



## CUISINE DURABLE - TABLE D'HOTE

Au sein de votre table d'hôte, vous pouvez agir sur l'empreinte environnementale de votre structure en privilégiant ou en adaptant vos recettes pour des assiettes plus durables mais tout autant savoureuses et attrayantes

Vous vous interrogez sur la façon dont vous pouvez diminuer l'impact environnemental de votre structure et plus généralement agir en faveur de l'environnement. Vous pouvez par le biais des plats proposés à vos clients contribuer à limiter votre impact et impulser un changement dans les habitudes alimentaires de vos clients. Une action non négligeable quand on sait que l'alimentation est un des principal levier pour diminuer l'impact carbone des français (qui représente aujourd'hui 25% des émissions de gaz à effet de serre) et qu'un simple changement des habitudes alimentaires pourrait rapidement contribuer à infléchir les courbes.

### OBJECTIFS

- Proposer des plats à partir de produits du terroir mais avec une approche "bas carbone" et en accord avec votre structure et les attentes de vos hôtes
- Montrer, par des recettes savoureuses et attrayantes, que l'on peut manger autrement tout en se faisant plaisir gustativement

### CONTENU

En amont de la formation :

- Mesure "Eco score" de 2-3 recettes phares de votre établissement

1 journée de formation/action

- Ateliers créatifs : à partir d'une recette comment la revisiter pour diminuer son impact ?
- Echanges de pratiques et ateliers participatifs
- Atelier pratique "Cuisine" : réalisations culinaires végétales et zéro déchet
- 1 repas partagé

Après la formation

- Revisiter 2-3 recettes de sa carte pour une nouvelle mesure "Eco-score"

*En savoir plus sur l'approche durable de l'AFRAT*

### LES + DE LA FORMATION

- ✓ Une formatrice spécialisée dans la cuisine végétale, elle même restauratrice durant de nombreuses années, pour mener cet atelier de cuisine mêlant pratiques, échanges et créativité
- ✓ Un temps privilégié pour vous poser et vous interroger sur vos pratiques et échanger avec vos pairs
- ✓ Une mesure "impact carbone" de quelques unes de vos recettes (via un outil de mesure simple qui donne un éco score et un nutri score) et un petit challenge à relever à l'issue de la formation pour un meilleur éco-score

### PROFIL & PRE REQUIS

- ← Pratiquer la cuisine au sein d'une table d'hôte
- ← Avoir l'envie d'agir pour diminuer l'empreinte environnementale
- ← Etre prêt à changer ses pratiques



### MODALITES

Formation à l'AFRAT à Autrans

Le 20 novembre 2024, 7h de formation

Les frais de formation sont pris en charge par ailleurs, l'accès à la formation est donc gratuit (hormis vos frais de déplacement).

10 places - Uniquement sur inscription via le formulaire <https://forms.gle/5ENJwXJBYvcT8GSp7>



### CONTACT

Julie LE FRANC  
04 76 95 35 08  
[julie.lefranc@aftrat.com](mailto:julie.lefranc@aftrat.com)

AFRAT - 314 chemin du Manoir  
38880 Autrans-Méaudre en Vercors  
[www.aftrat.com](http://www.aftrat.com) - [aftrat@aftrat.com](mailto:aftrat@aftrat.com)

N°SIRET AFRAT : 77947830400016