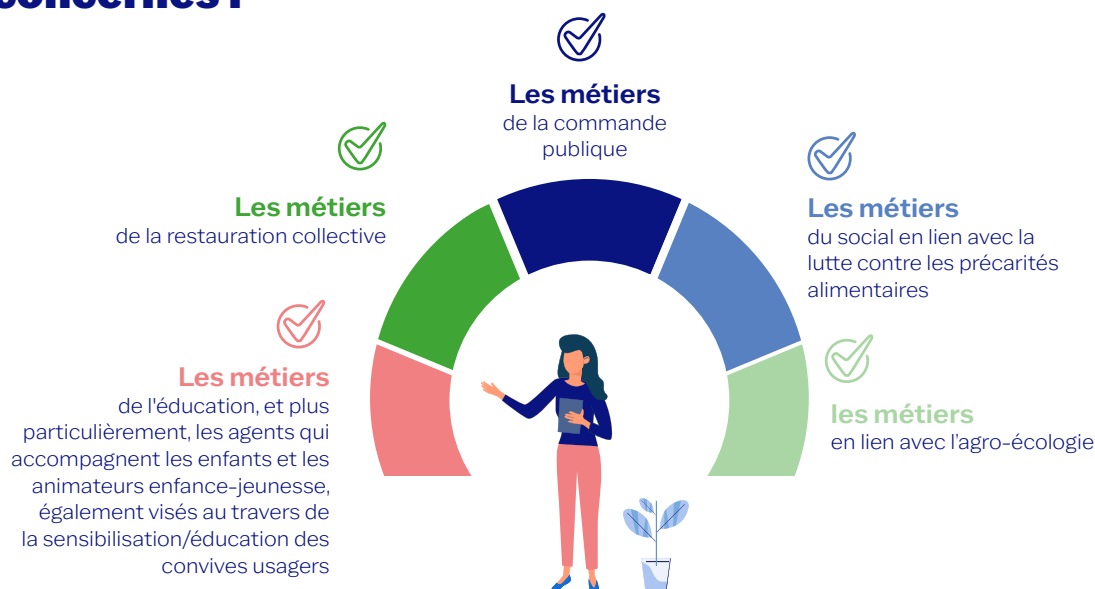
Des stages de base pour répondre aux problématiques d'agents recrutés ayant besoin de compétences initiales pour exercer leur métier :

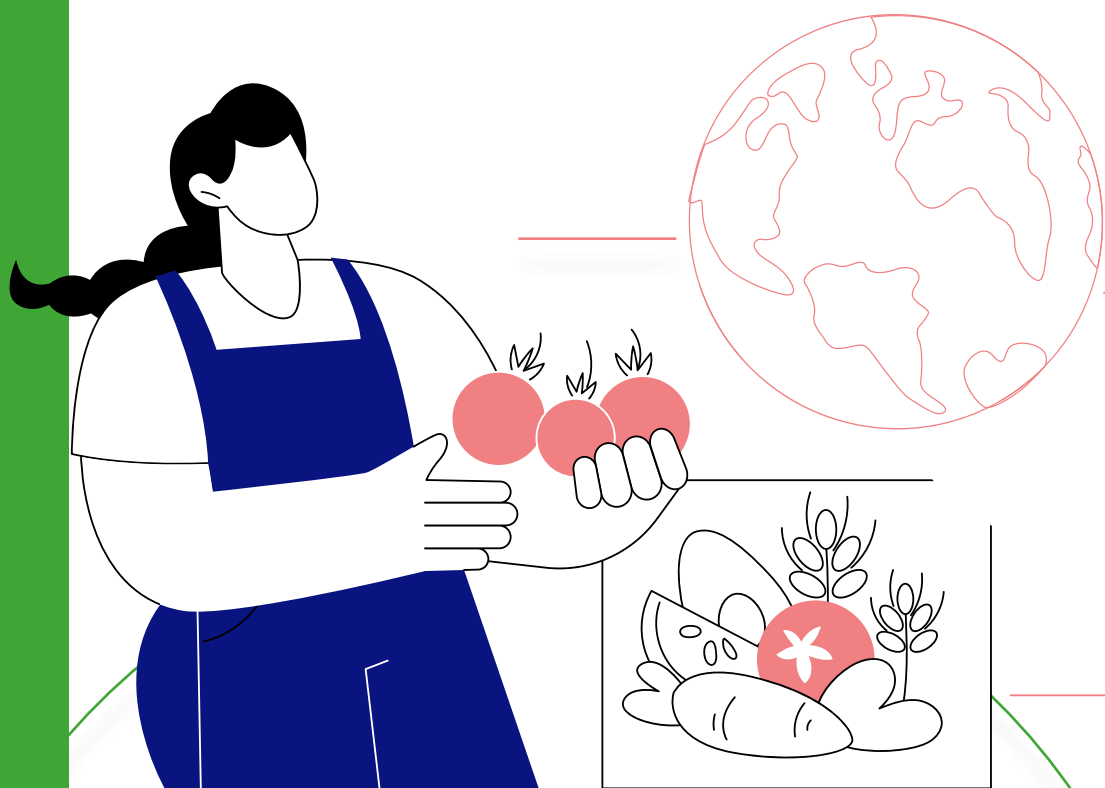
- hygiène alimentaire ;
- élaboration de menus ;
- techniques culinaires de base.



Retrouvez
une sélection l'offre nationale
de formation 2024 de la spécialité
Alimentation Durable

Focus sur les métiers territoriaux concernés :





3/ Les formations " **alimentation durable** " du CNFPT

Retrouvez dans ce recueil une sélection de notre offre de services sur la thématique de l'alimentation durable. Pour aller plus loin, retrouvez l'ensemble de l'offre de formation sur cnfpt.fr ainsi que des replays de webinaires, des vidéos et MOOC.

DÉVELOPPER UNE POLITIQUE DE TERRITOIRE EN FAVEUR D'UNE TRANSITION ALIMENTAIRE



Le MOOC, co-construire sa démarche alimentaire de territoire :

Ce MOOC aborde la méthodologie de co-construction et de mise en œuvre d'une démarche alimentaire territoriale. S'adressant particulièrement aux agents en charge de l'animation de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), il donne des clés pour aborder sereinement ces démarches hautement transversales et multi-acteurs. S'appuyant sur des retours d'expérience de territoires engagés de longue date dans des démarches, il vous montrera tout l'intérêt d'une approche progressive, s'enrichissant régulièrement de nouveaux volets, propre à mobiliser les acteurs dans la durée et pivot d'une transition vers un système alimentaire durable.

Le cours est divisé en 4 séances, qui seront ouvertes à un rythme hebdomadaire. Pour chaque séance, une bibliographie vient compléter les propos des intervenants. À chaque fin de séance, un exercice d'approfondissement est proposé. Le forum de discussion permettra d'échanger entre apprenants et de transmettre des questions aux intervenants.

À retrouver sur le site www.fun-mooc.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

- Les politiques publiques de l'alimentation et la gestion de la restauration collective **SXDL9**
- Le projet alimentaire territorial : une ambition partagée **SX115**
- L'animation d'un projet alimentaire de territoire **SX10J**



DÉVELOPPER UNE POLITIQUE AGRO-ÉCOLOGIQUE AU SEIN DE SON TERRITOIRE

Zoom sur quelques stages :

- L'agriculture, levier du développement des territoires **SXALV**
- L'accompagnement de projets d'agriculture urbaine **SXPAU**

Webinaire :

De la ferme à la fourchette : déclinaison opérationnelle du Pacte Vert Européen en collectivités territoriales.



MAÎTRISER LE CONTENU DE LA LOI ÉGALIM

Le bouquet de ressources Loi ÉGalim, élaboré en collaboration avec le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, précise le contenu des évolutions réglementaires et les implications pour les services de restauration.

À retrouver dans nos ressources formatives disponibles [ici](#)

Bouquet de ressources loi ÉGalim



Webinaires :

Les expérimentations en solution de réservation de repas et l'option végétarienne en restauration collective.



Diversification de la ressource protéique en restauration collective.



Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective.



DÉVELOPPER UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Un itinéraire de formation « vers une restauration collective durable » est proposé qui développe les compétences nécessaires à la gestion d'une restauration répondant aux attendus de la loi ÉGalim. Il s'articule en blocs de compétences selon les 3 piliers du développement durable.



Le pilier humain : agir pour le bien-être des convives, de son équipe, de tous

En restauration collective :

- L'organisation d'une équipe de travail en restauration collective **SXDLH**
- La prévention de l'usure professionnelle en restauration collective **SXK4G**
- La restauration scolaire et la laïcité **SXDL2**

Équilibre nutritionnel :

- L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire **SXDL3**
- La conduite d'un projet d'éducation au goût **SXDLA**

- L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques **SXDLM**
- Journée d'actualité : Impacts de la loi « ÉGalim » sur les services de restauration collective **SXR2G**

Maîtrise des coûts

- L'achat et le suivi de prestations de repas dans une démarche de développement durable **SXAMB**

Équilibre alimentaire dans les menus

- La qualité nutritionnelle et les menus en restauration scolaire **SXAMN**
- Les menus végétariens en restauration scolaire **SX50H**



POUR ALLER PLUS LOIN

- Programmation d'une unité de restauration collective **SXAMV**
- L'accompagnement des convives pour une alimentation saine et durable **SX321**

Le pilier économique : produire des repas équilibrés en favorisant l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio

Approvisionnement :

- L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité **SX30W**

POUR ALLER PLUS LOIN

- La maîtrise des coûts en restauration collective **SX114**
- Les techniques évolutives de cuisson **SXK4D**
- La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants **SXK4F**
- La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective **SX30R**



Le pilier environnemental : inscrire l'alimentation dans une démarche respectueuse de l'environnement

Vers une restauration vertueuse

- Atelier culinaire : valorisation des fruits et légumes **SXK1B**
- La cuisine végétale au quotidien : devenir ambassadeur dans sa collectivité territoriale **SXAoR**

Politiques alimentaires

- Le projet alimentaire territorial : une ambition partagée **SX115**
- L'animation d'un projet alimentaire de territoire **SX10J**
- La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective **SX3oR**
- Les techniques évolutives de cuisson **SXK4D**
- La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants **SXK4F**
- La programmation d'une unité de restauration collective **SXAMV**




POUR ALLER PLUS LOIN

- L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques **SXDLM**
- Les politiques publiques de l'alimentation et la gestion de la restauration collective **SXDL9**
- L'accompagnement de projets d'agriculture urbaine **SXPAU**
- L'agriculture, levier du développement des territoires **SXALV**

LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Bouquet de ressources « Précarité alimentaire »
À retrouver dans nos **ressources formatives** disponibles [ici](#)

Webinaire :

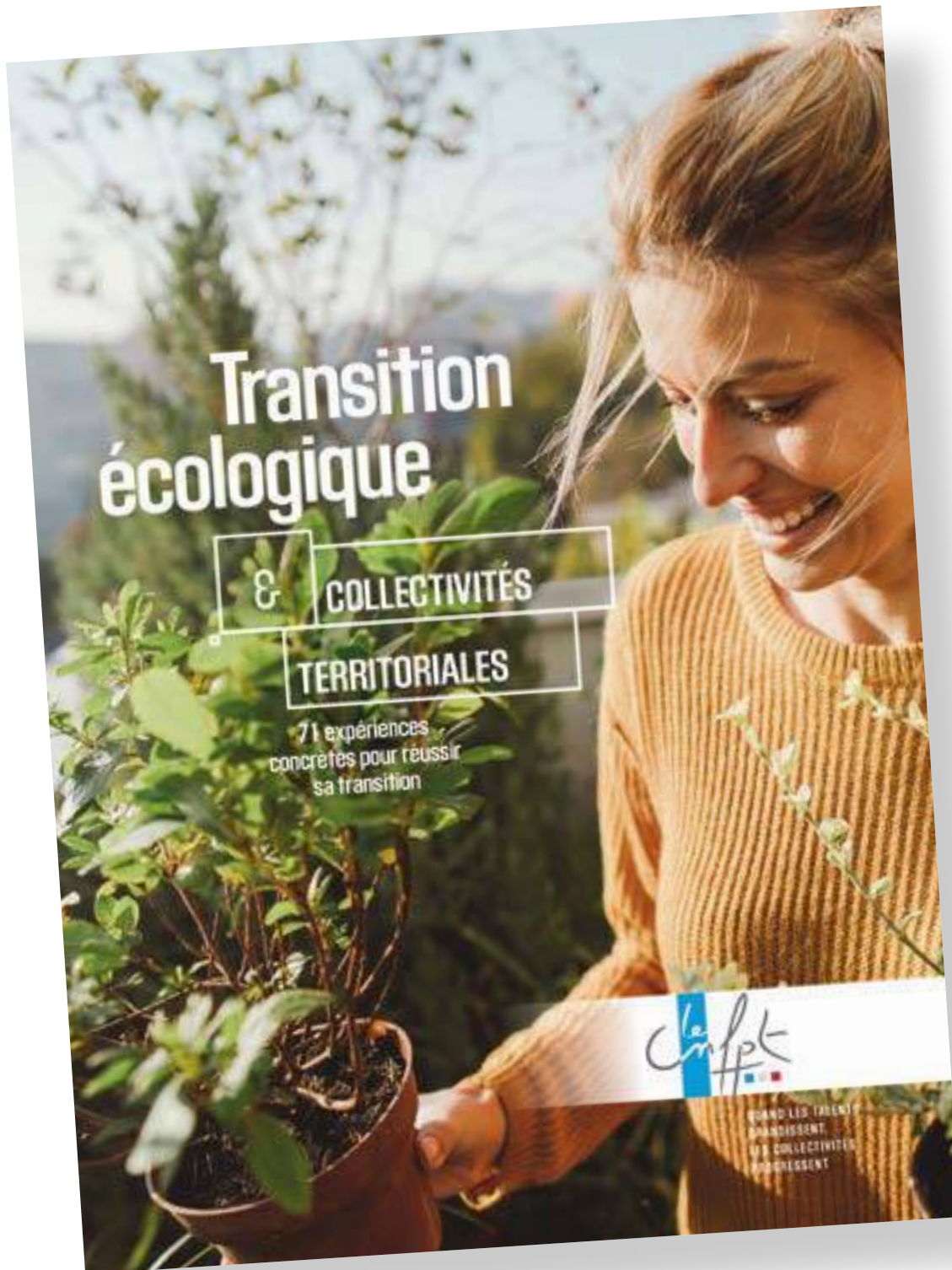
Les précarités alimentaires 



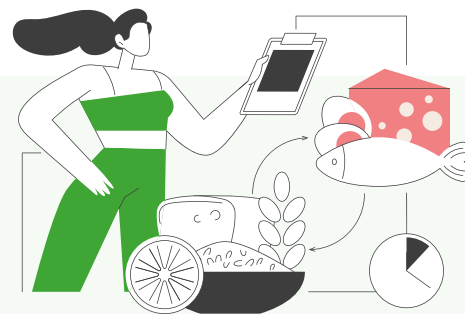
Zoom sur un stage :

- La précarité alimentaire : une réalité sanitaire et sociale **SXYL2**





Découvrez également **plus de 70 expériences de collectivités territoriales pour réussir sa transition dans un ouvrage** issu du colloque de Bordeaux des 14 et 15 mars 2023.



4/ Les ressources complémentaires

NOS WEBINAIRES ALIMENTATION DURABLE – RESTAURATION COLLECTIVE

 **Retrouvez tous les webinaires de la spécialité nationale**

EN 2023 :

- Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective
- La transition alimentaire des territoires : quels leviers pour un système alimentaire durable ?
- Comprendre les enjeux agricoles derrière les menus végétariens

EN 2022 :

- Les procédures d'hygiène en office satellite
- Les expérimentations en solution de réservation de repas et l'option végétarienne en restauration collective
- L'affichage des allergènes en restauration collective : obligations réglementaires
- Les précarités alimentaires
- « De la ferme à la fourchette » : une déclinaison opérationnelle du Pacte Vert européen en collectivités territoriales
- Diversification de la ressource protéique en restauration collective

EN 2021 :

- L'élaboration du Plan de maîtrise sanitaire
- La mise en place d'actions préventives dans le cadre du risque Covid en restauration collective
- Équilibre nutritionnel et composition des menus

- HACCP et bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective : focus sur les enregistrements incontournables
- La diversification des protéines en restauration collective
- Freins et leviers pour une alimentation durable en restauration collective

EN 2020 :

- L'expérimentation du menu végétarien en restauration collective
- Achat de denrées alimentaires : les marchés publics au service de la qualité
- Qu'est-ce qu'un produit ÉGalim ?
- L'expérimentation du menu végétarien : quels leviers pour réussir ?
- L'expérimentation du menu végétarien : les enjeux de la communication
- Allergènes et restauration scolaire
- Journée d'actualité sur les perturbateurs endocriniens et la restauration collective en partenariat avec AGORES :
 - Les connaissances scientifiques ;
 - Les alternatives au plastique ;
 - La qualité de l'approvisionnement en restauration collective ;



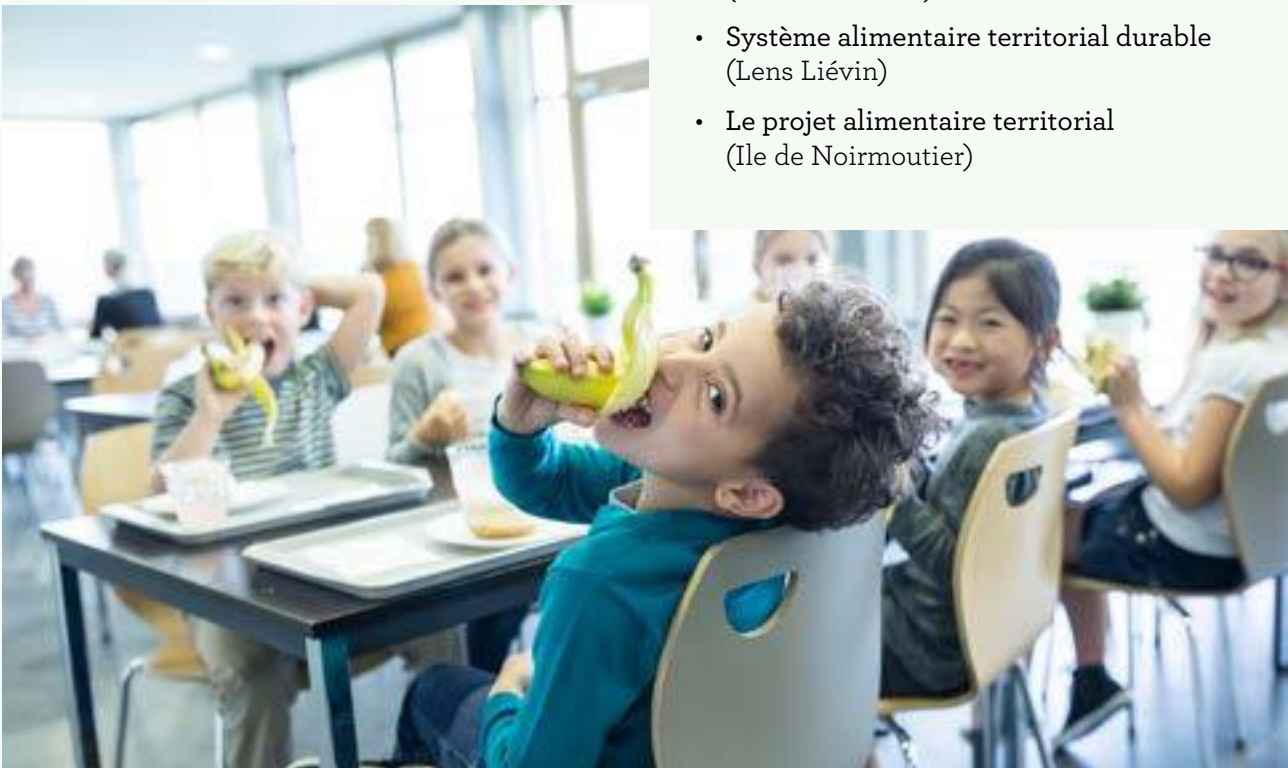
NOS VIDÉOS ALIMENTATION DURABLE

Témoignages Assises de Nantes septembre 2022 :

- Approche des politiques agricoles et alimentaires prenant en compte les questions de genre
- Réflexions autour des projets pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation
- Formations et parcours de reconversion dans l'agriculture et la transformation alimentaire
- Former autrement pour la transition alimentaire
- Résilience alimentaire
- Lien politiques de santé/politiques alimentaires
- Renforcer l'autonomie alimentaire insulaire

Témoignages Colloque Transition écologique Bordeaux mars 2023 :

- Alimentation et agriculture (Métropole Aix-Marseille Provence)
- Défi famille (Espace Sud Martinique)
- Filière à bas niveau d'impact au niveau environnemental (Montpellier Méditerranée Métropole)
- Ici je mange local (Département du Nord)
- Je mange normand dans mon lycée (Région Normandie)
- La maison d'éducation à l'alimentation durable (Mouans Sartoux)
- Observatoire du foncier agricole (Cœur entre 2 mers)
- Paysages nourriciers (Ville de Nantes)
- Système alimentaire territorial durable (Lens Liévin)
- Le projet alimentaire territorial (Ile de Noirmoutier)



5/ Les formations sur mesure

Aux côtés de son offre catalogue et des formations réglementaires, le CNFPT vous propose des réponses sur mesure conçues à partir des besoins exprimés par une ou plusieurs collectivités sur une problématique qui vous est propre.



LES ÉTAPES

L'ÉCOUTE DES BESOINS

Les référentes et référents « territoire » du CNFPT de votre région sont à votre écoute pour engager la démarche et concevoir la formation la plus adaptée. L'interlocuteur du CNFPT va vous accompagner à travers un temps d'échanges approfondis, afin de cerner le contexte, les enjeux et les besoins spécifiques.

LE TRAVAIL D'INGÉNIERIE PÉDAGOGIQUE

Cette étape consiste à produire des contenus et des formats spécifiques pour adapter la durée, l'ampleur du dispositif, les ressources...

LA MISE EN ŒUVRE DU DISPOSITIF

Le dispositif est mis en œuvre au sein même du territoire concerné par le projet, sans déplacement ni perte de temps pour les équipes à former.

L'ÉVALUATION

L'accompagnement du CNFPT permet de mesurer les impacts et les attendus qui avaient été formalisés dans la phase de co-construction.



« SUR MESURE » DU CNFPT

+ PERTINENT

Grâce à un travail de co-conception pour s'adapter au contexte et aux enjeux des collectivités.

+ SIMPLE

Un accompagnement tout au long des projets, de la conception à la mise en œuvre puis à l'évaluation.

+ RÉACTIF

Une équipe locale à votre écoute et à votre disposition pour inventer et planifier vos solutions formation.

+ PROCHE

Des formations réalisées sur les lieux de travail des agents ou à proximité, qui prennent en compte leurs situations particulières.

+ ADAPTÉ

Une expertise de l'action publique locale et de l'innovation territoriale au service des projets.

«Nous inventons avec vous vos SOLUTIONS FORMATION »



LES MODALITÉS

DES FORMATIONS SUR MESURE EN INTRA

Elles sont conçues et réalisées à votre demande, pour vos agents, au sein même de votre collectivité ou à proximité. Ces formations sont tournées vers l'action et accompagnent directement la mise en œuvre de vos projets.



DES FORMATIONS SUR MESURE EN UNION

Ancrées sur un territoire, ces formations regroupent des agents de plusieurs collectivités autour d'enjeux partagés.

Elles s'adaptent aux contextes locaux et facilitent les coopérations inter-collectivités.





VOS CONTACTS

POUR UN CONSEIL, UNE FORMATION ET POUR TOUTE INFORMATION,
CONTACTEZ LES SERVICES DE VOTRE DÉLÉGATION [EN CLIQUANT ICI](#)

