Restauration Collective - Cuisine Alternative et Valorisation des protéines végétales

Alimentation

Organisé par GAB 44

du 05/01/2026 au 14/12/2026

2.5 jours

Nantes, France Pays de la Loire

MÉTHODOLOGIES PÉDAGOGIQUES
La formation s'appuiera sur des :
? Contenus théoriques
? Animations participatives
? Mise en situation et mise en pratique à l'échelle d'un restaurant collectif
? Partages et échanges

Objectifs

• Poser un cadre sur la qualité alimentaire qui donne du sens à une offre alternative
• Mieux connaître les produits alimentaires de base d'une cuisine alternative
• Amener les repères fondamentaux et les modes opératoires pour leur préparation
• Découvrir un répertoire de plats alternatifs et mixtes valorisant les protéines et ingrédients végétaux et notamment les céréales complètes et les légumineuses
• Envisager les étapes de familiarisation et d'intégration des produits, des plats, de l'offre alternative (micro-changements)
• Comprendre l'agriculture bio locale et la complémentarité entre filières animales et végétales

Programme

JOURNÉE 1 – 3H30
Travail en salle : culture et langage commun autour des offres alternatives
? Comment définir la qualité alimentaire attendue en restauration collective
? Croyances et représentations
? Pourquoi et comment « Manger autrement » ?
? Bases d'une cuisine végétarienne : produits, modes opératoires, formats de plats et étapes de mise en place

JOURNÉE 2 – 8H30
Pratique : mettre en œuvre une offre alternative (végétarienne et mixte)
? Découvrir et s'approprier la diversité de l'offre « alternative » et les familles végétales (céréales/légumineuses/oléagineux/graines sous

Organisme de formation : GAB 44

Date limite d'inscription :
23/07/2026

Téléphone : 02 40 79 76 76

Référent formation : David Lorgeoux

Mail : restoco@gab44.org

Site internet :
https://www.gab44.org/agir-pour-une-alimentation-bio-accessible/

Programme de formation :
GAB44 - Formations - alimentation (pdf)

Lien d'inscription :
https://framaforms.org/pre-inscription-formations-gab-44-education-a-lalimentation-1565085201

toutes leurs formes, produits frais, complets et de saison)
? Quelles utilisations, quels modes opératoires, quelle valorisation, quelles adaptations en cuisine ? Quels repères nutritionnels ? Quelles déclinaisons au niveau de la cuisine centrale ?

JOURNÉE 3 – 3H30
? Croyances et représentation sur l'agriculture « durable et de qualité » (cf. loi Egalim)
? Présentation de l'agriculture biologique : cahier des charges, chiffres et filières locales
? Visite d'une ferme d'élevage diversifiée sur la production de protéines végétales

Public cible

Professionnel·les de la restauration collective

Intervenants

Formateur.trice en cuisine alternative
Lorgeoux David