

# SUSTINEO

S'inscrire maintenant S'inscrire maintenant



## FORMATION EN RESTAURATION DURABLE

Je suis compostable



**« Sustineo propose aux professionnel·les de la restauration une offre unique de formation continue afin d’allier leur savoir-faire culinaire à un réel engagement en faveur de l’environnement. »**

Thomas Bratschi,  
Président du Conseil de  
fondation de foodward

# SUSTINEO

Sustineo Academy ouvre de nouveaux horizons dans le domaine de la gastronomie durable. Nos modules de formation continue sont dispensés par des expertes et des experts de la restauration, de l'agriculture et de la science. Ils livrent des méthodes et des connaissances pratiques pour mettre en œuvre une restauration à la fois durable et rentable.

Outre des programmes individuels et taillés sur mesure, destinés aux professionnel·les et aux passionné·es de gastronomie, nous proposons aux entreprises des mesures d'incitation pour encourager l'innovation, lutter contre la pénurie de personnel qualifié et motiver la jeune génération en faveur d'une restauration durable. Nous formons les expertes et les experts de la gastronomie de demain.

Le programme de formation Sustineo déploie une riche palette de contenus et de connaissances autour de la restauration. Il permet de s'initier à des méthodes culinaires créatives, une planification réfléchie des menus et des achats conscients. Nous explorons des sujets tels que l'alimentation végétale et de saison, ainsi que la valorisation intégrale et la conservation des aliments. Les participantes et participants sont libres de faire leur choix dans cette offre diversifiée pour élargir leurs compétences, créer leurs propres recettes durables et entrer en contact avec des pionnières et des pionniers du métier.

Sustineo réunit l'expertise des organisations foodward, Bio Suisse et GastroFutura avec des spécialistes de premier plan provenant de l'agriculture, de la restauration et de la science. Cette alliance unique nous permet d'offrir des formations qui livrent des connaissances approfondies, des outils pratiques et des perspectives inspirantes en matière de restauration durable.

Nous fournissons ainsi aux professionnel·les et aux entreprises les instruments nécessaires pour rendre leur établissement durable et contribuer ainsi activement à l'évolution du secteur.

## À propos de foodward

Depuis plus de dix ans, la fondation foodward favorise la transition vers un réseau de création de valeur durable et régénératif dans le domaine de l'alimentation. Au travers de son programme Pioneer, la fondation crée des synergies et des partenariats entre l'industrie, la recherche, les start-up et les acteurs et actrices engagé·es. L'objectif est d'aider les individus motivés et les organisations tournées vers l'avenir à créer ensemble le système alimentaire de demain.

## À propos de Bio Suisse

Bio Suisse incarne la durabilité à tous les niveaux – du champ à l'assiette. En tant que fédération des entreprises agricoles détentrices du Bourgeon et propriétaire de la marque, Bio Suisse favorise activement le développement du label Bourgeon et de l'agriculture écologique en Suisse. L'organisation s'engage à protéger les ressources naturelles, ainsi qu'à promouvoir la biodiversité et le traitement éthique des animaux. Elle pense et agit en tenant compte des cycles et en visant un objectif de durabilité globale.

## À propos de GastroFutura

GastroFutura est un réseau suisse d'échange de pratiques, destiné aux professionnel·les de la gastronomie qui œuvrent en faveur d'un futur durable dans la restauration. GastroFutura relie les acteurs et actrices de ce secteur, encourage l'échange d'idées innovantes, organise des manifestations porteuses d'avenir et soutient ses membres sur le chemin de la durabilité. GastroFutura représente la transition de la restauration et de la gastronomie au travers de la communauté, de l'innovation et de l'action durable.



## Des formations continues pour promouvoir la durabilité dans la restauration



### Journées de formation pour le perfectionnement individuel

L'évolution des besoins de la clientèle exige une adaptation et une innovation constantes de la part des professionnel·les de l'accueil. Sustineo propose des cours spécialisés, d'une durée d'un à trois jours, qui vous permettent de vous former aux différents aspects de la durabilité en fonction de vos besoins. En échangeant avec des expert·es de la gastronomie, de l'agriculture et de l'entrepreneuriat, vous découvrirez des principes et des méthodes innovantes et vous apprendrez à les mettre en pratique. Ensemble, nous favoriserons votre perfectionnement professionnel et contribuerons ainsi à un avenir durable de la gastronomie.

#### Groupe cible

Professionnel·les de la restauration, propriétaires et gérants de restaurant, cuisinier·ères, chef·fes de cuisine, entreprises de restauration, responsables du développement durable, responsables de la restauration, acheteur·ses, toutes personnes intéressées par la durabilité (dans le domaine de l'alimentation)

### Journées de formation pour les entreprises

Sustineo propose aux entreprises de l'alimentation et de la restauration une base solide pour dynamiser leur développement et s'adapter aux tendances futures du secteur. Notre offre de cours flexible permet d'assurer une formation ciblée du personnel ou d'équipes entières en fonction de vos besoins spécifiques. Vous pouvez concevoir à la carte les thèmes abordés, la durée des cours et la possibilité d'organiser des excursions dans des entreprises de référence. Dotez votre capital le plus précieux – votre personnel – des outils essentiels pour gérer de manière proactive les évolutions constantes du secteur alimentaire et saisir les opportunités qui se présentent.

#### Groupe cible

Groupes de restauration, restauration de système, équipes de cuisine, directions de restaurants, responsable F&B, personnel de l'hôtellerie, entreprises de catering, équipes de boulangeries et de pâtisseries, équipe de cafés et de bistrot, personnel de grandes cuisines et de cantines.

## Journées de formation pour les écoles professionnelles

Les bases d'une gastronomie axée sur l'avenir se conçoivent dès l'école. C'est la raison pour laquelle Sustineo s'implique dans la formation professionnelle. Nous offrons aux élèves et aux apprenti·es des expériences pratiques à travers des excursions dans des fermes biologiques et des visites de restaurants innovants. Nos ateliers et nos cours favorisent la compréhension des enjeux de la durabilité. Ils préparent la nouvelle génération aux défis et aux opportunités d'un secteur de la restauration respectueux de l'environnement.

#### Groupe cible

Écoles de restauration, écoles hôtelières, écoles professionnelles axées sur la restauration, hautes écoles offrant des cursus en management de la restauration, instituts de formation continue dans les métiers de l'alimentation, académies d'art culinaire, centres de formation pour adultes dans la restauration et l'hôtellerie, centres de formation professionnelle axés sur la restauration et la gastronomie durables.



## Certification durable pour les entreprises

Certifiez votre entreprise avec le label de qualité Bio Cuisine de Bio Suisse, une distinction prestigieuse destinée aux établissements de restauration durable. Ce label constitue un modèle de référence pour votre engagement en faveur de la durabilité, en montrant vos progrès de manière transparente. Le label Bio Cuisine vous permet de vous démarquer comme pionnier·ère de la restauration durable. Vous trouverez de plus amples informations sur le processus de certification en consultant le site internet de Bio Suisse.

#### Groupe cible

Entreprise de restauration, restaurants et cafés, cuisines d'hôtel, services de restauration, producteur·ices de denrées alimentaires, cafétérias d'entreprise et de centres de formation, restauration de système et chaînes de restauration rapide axées sur la durabilité, école de cuisine, établissements de restauration collective tels que restaurants universitaires et cuisines d'hôpitaux



## Notre offre de cours

Notre structure de cours est conçue de manière à soutenir les parcours apprentissages individuels. Elle se compose de modules de base, de modules pratiques et de modules d'approfondissement, qui peuvent se combiner librement en fonction des intérêts personnels et des objectifs professionnels. Une fois les modules achevés, vous aurez non seulement acquis des connaissances approfondies, mais vous serez prêts à les mettre en application et à les transmettre directement dans votre entreprise.

### Structure des modules

Nos cours sont articulés selon trois modèles permettant d'offrir un parcours d'apprentissage complet en matière de gastronomie et de restauration durables :

**Les modules de base** permettent d'acquérir les fondamentaux en apprenant les bases de la durabilité et en se familiarisant avec des pratiques d'avenir dans le contexte d'un système alimentaire complexe. C'est le point de départ idéal pour comprendre les principes essentiels de la durabilité.

Durée: 1 journée en présentiel

**Les modules pratiques** se concentrent sur la transmission pratique de compétences et de connaissances nécessaires à la gestion performante d'une entreprise de restauration durable. Vous y apprendrez à mettre en pratique les connaissances théoriques.

Durée: 3 journées en présentiel

**Les modules d'approfondissement** vous proposent des méthodes et des outils destinés à approfondir vos connaissances et vos acquis. Ces modules visent non seulement à planifier la transition de votre entreprise vers des pratiques plus durables, mais aussi à la mettre en œuvre avec succès.

Durée: 1 journée en présentiel

### Méthode d'apprentissage

Nous misons sur le « blended learning », ou apprentissage mixte, qui combine formation en ligne et cours en présentiel. L'enseignement est complété par des ateliers pratiques dans des cuisines de restaurants et par des excursions dans des fermes et des établissements innovants pour faire l'expérience directe de la durabilité. L'objectif est d'élaborer des stratégies individuelles pour le développement de sa propre entreprise.

### Attestation de formation

Chaque module est sanctionné par un certificat délivré en collaboration avec nos partenaires de formation. L'un des éléments particuliers de notre programme est la séance finale d'attestation de formation, qui se déroule en ligne environ un mois après la fin du cours. Elle permet aux participant·es de partager leurs expériences concernant les mesures de durabilité qu'ils ont mises en œuvre. Elle favorise également le développement d'un réseau professionnel.

### Les différentes certifications

#### Certificats:

Confirment que chaque cours a été suivi avec succès et mentionnent votre nom et le nom de votre entreprise – ils sont signés par Bio Suisse et foodward.

#### Expert·e en restauration durable:

Nécessite 9 crédits combinant des modules de base, des modules d'approfondissement et des modules pratiques (cours « Branding & Credibility » compris)

#### Coach en restauration durable:

Requiert un total de 15 crédits (crédits nécessaires à l'obtention du titre d'« Expert·e en restauration durable » compris), auquel s'ajoutent le module « Be a Changemaker » et un coaching accompagné.

### Atouts de la formation

#### Pour les personnes individuelles:

Comme expert·e, vous possédez des connaissances solides en restauration durable et vous maîtrisez les outils pour les mettre en pratique.

Comme coach, vous intégrez le réseau de conseil de Bio Cuisine et vous pouvez accompagner activement d'autres entreprises dans leur transition vers la durabilité.

#### Pour les entreprises:

La certification d'expert·e permet aux entreprises de montrer leur engagement en faveur de la durabilité et d'avoir dans leur équipe des personnes qualifiées pour mettre en pratique cette transition.

Les coaches favorisent et stimulent la transition durable à l'interne. En facilitant la formation continue, les entreprises augmentent leur pouvoir d'attraction sur le marché du travail auprès d'une génération sensible à la durabilité.

Le label Bio Cuisine de Bio Suisse souligne l'engagement durable de l'entreprise aux yeux du public, améliore son image de marque et inspire confiance auprès des consommateurs et consommatrices.

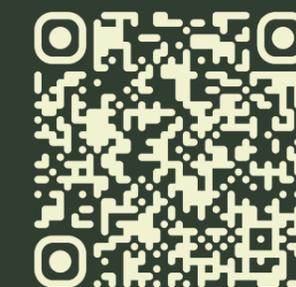
### Inscription

Pour vous inscrire, vous devez télécharger votre CV. Une fois vos qualifications vérifiées, vous recevez toutes les informations et les données d'accès nécessaires.

Si les prérequis ne sont pas remplis ou si vous souhaitez vous reconverter dans la restauration, nous proposons des entretiens personnalisés afin d'élaborer des solutions individuelles.



Inscrivez-vous dès maintenant à une séance d'information en ligne pour découvrir nos offres de formation !



[www.sustineo.academy/fr/formular-infoanlass](http://www.sustineo.academy/fr/formular-infoanlass)

Module de base

## Back to Basics

Les bases de la durabilité



Ce module explore différentes dimensions de la durabilité. Il vise à une compréhension globale des divers aspects, des facteurs d'influence et des corrélations de nos actions sur l'environnement. Il aborde les défis pratiques et les conflits d'objectifs, et des solutions seront présentées et élaborées en commun le jour du cours. Le module propose en outre des modèles théoriques, des méthodes de mesure, ainsi que des moyens destinés à mettre en œuvre une action à la fois durable et rentable. Il expose diverses stratégies en examinant leurs avantages et leurs inconvénients. Enfin, ce module fournit des exemples de bonnes pratiques qui montrent comment intégrer concrètement la durabilité dans une entreprise de restauration.

### Les participant·es apprennent...

- ... quelles sont les dimensions que revêt une durabilité globale
- ... quels conflits d'intérêts et d'objectifs peuvent en résulter
- ... quels sont les systèmes de mesure et d'évaluation utilisés, comment ils sont conçus, et quels sont leurs avantages et leurs inconvénients
- ... en quoi la durabilité peut devenir un facteur de rentabilité
- ... où se génère le gaspillage alimentaire et comment il peut être réduit
- ... à quoi peut ressembler une conception durable des menus dans une entreprise et quels sont les moyens et les outils pour intégrer progressivement une action durable au quotidien.

### Infos pratiques

Durée : 25 périodes (hybrides), 1 journée en présentiel

Crédits : 1

Prix : CHF 570.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

Module de base

## Planetary Health Diet

Alimentation et santé planétaire



Le « Planetary Health Diet » (ou « régime de santé planétaire ») est un modèle alimentaire conçu pour préserver à la fois la santé humaine et planétaire. Basé sur des recommandations scientifiques, il consiste à environ doubler la consommation de légumes, de fruits, de légumineuses et d'oléagineux, et à diviser de moitié celle de viande et de sucre. Comment la restauration peut-elle contribuer à ces objectifs ? Le module explore cette question sous tous les angles. Un cours en ligne en autoapprentissage permet d'étudier les principes d'une alimentation saine et durable. Durant le cours en présentiel, ces recommandations sont discutées, ainsi que leurs avantages et leurs inconvénients. Les connaissances acquises sont ensuite mises en application en cuisine. Lors de l'échange final, les participant·es discutent ensemble de la mise en place de plats sains et durables dans leur propre entreprise.

### Les participant·es apprennent...

- ... quelles sont les recommandations alimentaires au niveau international et national
- ... ce que signifie le concept « Planetary Health Diet » défini par la Commission EAT Lancet
- ... quels sont les avantages et les inconvénients de ce concept
- ... comment se situe « Planetary Health Diet » par rapport aux recommandations nationales
- ... comment les recommandations du « Planetary Health Diet » peuvent s'appliquer dans une entreprise de restauration suisse.

### Infos pratiques

Durée : 25 périodes (hybrides), 1 journée en présentiel

Crédits : 1

Prix : CHF 570.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

Module de base

## Be a Changemaker

Processus de changement et coaching



Ce module combine les théories de la gestion du changement et la durabilité. Différents modèles d'actions seront abordés afin d'aider les entreprises à mettre en œuvre une transition durable avec leurs collaborateur·rices, leurs fournisseur·ses et leurs client·es. Le cours traitera des aspects sociaux, écologiques et économiques de la durabilité. Il montrera les opportunités qu'offrent ces trois dimensions pour garantir une performance à long terme. La séance finale permettra ensuite aux participant·es de discuter ensemble de la mise en œuvre la plus appropriée pour leur propre entreprise et de définir les mesures adaptées.

### Les participant·es apprennent...

- ... à définir le concept de « durabilité » avec leurs propres mots
- ... à repenser les processus de manière rentable et durable
- ... à découvrir différents modèles d'action et de changement
- ... à formuler et à mettre en œuvre des mesures dans leur propre entreprise
- ... à susciter l'adhésion de leur équipe pour leurs convictions et leurs idées.

### Infos pratiques

Durée : 25 périodes (hybrides), 1 journée en présentiel

Crédits : 1

Prix : CHF 570.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

Module de base

## Food and Health

Nutrition et santé



Une mauvaise alimentation est un facteur de risque dans le développement de nombreuses maladies. Mais que signifie exactement une alimentation saine ? Ce module aborde les différents aspects d'une bonne alimentation d'un point de vue scientifique. Il explique quels sont les écarts susceptibles d'avoir un impact sur la santé et sur d'éventuelles maladies. Le cours fournit par ailleurs aux participant·es les connaissances et les aptitudes nécessaires pour mettre en application des principes nutritionnels dans leur propre entreprise afin de répondre au besoin croissant de plats sains et respectueux de l'environnement.

### Les participant·es apprennent...

- ... à connaître les principes et les recommandations alimentaires pour favoriser une société en bonne santé
- ... à comprendre les conséquences positives et négatives de l'alimentation sur la santé
- ... à formuler avec leurs propres mots le lien entre alimentation, protection de l'environnement et santé
- ... à s'inspirer d'exemples de bonnes pratiques
- ... à intégrer les connaissances acquises dans le travail au sein de leur propre entreprise.

### Infos pratiques

Durée : 25 périodes (hybrides), 1 journée en présentiel

Crédits : 1

Prix : CHF 570.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

## Branding and Credibility

En route vers les étoiles Bio Cuisine



Ce module constitue le programme d'introduction au modèle de restauration Bio Cuisine de Bio Suisse. Il fait partie intégrante du cahier des charges du label Bio Cuisine. Il sert en outre de support dans la démarche pour obtenir ce label. L'enseignement s'effectue par le biais de différents blocs d'apprentissage en ligne (e-learning). La formation traite de l'agriculture biologique, des valeurs du Bourgeon Bio Suisse, du modèle de restauration Bio Cuisine, ainsi que d'autres aspects importants de la restauration durable (réduction du gaspillage alimentaire, emploi de vaisselle réutilisable, etc.).

### Les participant·es apprennent...

- ... à connaître les principes de l'agriculture biologique
- ... à communiquer les arguments en faveur d'une cuisine bio
- ... à utiliser diverses astuces pour réaliser une cuisine bio délicieuse et durable
- ... à connaître les différences entre un produit bio et un produit Bourgeon Bio
- ... comment est structuré le modèle Bio Cuisine
- ... comment se déroule le processus de certification Bio Cuisine.

### Infos pratiques

Durée : 10 périodes en e-learning

Crédits : aucun

Coût : gratuit

Lieu : en ligne

Langue : français

Enseignement : accès libre à tout moment



## Plant Based

La cuisine végétale dans la pratique



Ce module livre un aperçu de l'agriculture régénérative dans une ferme bio, montre la diversité de l'alimentation végétale et fournit des sources d'inspiration pour cuisiner des menus équilibrés et créatifs, qui se distinguent des autres offres culinaires. La cuisine végétale représente bien davantage qu'un substitut à la viande ou une réponse aux besoins de la clientèle végétarienne ou végane. C'est pourquoi ce module fournit des moyens pratiques pour introduire une alimentation végétale de qualité dans tous les domaines de la restauration. Après une excursion et un enseignement théorique, les participant·es créeront leur propre plat signature, qui tiendra compte de leurs nouveaux acquis. Ensemble, ils réfléchiront également comment présenter ce plat à la clientèle et communiquer ses interactions du champ à l'assiette.

### Les participant·es apprennent...

- ... à comprendre les différentes méthodes de culture et leurs effets, p. ex sur la formation de l'humus
- ... à explorer et valoriser les différentes possibilités d'approvisionnement
- ... à comprendre l'importance de la cuisine végétale sur le climat
- ... à développer et à mettre en œuvre des mesures concrètes dans leur propre cuisine
- ... à s'inspirer de thématiques telles que céréales complètes, légumineuses, diversité végétale, cuisine internationale et saisonnalité, et à les communiquer à leur clientèle.

### Infos pratiques

Durée : 70 périodes (hybrides), 3 journées en présentiel

Crédits : 3

Coût : CHF 1'950.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

## Nose to Tail

Consommation de viande et durabilité



Ce module fournit les bases d'une consommation de viande durable et intelligente, et montre comment la promouvoir en tant que restaurateur-riche. Il livre un aperçu de l'élevage respectueux des animaux dans une ferme bio et présente le parcours depuis l'abattage jusqu'à la mise en valeur dans l'assiette, en passant par la transformation et une commercialisation efficace. Outre l'enseignement théorique, les multiples possibilités d'utilisation de la viande seront explorées en commun en cuisine afin de développer des plats créatifs. Le module traitera en outre de nouveaux modèles de collaboration avec des producteur·rices et des boucher·ères, d'exemples de calculs pour concevoir des menus rentables et de la meilleure manière de communiquer ces approches auprès de la clientèle.

### Les participant·es apprennent...

- ... à comprendre l'importance climatique et éthique de la consommation de viande
- ... à comprendre ce que sont l'abattage et la valorisation responsables des animaux
- ... à connaître les possibilités d'utilisation d'animaux entiers dans la restauration privée et collective
- ... à se familiariser avec l'évolution et les défis du marché suisse de la viande et à mettre en œuvre des solutions adéquates
- ... à appliquer les bases du « Nose to tail » dans la conception des menus en tenant compte des aspects environnementaux et nutritionnels
- ... à explorer et évaluer des possibilités d'approvisionnement.

### Infos pratiques

Durée : 70 périodes (hybrides), 3 journées en présentiel

Crédits : 3

Coût : CHF 1'950.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

## Drink Wild

Boissons durables et faites maison



Ce module offre une expérience d'apprentissage inspirante et pratique, qui permet aux participant·es d'approfondir leurs connaissances en matière de boissons durables et de produire leurs propres boissons, notamment sans alcool. Divers expert·es présenteront des options innovantes. Grâce à des dégustations, des exercices pratiques et une excursion, les participant·es pourront comprendre les liens entre la culture des matières premières et les boissons écologiques. L'échange final permettra à chacun et chacune d'élaborer des solutions individuelles afin de mettre en œuvre une approche respectueuse de l'environnement en matière de boissons dans sa propre entreprise.

### Les participant·es apprennent...

- ... à connaître la gamme des boissons durables
- ... à se familiariser avec l'approvisionnement en matières premières à la ferme et avec leur transformation
- ... à créer leurs propres boissons sans alcool
- ... à utiliser des méthodes telles que la fermentation et la conservation de matières premières appropriées pour obtenir le goût souhaité
- ... à composer des accords de menus avec des boissons sans alcool
- ... à connaître les cultures écologiques du café, du thé et du vin
- ... à utiliser le potentiel du cidre issu d'arbres à hautes tiges.

### Infos pratiques

Durée : 70 périodes (hybrides), 3 journées en présentiel

Crédits : 3

Coût : CHF 1'950.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

## Buy Sustainable

Stratégies et solutions d'achats durables



Régional, biologique ou de saison, quel est le plus durable ? Et comment intégrer efficacement les achats durables dans la restauration ? Ce module enseigne les connaissances nécessaires à l'élaboration de sa propre stratégie d'approvisionnement durable. Les participant·es apprendront en outre auprès de professionnel·les de l'approvisionnement comment obtenir les produits souhaités, dans la quantité nécessaire et au bon moment. Des échanges avec des expert·es et des restaurateur·rices permettront de réfléchir à des mesures pour leur propre entreprise et de définir des mesures d'action.

### Les participant·es apprennent...

- ... à évaluer les offres des commerçant·es et des producteur·rices en matière de durabilité
- ... à concevoir des contrats de culture avec des agriculteur·rices
- ... à découvrir des réseaux locaux de création de valeur et leur utilité pour leur propre entreprise
- ... à sélectionner les partenaires logistiques appropriés et à concevoir le « direct sourcing » en tenant compte des coûts
- ... à optimiser leur propre stratégie d'approvisionnement en matière de durabilité.

### Infos pratiques

Durée : 35 périodes (hybrides), 1,5 journée en présentiel

Crédits : 1,5

Coût : CHF 800.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

## Innovations régionales et locales

Terroir et patrimoine culinaire dans la pratique



Notre patrimoine culinaire est-il compatible avec une alimentation durable ? Ce module montre que le patrimoine culinaire est une notion dynamique qui, depuis toujours, est en constante évolution. Il est donc loin d'être en contradiction avec l'idée d'innovation. Dans ce module, les participant-es découvriront comment réinterpréter la notion de terroir, de régionalité et de patrimoine par le développement de réseaux de création de valeur. Ils apprendront comment concevoir des espaces de culture gastronomique, des expériences et des menus grâce à de nouvelles coopérations, des produits d'exception et des histoires passionnantes.

### Les participant-es apprennent...

- ... à découvrir les potentiels d'innovation liés au terroir et au patrimoine culinaire
- ... à s'inscrire dans le terroir et la tradition de sa propre région
- ... à connaître les liens entre terroir, tradition et durabilité
- ... à préparer des produits traditionnels de manière innovante et durable
- ... à concevoir une planification des menus, du champ à l'assiette, à un niveau ultra-local.
- ... à s'initier à de nouvelles approches en termes de commercialisation, de mise en réseau et de communication
- ... à utiliser le patrimoine culinaire dans une approche gastronomique et touristique durable.

### Infos pratiques

Durée : 70 périodes (hybrides), 3 journées en présentiel

Crédits : 3

Coût : CHF 1'950.00

Lieu : Lausanne ou sa région

Langue : français

Enseignement : voir fiche info jointe

Avez-vous des questions?  
Inscrivez-vous dès maintenant, sans engagement, à une séance d'information en ligne pour mieux découvrir les formations de Sustineo.



[www.sustineo.academy/fr/beratungsgespraech](https://www.sustineo.academy/fr/beratungsgespraech)



# Une formation conçue en collaboration avec



**BIOSUISSE**

foodward

shaping the future of food



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW  
Office fédéral de l'agriculture OFAG  
Ufficio federale dell'agricoltura UFAG  
Uffizi federal d'agricoltura UFAG

## Organisations partenaires

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften



Les produits d'impression  
certifiés Cradle to Cradle®  
produits par Vögeli AG.  
À l'exception des reliures.

## Contact

Tania Brasseur

Sustineo Suisse romande

[tania.brasseur@sustineo.academy](mailto:tania.brasseur@sustineo.academy)

## Bureaux

Lausanne:

Bio Suisse

Av. des Jordils 3

CP 1080

1001 Lausanne

Zürich:

foodward

Geerenweg 23b

8048 Zürich

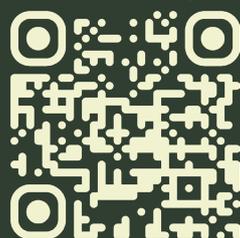
[info@sustineo.academy](mailto:info@sustineo.academy)

## Images

Nora Dal Cero

Rowan Thornhill

## Pour en savoir plus



[www.sustineo.academy/fr](http://www.sustineo.academy/fr)