

### Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

**Durée** : 3,5 jours (soit 24,5 heures) + modules optionnels (2 jours, soit 14 heures)

De janvier à avril 2024 - Alternance de modules en distanciel et en présentiel

Animée par des **professionnelles de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective**, cette formation vous donnera les clés pour réaliser un **diagnostic**, mettre en place une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire efficace** et ainsi répondre aux **obligations de la loi EGalim**.

#### ❖ Parcours de formation

**Jeudi 18/01**

Matin



Distanciel

##### **Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux**

- ✓ Définir le gaspillage alimentaire, expliquer les enjeux et le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire

**Jeudi 25/01**

Matin



Distanciel

##### **La restauration collective en France**

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

**Jeudi 01/02**

Matin



Distanciel

##### **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

**Mardi 06/02**

Journée



Présentiel

##### **Réaliser un diagnostic quantitatif**

- ✓ 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

**Mise en situation sur site : réaliser une campagne de pesées sur un site de restauration et éditer un rapport de pesées à l'aide de l'application OrgaNeo Workflow**

**Mercredi 07/02**

Journée






Présentiel

##### **Réaliser un diagnostic qualitatif**

- ✓ Identifier les axes d'analyse globale du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- ✓ Échanger 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

**Mise en situation sur site : réaliser un diagnostic qualitatif suite aux visites d'une cuisine centrale et d'un site satellite**

## ❖ Modules optionnels

- Jeudi 08/02**  
Journée
-   
**Présentiel**
- Accompagner le changement**
- ✓ 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 objections émises par les membres de l'équipe projet (co-construction d'un argumentaire, entraînement à l'oral)
- Mise en situation sur site : repérer les freins et les leviers rencontrés par un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire**
- Jeudi 14/03**  
Matin
-   
**Distanciel**
- Sensibiliser les convives**
- ✓ 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
- Jeudi 04/04**  
Matin
-   
**Distanciel**
- Adapter ses menus**
- ✓ Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire
  - ✓ Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire

### **Public**

Personnel d'encadrement, personnel de service, chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service



### **Méthodes pédagogiques**

- ✓ Pédagogie active avec un groupe de 8 à 10 personnes favorisant les échanges
- ✓ Documents supports de formation projetés
- ✓ Exposés théoriques, Ateliers pratiques
- ✓ Visites de sites (restaurant, cuisine centrale)
- ✓ Mise en situation sur site
- ✓ Mallette pédagogique numérique
- ✓ Forum d'échanges entre stagiaires OrgaNeo



### **Suivi et évaluation**

- ✓ Feuille de présence
- ✓ Evaluation des acquis à l'issue de la formation : questions orales et études de cas
- ✓ Formulaire de satisfaction vis-à-vis de la formation
- ✓ Remise d'une attestation de présence

**9,6/10**

Note moyenne attribuée par nos stagiaires en 2022 pour cette formation



## Pré-requis

Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)

Maîtrise et accès à un outil informatique permettant de suivre les modules en distanciel



## Tarifs

### Prise en charge (employeur, OPCO, association, etc.)

- 1190 € TTC/personne pour le parcours de formation (soit 3,5 jours)
- 340 € TTC/jour/personne pour les modules optionnels, soit 1870 € TTC/personne pour le parcours de formation avec la totalité des modules optionnels

### Autofinancement

- 420 € TTC/personne pour le parcours de formation (soit 3,5 jours)
- 120 € TTC/jour/personne pour les modules optionnels, soit 660 € TTC/personne pour le parcours de formation avec la totalité des modules optionnels

## 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 OSELE

#### 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

Modules à distance animés avec ZOOM

### Présentiel

54 340 Pompey - Rue des 4 éléments

A 12 km de Nancy, 50 km de Metz - Accès A31 - Transports en commun :

- Train : gare de Pompey
- Bus : ligne 10 (Nancy/Pompey)



## Inscription

[Lien de pré-inscription](#) (date limite 08/12/2023) - Nombre de places limité

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.



Notre organisme de formation est certifié :



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Certification qualité délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
ACTIONS DE FORMATION