

FORMATION MODULAIRE

Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

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, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



Suivi et évaluation

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



Tarifs

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



Méthodes pédagogiques

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

9,5/10

C'est la note moyenne attribuée par nos stagiaires en 2021 à notre session de formation INTER sur le gaspillage alimentaire en restauration collective.



Calendrier

Jeudi 8 septembre 2022 (matin) : Découverte de la restauration collective



Jeudi 15 septembre 2022 (matin) : Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective

Jeudi 22 septembre (matin) : Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

Mardi 27 septembre 2022 (après-midi) : Réaliser un diagnostic quantitatif (niveau 1)



Mercredi 28 septembre 2022 (journée) : Réaliser un diagnostic qualitatif (niveau 1)

Jeudi 29 septembre 2022 (journée) : Accompagner le changement



Jeudi 17 novembre 2022 (matin) : Sensibiliser les convives

Jeudi 8 décembre 2022 (matin) : Adapter ses menus



Programme / Objectifs



☐ Rencontre et présentation – Distanciel – 30 minutes

Avant le premier module, vous serez convié à un premier rendez-vous en distanciel afin de présenter le déroulement de la formation et de rencontrer les différent·e·s participant·e·s.



☐ Découverte de la restauration collective – Distanciel – 0,5 jour

➔ **Jeudi 8 septembre 2022 – Matin** (ce module est accessible sans pré-requis)

- ✓ Identifier l'organisation de la restauration collective, son évolution et son poids en France
- ✓ Identifier les étapes de la chaîne de production d'un repas et ses acteurs et outils
- ✓ Repérer les principales règles relatives à l'hygiène et l'équilibre nutritionnel en vigueur en restauration collective
- ✓ Modifier la représentation des stagiaires vis-à-vis de ce secteur en évolution constante



☐ Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective – Distanciel – 0,5 jour

➔ **Jeudi 15 septembre 2022 – Matin** (ce module est accessible sans pré-requis)

- ✓ 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



☐ Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux – Distanciel – 0,5 jour

➔ **Jeudi 22 septembre 2022 – Matin** (ce module est accessible sans pré-requis)

- ✓ 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



☐ Réaliser un diagnostic quantitatif (niveau 1) – Présentiel – 0,5 jour

➔ **Mardi 27 septembre 2022 – Après-midi**

Pré-requis : avoir suivi le module « Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective »

- ✓ Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire
- ✓ Lister les différentes étapes du diagnostic quantitatif
- ✓ Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- ✓ Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux et locaux



❑ Réaliser un diagnostic qualitatif (niveau 1) – Présentiel – 1 jour

➔ Mercredi 28 septembre 2022 – Journée

Pré-requis : avoir suivi le module « Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective »

- ✓ Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- ✓ Echanger en groupe sur les bonnes pratiques, les freins éventuels et les solutions à proposer
- ✓ Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et le coût du gaspillage alimentaire

➔ Ce module inclut la visite d'une cuisine centrale par son directeur d'exploitation, engagé dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire



❑ Accompagner le changement – Présentiel – 1 jour

➔ Jeudi 29 septembre 2022 – Journée

Pré-requis : avoir suivi les modules « Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective », « Contexte, impacts, enjeux », « Diagnostic quantitatif » et « Diagnostic qualitatif »

- ✓ Décrire le processus du changement, ses principaux freins et quelques leviers pour les dépasser (démarche engageante)
- ✓ Repérer les étapes permettant d'accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Se préparer à répondre aux principales objectifs émises par les membres de l'équipe projet (co-construction d'un argumentaire, entraînement à l'oral)



❑ Sensibiliser les convives – Distanciel – 0,5 jour

➔ Jeudi 17 novembre 2022 – Matin

Pré-requis : avoir suivi les modules « Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective » et « Contexte, impacts, enjeux »

- ✓ Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
- ✓ Découvrir ou expérimenter au moins 5 outils
- ✓ Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés



❑ Adapter ses menus – Distanciel – 0,5 jour

➔ Jeudi 8 décembre 2022 – Matin

Pré-requis : avoir suivi le module « Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective »

- ✓ Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire
- ✓ Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire



Construire son parcours en fonction de son projet :

S'imprégner du contexte réglementaire et sociétal

- Découverte de la restauration collective
- Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective
- Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

Réaliser un diagnostic, prendre en main les outils, mettre en place les premières actions

- Réaliser un diagnostic quantitatif (niveau 1)
- Réaliser un diagnostic qualitatif (niveau 1)

Approfondir le diagnostic, mettre en place de nouvelles actions

- Accompagner le changement
- Sensibiliser les convives
- Adapter ses menus
- Réaliser un diagnostic quantitatif et qualitatif (niveau 2) – Programmation à venir en 2023

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.



Lieux

Distanciel

L'outil ZOOM sera utilisé pour les modules à distance

Présentiel

54 340 Pompey - Rue des 4 éléments
A 12 km de Nancy, 50 km de Metz - Accès A31 -
Gare de Pompey



Inscription

[Lien de pré-inscription](#) (date limite : 01/07/22)

Nombre de places limité

Plus d'informations : formation@organeo.com

ou 09 72 01 00 05



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