

# Alimentation événementielle responsable

## Objectifs



Comprendre et s'appropriier les enjeux environnementaux et sociaux liés à l'alimentation dans l'organisation d'événements

Comprendre les étapes méthodologiques pour développer une offre alimentaire durable

Comprendre les enjeux liés à la communication de ses engagements et actions auprès du public et de l'ensemble de ses parties prenantes

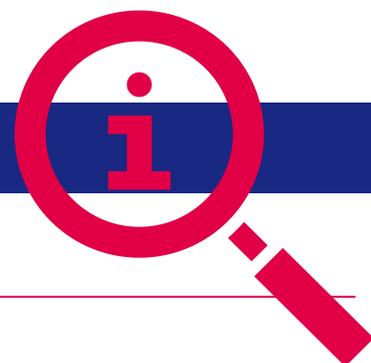
Mettre en pratique de façon concrète les enseignements de la journée

## Programme

<b>Remise en contexte globale sur les enjeux de transition dans l'événementiel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Approche cycle de vie de l'événementiel : énergie, déchets, transport, alimentation</li><li>• Remise en contexte dans les grands enjeux : changement climatique et GES, biodiversité, enjeux sociaux et sociétaux</li></ul>
<b>Présentation des enjeux RSE et bonnes pratiques spécifiques à l'alimentation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pratiques agricoles dans les filières : usage des produits phytosanitaires et intrants, biodiversité, bien-être animal</li><li>• Empreinte carbone et ressources : circuits courts, emballages et déchets, gaspillage et pertes, modèle alimentaire, eau...</li><li>• Répartition de la valeur : commerce équitable, accompagnement à la transition écologique...</li><li>• Engagement des consommateurs : communication responsable et transparence, enjeux des labels, démarches de progrès...</li></ul>
<b>Cadre de travail pour la construction d'un cahier des charges d'alimentation et restauration durable</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Présentation des axes méthodologiques stratégiques : diagnostic des enjeux, définition des ambitions, dialogue avec les parties prenantes, structuration du cahier des charges et indicateurs, architecture de communication responsable, conception de l'animation de la démarche</li></ul>
<b>Mise en pratique : atelier collaboratif</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prototype d'un cahier des charges pour une offre alimentaire et de restauration durable</li></ul>



## Modalités pratiques



<b>Public :</b> Responsables / professionnels / consultants développement durable / RSE / QSHE / restauration événementielle Dirigeants d'organisations, référents démarche RSE	<b>Pré-requis :</b> Connaissance de bases du développement durable et de la RSE Connaissance de la stratégie RSE de votre organisation
<b>Tarif inter par personne :</b> Adhérent : 500,00 € HT Non adhérent : 800,00 € HT <b>Tarif intra :</b> Nous consulter <b>Programme éligible au FNE</b>	<b>Nombre de participants :</b> 6 min – 10 max <b>Durée :</b> 2 demi-journées en distanciel <b>Modalités et délai d'accès à la formation :</b> Demande d'inscription : s.verger@unimev.fr 2 mois sous réserve d'avoir atteint un nombre suffisant de participants
<b>Démarche pédagogique :</b> Apports théoriques, échanges autour d'exemples issus l'expérience du formateur et du stagiaire, ateliers d'application et synthèse	<b>Méthode d'évaluation :</b> Positionnement à l'entrée en formation : évaluation pré-formative Etudes de cas pratiques Quiz - questionnaire Enquête de satisfaction
<b>Taux de satisfaction :</b> 50 % (2024)	<b>Personne en situation de handicap :</b> Accessible aux personnes en situation de handicap (nous consulter)

## Formateur : Arthur LECERCLE (Ipama)



**unimev**  
UNION FRANÇAISE DES MÉTIERS DE L'ÉVÈNEMENT

**Arthur** est titulaire d'un double diplôme de l'Ecole Polytechnique et d'AgroParisTech, il s'est spécialisé au cours de ses études sur les enjeux écologiques et environnementaux.

En 2014, il rejoint le pôle Alimentation et Consommation Responsables chez Utopies, cabinet pionnier de la RSE en France, au sein duquel il met ses compétences scientifiques au service de missions de conseil en stratégie RSE pour les entreprises du secteur agro-alimentaire.

