

## Gaspillage alimentaire en restauration collective

### Formation : enjeux, impacts et diagnostic

La réalisation d'un diagnostic et la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire sont désormais obligatoires pour les acteurs de la restauration collective. Cette formation vous permettra d'acquérir les bases pour répondre à ces obligations.

#### Public

Personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, personnel de cuisine, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service

#### Durée

1 rendez-vous de présentation  
2 fois ½ journée en distanciel  
2 jours en présentiel (avec visite d'une cuisine centrale)

#### Pré-requis

Cette formation est accessible sans pré-requis

#### Suivi et évaluation

- ✓ Feuille de présence
- ✓ Ateliers
- ✓ Formulaires d'évaluation de la formation

#### Méthodes pédagogiques

- ✓ Pédagogie active avec un groupe de 8 à 10 personnes
- ✓ Documents supports de formation projetés
- ✓ Exposés théoriques
- ✓ Ateliers pratiques
- ✓ Mise à disposition en ligne de documents supports suite à la formation

**9/10**

C'est la note moyenne attribuée par nos stagiaires en 2020 à nos sessions de formation à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Vos interlocutrices



#### **Marion LECERF**

##### **Responsable formation - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire**

J'assure la gestion administrative des formations, je vous oriente dans la construction d'un parcours de formation adapté à vos besoins. Je dispense des formations et conférences sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



#### **Sophie REMY**

##### **Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire**

Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et j'assure le suivi de site de compostage. Formée à la dispense de formations en présentiel et en e-learning, j'interviens sur les thématiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et l'alimentation durable.



# Programme / Objectifs

## Module 1 : Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective

- ✓ Définir l'alimentation durable et citer ses enjeux
- ✓ Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS
- ✓ Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- ✓ Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la transition alimentaire

## Module 2 : Impacts et enjeux du gaspillage alimentaire

- ✓ Définir le gaspillage alimentaire
- ✓ Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire
- ✓ Définir le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Expliquer les enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire

## Module 3 : Réaliser un diagnostic quantitatif et qualitatif

- ✓ Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif et lister les différentes étapes
- ✓ Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- ✓ Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux
- ✓ Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques
- ✓ Echanger en groupe sur les bonnes pratiques, les freins et les solutions à proposer
- ✓ Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et le coût du gaspillage alimentaire



Inclut la visite d'une cuisine centrale par son directeur d'exploitation, engagé dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.



## Dates

### Module 1

Jeu. 23 septembre 2021 – 8h30/12h

### Module 2

Vend. 24 septembre 2021 – 8h30/12h

### Module 3

Jeu. 30 sept. et vend. 1<sup>er</sup> oct.  
2021 – 9h/16h30



## Lieux

### A distance

### Présentiel

54 340 Pompey - Rue des 4 éléments  
Accès A31 - Gare de Pompey



## Tarifs

Prise en charge : 330 € TTC/jour  
Autofinancement : 114 € TTC/jour



## Inscription

[Lien de pré-inscription](#) (date limite : 27/08/21)  
Plus d'informations :  
[formation@organeo.com](mailto:formation@organeo.com) ou 09 72 01 00 05



Pour toute information sur l'accessibilité, merci de nous contacter.