Betterfly Tourism x FairMoove

# PROGRAMME DE FORMATION ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

## FORMATION METTRE EN OEUVRE UNE DÉMARCHE BAS CARBONE

*« Chaque geste est une opportunité pour réduire son impact et optimiser vos marges ! »*

### PRIX

**A partir de 1 650 € HT par session**

### PROGRAMME & FORMAT

**7 heures**

**deux demi-journées**

### CONTACT

**formations@betterfly-tourism.com**

**+33 2 40 74 69 24**

# INTENTIONS PÉDAGOGIQUES

***“Devenez acteur du changement !***

*Cette formation vous offre les clés pour décrypter le "Bas Carbone" et intégrer une démarche de durabilité globale dans votre restaurant. Vous apprendrez à identifier vos principales sources d'émissions de Gaz à Effet de Serre, à élaborer un plan d'actions opérationnel et pragmatique, et à mobiliser votre équipe autour de ce projet structurant.*

*Une démarche gagnante pour renforcer votre attractivité, réduire vos impacts, tout en optimisant vos marges.*

*Ensemble, construisons une restauration durable ! ”*

**Hubert Vendeville**
Directeur général de Betterfly Tourism

# PROGRAMME DE FORMATION

## INTRODUCTION

Accueil des participants : présentation des objectifs et du fil conducteur de la formation, tour de table sous la forme d'un atelier introductif

## PREMIÈRE PARTIE : ENJEUX ET LEVIERS D'UNE DÉMARCHE BAS-CARBONE DANS UN RESTAURANT

### ENJEUX ET IMPACTS DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

Empreinte carbone : définitions scientifiques et exemples concrets
Lien entre alimentation et crise climatique
Impact de la restauration commerciale et bénéfices d'une démarche bas carbone

### COMPRENDRE LES POSTES D'EMPREINTE CARBONE D'UN RESTAURANT

Carte et approvisionnements

- Poids carbone des ingrédients
- Leviers clés pour construire un menu bas carbone : végétalisation de la carte, respect de la saison, mode de transport, conditionnement
- Autres critères de durabilité au delà du carbone (pêche durable, produits bio ou sous SIQO)

Maîtrise de la consommation d'énergie

- Principaux postes d'impacts et leviers d'actions

Pertes alimentaires, déchets et fin de vie

- Cadre réglementaire et leviers d'actions

### VALORISER LA DEMARCHE AUPRES DES CLIENTS, EMBARQUER LES COLLABORATEURS

Revue de bonnes pratiques

## DEUXIÈME PARTIE : 3 ATELIERS POUR LANCER SON PLAN D'ACTION

### ATELIER #1 : CARTE BAS-CARBONE

- Sur la base de vos menus et de vos fiches techniques, savoir estimer votre impact carbone et connaître les leviers pour le réduire
- Savoir valoriser son offre bas carbone
- Identifier différents outils pour pérenniser la démarche

### ATELIER #2 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DÉCHETS

- Connaître les solutions concrètes pour agir : partage de bonnes pratiques
- Savoir construire un plan de réduction des déchets opérationnel et actionnable

### ATELIER #3 : ÉNERGIE ET EAU

- Apprendre à lire ses factures énergie et eau
- Connaître les solutions concrètes pour agir : revue des principaux écogestes et investissements possibles
- Savoir construire un plan d'action opérationnel et actionnable

## CONCLUSION

Synthèse de la formation autour des connaissances et compétences acquises. Évaluation de la formation.

# MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

*Document mis à jour le 12/05/2025*

## INFORMATIONS PRATIQUES

### LIEU

**Formation en ligne accessible 24H/24 et 7J/7 via ordinateur, tablette ou téléphone portable.**

### MODALITÉS

**Durée totale : 7 heures**

### PRIX

**Selon l'organisation de la formation**

### INSCRIPTION ET INFORMATION

**http://www.betterfly-tourism.com**

**Tél. 02 40 74 69 24**

**formations@betterfly-tourism.com**

### ACCESSIBILITÉ

Accessible aux personnes en situation de handicap ou présentant des difficultés d'apprentissage.

Si vous êtes dans une de ces situations, nous vous invitons à nous contacter rapidement pour étudier les possibilités d'accueil en formation, et mettre en place les moyens nécessaires à votre participation.

**Domaine : gestion de production**
**Thème : 31641 Contrôle et gestion de production**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre la définition de « Bas Carbone » et les enjeux de durabilité au-delà du carbone
- Être capable d'analyser les principales pratiques génératrices de GES dans son restaurant
- Savoir mettre en place un plan d'actions
- Faire adhérer l'équipe au projet et communiquer et sensibiliser les convives

## PUBLIC

Cette formation est destinée à tout collaborateur travaillant dans le secteur de la restauration.

## PRÉREQUIS

Une connexion Internet et un équipement numérique (ordinateur, tablette, téléphone portable) pour suivre la formation.
Mettre à disposition du formateur à l'avance votre carte, fiches techniques (si existantes) et factures d'énergie

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Outils pédagogiques alternant présentations théoriques et principes, séquences questions, vidéo courte et retour d'expérience terrain / projet, partage entre participants, quizz.

La première partie est une session en présentiel ou en visioconférence, la seconde partie est prévue en présentiel ou en visioconférence en 1, 2 ou 3 sessions.

## DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

Supports de formation avec outils pratiques et ressources.

## NATURE DES TRAVAUX DEMANDÉS AUX PARTICIPANTS

Suivre la formation.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT ET D'ÉVALUATION

- Un QCM de positionnement en amont de la formation
- Un QCM de positionnement en fin de formation
- Un certificat sera remis à chaque participant signifiant la bonne participation à la formation
- Questionnaire de satisfaction à compléter en fin de formation.