

ALIMENTATION : ENJEUX ET LEVIERS POUR DES ÉVÉNEMENTS RESPONSABLES

Repenser la place de l'alimentation dans vos événements pour en faire un levier de transition.

OBJECTIFS

- + Comprendre les enjeux de l'alimentation durable dans les secteurs de l'événementiel, du sport, de la culture ou du tourisme
- + Identifier les leviers pour concevoir une offre alimentaire responsable, cohérente avec son projet
- + S'approprier des repères techniques et réglementaires pour structurer un cahier des charges
- + Explorer des pistes d'engagement, de communication et de mobilisation des parties prenantes

PROGRAMME

Comprendre les enjeux d'une alimentation durable

- + Enjeux environnementaux, sociaux, économiques
- + Impacts dans les secteurs de l'événementiel, du sport, de la culture
- + Atelier : positionnement des participants + échanges de pratiques

Identifier les leviers d'action et les bons repères

- + Labels, circuits courts, saisonnalité, gestion des déchets
- + Contraintes et opportunités selon les contextes
- + Atelier : cartographie des contraintes et leviers

Structurer une démarche alimentaire responsable

- + Méthodologie pas à pas
- + Objectifs, priorisation, indicateurs, concertation
- + Atelier : diagnostic simplifié + élaboration d'un plan d'action

Concevoir un cahier des charges adapté

- + Traduire sa stratégie en critères clairs et réalistes
- + Relations prestataires et suivi
- + Atelier : rédaction collective de critères pour un appel d'offres

Communiquer et embarquer les parties prenantes

- + Valoriser la démarche auprès du public, des équipes et partenaires
- + Éviter le greenwashing
- + Atelier : messages-clés + cas d'analyse de communication responsable

Clôture & ancrage des apprentissages

- + Restitution croisée des plans d'action
- + Synthèse collective
- + Temps d'appropriation individuel et collectif



PRIVATISÉ
(INTRA)



MONTÉE EN
PUISSANCE



1 jour / 7h



Min. 4 / Max. 12 stagiaires



INTRA : sur devis



Présentiel ou Distanciel

Compétences visées

- Situer les enjeux de l'alimentation dans son projet
- Concevoir une offre alimentaire responsable et cohérente
- Utiliser des outils de cadrage, de suivi et de mobilisation
- Élaborer un cahier des charges ou un plan d'action

Points forts

- Formation-action ancrée dans les projets des participants
- Repères clairs pour naviguer entre exigences RSE, budget et logistique
- Ateliers concrets : diagnostic, priorisation, élaboration de critères
- Exemples inspirants issus de l'événementiel, du sport et de la culture

Taux de satisfaction

76%

PUBLIC CONCERNÉ

À qui s'adresse la formation ?

- + Chargé-es de production, de régie ou de logistique
- + Responsables ou référent-es événementiel, RSE, développement durable ou restauration
- + Programmateur-ices, coordinateur-ices ou dirigeant-es d'organisations culturelles, sportives ou touristiques
- + Toute personne impliquée dans la conception ou le pilotage d'une offre alimentaire dans un cadre événementiel

Prérequis

- Expérience dans la conception ou la gestion d'événements
- Intérêt pour les enjeux RSE
- Maîtrise des outils bureautiques et informatiques de base

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Un apprentissage actif, concret et collaboratif

Chez Ipama, on apprend en faisant, en testant, en échangeant ! Nos formations reposent sur une **pédagogie active**, connectée aux réalités du terrain :

- + Des contenus théoriques ciblés
- + Des exercices pratiques et collaboratifs
- + Des échanges pour croiser les regards
- + Des outils concrets pour passer à l'action

Outils et supports utilisés (variables selon les sessions) :

Diaporama · Google Meet · Mural · Wooclap · Mindmap · Fiches outils

Accessibilité Handicap

N'hésitez pas à nous informer si un-e des stagiaires a des besoins particuliers concernant l'accessibilité de la formation, afin que nous puissions vous proposer des solutions adaptées :

referent.handicap@ipama.fr

Modalités d'inscription

Par mail à formation@ipama.fr ou à l'occasion d'un échange avec notre équipe : [calendrier de rdv](#)

INTER : Pré-inscription jusqu'à 10 jours avant la date de début

INTRA : signature du devis puis de la convention de formation

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Une progression suivie tout au long du parcours

L'évaluation est conçue comme un outil au service de la montée en compétences :

- + **Avant la formation**
→ Un auto-positionnement en ligne permet préciser votre niveau initial et vos attentes.
- + **Pendant la formation**
→ Des activités d'ancrage (quizz, mises en pratique...) et des échanges structurés (ateliers, débat...) permettent d'évaluer l'appropriation progressive des savoirs.
- + **Après la formation**
→ Un questionnaire d'évaluation à chaud recueille vos impressions, vos acquis et vos suggestions d'amélioration.

Formateur / Formatrice

Notre équipe intervient sur les transitions écologiques et solidaires dans l'événementiel, la culture, le sport et le tourisme.

Leur double compétence – conseil et formation – assure des contenus concrets, nourris de leurs expériences de terrain.

En fonction des spécificités du projet, les personnes suivantes sont susceptibles d'animer la session :

[Arthur Lecercle](#)
[Florence Bouyala](#)

CONTACT formation@ipama.fr • 05 47 74 80 99 • 06 30 77 56 65