

PARCOURS DE FORMATION À LA CARTE TABLES EN TRANSITION

**POUR LES CRÉATEUR·ICES
OU GÉRANT·ES
DE CAFÉS-BARS-RESTAURANTS
QUI VEULENT S'ENGAGER
DANS LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE ET SOCIALE**

Grâce au soutien de la Ville de Lyon, le Grenade propose aux entrepreneur·euses et restaurateur·ices un parcours unique d'accompagnement, pour créer des lieux de convivialité engagés sur les aspects environnementaux et sociétaux.

Ce parcours se constitue de 3 modules qui peuvent être suivis ensemble ou séparément : le modèle économique de l'activité, une offre bio approvisionnée localement, vers une gouvernance partagée. Il est accessible à tous et toutes, avec des tarifs préférentiels pour celles et ceux qui portent un projet implanté à Lyon ou sur la Métropole lyonnaise.

3 MODULES À LA CARTE :

BÂTIR UNE OFFRE LOCALE ET BIO

DATES : 2+3 JUIN 2025

Lorsqu'on veut engager son lieu dans des pratiques écologiques, la question de l'offre et de son approvisionnement se pose inmanquablement. Ce module vous transmet tous les repères et connaissances nécessaires à la création d'une carte approvisionnée localement et auprès de producteurs éthiques.

DATES : 5+6 JUIN 2025

Centré sur le plan d'affaires et le modèle économique de l'activité, ce module aborde les spécificités économiques d'une cuisine faite maison et d'une offre approvisionnée en circuit court auprès de fournisseurs vertueux. Il aborde également la question d'une politique tarifaire accessible.

MODÈLE ÉCONOMIQUE & POLITIQUE D'ACCESSIBILITÉ

PENSER ET STRUCTURER UNE GOUVERNANCE PARTAGÉE

DATES : 10+11 JUIN 2025

Lorsqu'on a l'ambition de créer un projet à fort impact social et avec un engagement éthique explicite, on ne peut faire l'impasse sur la question de la gouvernance. En effet, interroger la distribution du pouvoir au sein de l'entreprise, c'est ouvrir la possibilité de mettre en œuvre les principes démocratiques sur son lieu de travail. Si cette ambition est formulée, ses implications concrètes sont complexes : ce module vise à outiller les stagiaires pour une mise en œuvre concrète.

MODULE 1

2+3 JUIN 2025

CRÉER UNE OFFRE, À PARTIR DE PRODUITS LOCAUX & DE SAISON, ISSUS DE PRODUCTEURS VERTUEUX

CONTENU :

- Aide à la création d'une offre et d'une carte de saison (techniques de conservation des aliments, optimisation du temps de travail, outil de création de menus...)
- Organisation d'un approvisionnement en local et en circuit-court, auprès de fournisseurs éthiques (quels besoins et quels critères de sélection, organiser son réseau, anticiper les conséquences sur la gestion des stocks et l'organisation du travail)

FORMATEUR :

Maxime Jouve, en partenariat avec GRAP (Groupement Régional Alimentaire de Proximité)



OBJECTIFS :

- Acquérir les repères nécessaires à la création d'une offre approvisionnée en local, auprès de fournisseurs éthiques

MODULE 2

5+6 JUIN 2025

BÂTIR LE MODÈLE ÉCONOMIQUE DE SON ACTIVITÉ, EN INCLUANT DES CRITÈRES D'ACCESSIBILITÉ

CONTENU :

- Les éléments constitutifs d'un modèle économique et la répartition des coûts dans le secteur de la restauration
- Spécificités de la cuisine faite maison et des approvisionnements en circuit court
- Réflexion sur des politiques tarifaires d'inclusion sociale et chiffrage
- Repères sur les leviers de rentabilité : suivi et pilotage de son activité

FORMATRICE :

Julie Damon-Leydier, responsable administrative et financière du Grenade

OBJECTIFS :

- Questionner les différents éléments constitutifs de son modèle économique et comprendre leur interdépendance
- Bâtir une politique tarifaire accessible

MODULE 3

10+11 JUIN 2025

PENSER ET STRUCTURER UNE GOUVERNANCE DÉMOCRATIQUE ET PARTAGÉE

CONTENU :

- Intérêt d'une gestion plus démocratique
- Éléments de méthodologie pour penser sa gouvernance : repères sémantiques (sociocratie, holacratie, autogestion...), outils méthodologiques et aspects statutaires
- Éléments constitutifs d'une organisation horizontale : polyvalence et partage des tâches, distribution du pouvoir et partage des responsabilités, délibérations et prises de décisions.
- Mise en œuvre et évolution

FORMATRICE :

Maïa Souviron, facilitatrice au Grenade, en charge de l'accompagnement à l'entrepreneuriat

OBJECTIFS :

- Identifier l'intérêt d'une plus grande participation des salarié-es dans les prises de décisions concernant leur travail
- Repérer les différentes mises en œuvres possibles d'une gestion démocratique



PUBLIC

- Pour tous créateur·ices de cafés-bars-restaurants,
- Pour les gérant·es d'établissements existants,
- ...désireux de s'engager sur les plans écologiques et sociaux.

Critères de sélection :

- > une envie de s'engager dans des pratiques écologiques ;
- > la volonté de rendre accessible socialement l'offre de restauration.

Les projets ayant la volonté de mettre en œuvre une organisation où les salarié·es participent à la prise de décision seront plébiscités.

Aucun prérequis.

ACCESSIBILITÉ :

L'ensemble du parcours peut être adapté aux besoins des personnes handicapées. Faites-nous part de votre situation et de vos besoins, lors de votre prise de contact.



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le Grenade accompagne les entrepreneur·euses et gérant·es d'activités, sur les enjeux de positionnement de marché, de gouvernance, d'organisation du travail et de pilotage économique, depuis sa création en 2016.

Au cours de nos expériences, nous avons acquis une expertise certaine. Cependant, il est pour nous évident qu'une démarche intelligente et efficace sur le long terme ne peut être que celle qui implique activement toutes les personnes concernées par la mise en œuvre de l'activité.

Nous sommes formé·es aux méthodes d'animation de l'éducation populaire et les mobilisons lors de nos accompagnements, en complément d'outils de management plus classique lorsque cela s'avère pertinent.

Alternance entre :

- des temps de présentation théorique,
- des partages d'expériences,
- des mises en situations réelles,
- des discussions autour des problématiques des participant·es.



ÉVALUATION & SUIVI

- ▶ Auto-évaluation
- ▶ Bilan oral et collectif
- ▶ Bilan écrit et individuel

MODALITÉS

DATES :

- MODULE 1 : 2+3 JUIN 2025
- MODULE 2 : 5+6 JUIN
- MODULE 3 : 10+11 JUIN

LIEU DE FORMATION : dans une salle adaptée à la formation, à Lyon.

FORMAT : en présentiel. Chaque module dure 2 journées, de 9h à 17h, soit 14 heures de formation chacun.

TARIFS :

Ce parcours de formation est soutenu financièrement par la Ville de Lyon : les porteurs d'un projet lyonnais ou sur le territoire de la Métropole de Lyon bénéficient d'un tarif préférentiel.

Vous pouvez suivre tout ou partie du parcours, sachant que les tarifs sont dégressifs selon le nombre de modules auxquels vous vous inscrivez.

Inscription à :	Projet ou établissement lyonnais :	Projet ou établissement sur la Métropole de Lyon	Projet hors-métropole
1 module	250 €	500 €	850 €
2 modules	400 €	800 €	1 600 €
3 modules	500 €	1 000 €	2 300 €

FINANCEMENT :

Nos actions sont éligibles aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO) ou de France Travail.

CANDIDATEZ
ICI



CONTACT :

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22