

TRANSFORMER LA DURABILITE EN LEVIER DE PERFORMANCE EN RHD

Une formation fondée sur l'approche de la Fresque de la Restauration©

CETTE FORMATION EST FAITE POUR VOUS SI :

- Vous souhaitez **comprendre les enjeux de la durabilité** en restauration hors domicile et leurs liens avec votre activité d'industriel-fournisseur,
- Vous cherchez à **structurer votre démarche de durabilité** en food service (ou à lui donner plus d'impact),
- Vous voulez **renforcer la pertinence de votre discours RSE** auprès de vos clients distributeurs et restaurateurs,
- Vous voulez identifier des leviers d'action concrets pour transformer vos pratiques, votre offre ou votre organisation.



LES POINTS FORTS DE CETTE FORMATION :

- Une formation exclusive **adaptée aux industriels-fournisseurs**, construite à partir de la **méthodologie et des contenus de la Fresque de la Restauration©**,
- Une **vision systémique** de la chaîne de valeur RHD et de ses impacts,
- Une **méthodologie collaborative & structurante** favorisant l'appropriation des apports pédagogiques et le passage à l'action,
- Des **échanges entre pairs** permettant de **confronter les pratiques** et identifier des **solutions concrètes**.

TRANSFORMER LA DURABILITE EN LEVIER DE PERFORMANCE EN RHD

Une formation fondée sur l'approche de la Fresque de la Restauration©

🕒 Durée	1/2 journée (3,5 heures), de 9h30 à 13h
📍 Lieu	124 bd de Magenta 75010 Paris
💰 Tarif membre	340 € HT – 408 € TTC
💰 Tarif non-membre	400 € HT – 480 € TTC
📌 Modalités	présentiel

📅 7 juillet 2026

Cette formation vous permet d'appréhender les différentes dimensions de la durabilité en Restauration Hors Domicile. Un format collaboratif et expérientiel pour décrypter les impacts environnementaux et sociétaux de la filière, identifier les leviers d'action et initier une réflexion opérationnelle à l'échelle de son métier ou de son activité.

PUBLIC VISÉ

Tout collaborateur souhaitant approfondir les enjeux de durabilité en RHD, quel que soit le métier exercé (Comptes-clés, Directions commerciales, Commerciaux, Category managers, Marketeurs, Acheteurs, Juristes, RH).

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire.

OBJECTIFS

- Appréhender la chaîne de valeur de la RHD et ses parties prenantes.
- Cartographier les impacts environnementaux et sociétaux de la filière restauration et savoir les relier à la chaîne de valeur.
- Connaître les moteurs et les leviers pour activer la transition.
- Acquérir des repères méthodologiques et des outils pour structurer une démarche de durabilité.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formateur
Anne-Sophie BATANI, Consultante, Fondatrice de la Fresque de la Restauration© | HAZELLE CONSEIL

Supports
Présentation PowerPoint & Quiz.
Matériel de la Fresque de la Restauration© (jeux de cartes et livrets).
Remise du support numérique à l'issue de la formation.

Les personnes rencontrant des contraintes particulières qui souhaitent participer, peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'une adaptation à leur situation.
Nous contacter : geco@gecofoodservice.com

PROGRAMME

1. Introduction - Tour de table engagé et quiz

2. Les enjeux de durabilité spécifiques à la RHD

Décrypter la chaîne de valeur de la RHD et ses interdépendances.
Découvrir la Théorie du Donut et comprendre ses applications à la RHD.
Découvrir et cartographier les impacts environnementaux et sociaux de la filière restauration.

3. Les solutions pour une filière restauration plus durable

Identifier les moteurs de transition.
Découvrir et explorer les leviers de transformation de la filière restauration : pistes d'actions concrètes, exemples inspirants.

4. Se projeter dans une démarche de transition

Comprendre le rôle des industriels fournisseurs dans cette transition.
S'approprier la méthodologie et les outils pour passer de la compréhension à l'action.
Mise en situation : initier une réflexion projet à l'échelle d'un industriel-fournisseur pour contribuer à la transition de la filière restauration. Identifier des pistes d'actions concrètes à son échelle.

Conclusion

Debrief, quiz et auto-évaluation à chaud.

➔ Une attestation de participation est délivrée à l'issue de la formation, validant les acquis à partir de l'évaluation à chaud.



« En fait la durabilité n'est pas une contrainte, c'est un moyen ! »

« En tant qu'industriel, nous avons une responsabilité et un rôle à jouer dans cette transition. »

« Expérience collective qui permet à la fois de se mettre en action et d'élargir son champ des possibles. »



NOUVEAUTÉ !

Lancé en juillet 2026, un nouveau format de formation de 1/2 journée proposé en exclusivité pour le GECO Food Service, pour répondre aux enjeux spécifiques des industriels-fournisseurs de la RHD.

Témoignages de participants à la sortie de l'Atelier Fresque de la Restauration©

Qualiopi
processus certifié

🇫🇷 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante :
Actions de formation

GECO
FOOD SERVICE