

## FORMATION INTER

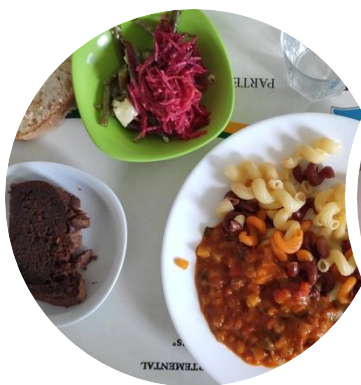
# Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Avoir les clés pour réaliser un **diagnostic complet** et mettre en place une **démarche pérenne de lutte contre le gaspillage alimentaire**

**Réalisation de pesées** dans un restaurant collectif et **visite d'une cuisine centrale**

**Parcours principal (4 jours) + modules optionnels (2 jours)**

**Alternance de modules en distanciel et en présentiel**



### Public

Chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, responsable de service, personnel de santé



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

- 1400 € TTC/personne pour le parcours principal
- 350 € TTC/personne/jour pour les modules optionnels

### Tarifs

#### Autofinancement

- 480 € TTC/personne pour le parcours principal
- 120 € TTC/personne/jour pour les modules optionnels

Notre organisme de formation est certifié

**Qualiopi**  
processus certifié

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

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

## Programme et objectifs - Parcours principal



**Jeudi 11/09**

A définir



**Distanciel**

### Faisons connaissance

Test du matériel pour les modules en distanciel  
Présentation du groupe et du programme de formation  
Recueil des attentes

**Jeudi 18/09**

9h-12h30



**Distanciel**

### Découverte de la restauration collective

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

### Alimentation durable et restauration collective

**Jeudi 25/09**

9h-12h30



**Distanciel**

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  
Présentation du **dossier documentaire « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »**

**Jeudi 02/10**

9h-10h30



**Distanciel**

### Préparation des pesées sur site

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  
Préparation des pesées (organisées lors du module « Réaliser un diagnostic quantitatif »)

**Mardi 07/10**

9h-17h



**Présentiel**

### Réaliser un diagnostic quantitatif - Réalisation de pesées sur un restaurant

Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux et locaux  
Présentation des indicateurs de pesées

**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 OptiCompost**

**Mercredi 08/10**

9h-17h



**Présentiel**

### Réaliser un diagnostic qualitatif - Visite d'une cuisine centrale

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**

**Mars 2026**

A définir



**Distanciel**

### Rencontre - Echanges et retours d'expériences

Rendez-vous en distanciel avec les anciens stagiaires et la formatrice afin d'échanger et de partager les différentes expériences d'accompagnement depuis la formation

## Programme et objectifs - Modules optionnels



**Jeudi 09/10**  
9h-17h



**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 : repérer les freins et les leviers rencontrés par un établissement dans son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire**

**Jeudi 06/11**  
9h-12h30



**Distanciel**

### Menus durables et équilibrés

Adapter un menu pour limiter les risques de gaspillage alimentaire

Construire un menu durable tout en maîtrisant son budget et l'équilibre alimentaire

**Jeudi 20/11**  
9h-12h30



**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 de sensibilisation

Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés



## Méthodes et outils pédagogiques

- ✓ Pédagogie active avec un groupe de 5 à 12 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
- ✓ Retours d'expériences



## 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



## Suivi et évaluation

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



## Vos interlocutrices



### Marion LECERF

Responsable formation  
Référénte handicap  
Consultante en lutte contre  
le gaspillage alimentaire



### Sophie OSELE

Diététicienne nutritionniste  
Consultante en lutte contre  
le gaspillage alimentaire



## Nos stagiaires en parlent

« Point positif pour la logistique (lieu de formation proche de la gare ce qui facilite la recherche d'hébergement sur Nancy). » Angélique D.

« Site de formation presque accolé à un site de pratique ce qui rend la formation vivante et très enrichissante. Une bonne organisation de cette formation. » Emmeline M.

« Petit groupe, belle dynamique. On se sent très vite à l'aise. Sophie est très à l'écoute et nous fait participer. Elle maîtrise parfaitement son sujet. » Audrey Z.

**9,2/10**

C'est la note  
moyenne  
attribuée par  
nos stagiaires à  
nos formations



## Lieux

### Distanciel

Modules à distance animés avec ZOOM

### Présentiel

54 340 Pompey - Rue des 4 éléments

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

- Train : gare de Pompey (ligne Nancy-Metz, 10 minutes depuis Nancy)
- Bus : ligne 10 (Nancy/Pompey)



## Inscription, modalités et délais d'accès

Repas du midi pris en charge pour les journées en présentiel  
Informations sur les hébergements sur demande

Pour rejoindre la promo n°5 : [Lien de pré-inscription](#)

(date limite 18/06/2025) - Nombre de places limité

Demandes traitées sous 10 jours ouvrés

Plus d'informations : [formation@orgaNeo.com](mailto:formation@orgaNeo.com) ou **03 87 71 78 59**

Nous vous invitons à nous contacter pour toute question concernant un éventuel besoin d'adaptation.

