

FORMATION INTRA

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

0,5 jour en e-learning / 2 jours en présentiel (soit 2,5 jours)

Programme et objectifs de la formation

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**.



Alimentation durable et gaspillage alimentaire

Module réalisé en e-learning en amont des jours en présentiel

- ✓ Définir l'alimentation durable et le gaspillage alimentaire, citer leurs enjeux
- ✓ Identifier l'évolution du PNNS et ses recommandations nutritionnelles
- ✓ Définir le cadre législatif de l'alimentation durable et de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Nommer les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire



Réaliser un diagnostic quantitatif

- ✓ Préparer un protocole de pesées dans un établissement de restauration en prenant en compte les contraintes de celui-ci
- ✓ Calculer les indicateurs clés du gaspillage alimentaire
- ✓ Citer les principaux chiffres du gaspillage alimentaire en restauration collective



Réaliser un diagnostic qualitatif

- ✓ Compléter une grille de diagnostic qualitatif du gaspillage alimentaire
- ✓ Identifier les améliorations possibles dans un menu proposé en restauration collective
- ✓ Citer les modalités de service permettant de réduire le gaspillage alimentaire



Déployer le projet dans un établissement

- ✓ Décrire le processus du changement, ses principaux freins et quelques leviers pour les dépasser
- ✓ Repérer les étapes permettant d'accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire



Tarif 3 150 € TTC

Pour un groupe de 5 à 15 personnes
Hors frais de déplacement /
hébergement de notre intervenant.e



Lieu Déplacement au sein de vos locaux.

A mettre à disposition : salle de formation équipée d'un système de vidéo-projection pour les modules dispensés en présentiel. Paperboard ou tableau blanc avec des feutres.

Public

- ✓ Acteurs de la restauration collective
- ✓ Acteurs en lien avec la restauration collective
- ✓ Acteurs de la prévention des déchets

Pré-requis

- ✓ Maîtriser le français (à l'oral et à l'écrit)
- ✓ Maîtrise et accès à un outil informatique permettant de suivre le module en e-learning

Nos stagiaires en parlent

« Formation avec beaucoup d'éléments concrets, précis et pensés vers l'opérationnel, tout en prenant en compte le facteur humain dans les interactions que nous aurons avec les parties prenantes de la restauration collective. Très bonne animation. » Etienne R.

« La formation est bien structurée, avec des modules de plus en plus précis sur l'accompagnement au changement dans les pratiques de restauration collective. » Ludivine D.

« La mise en place de plusieurs mises en situation ou étude de cas a été très appréciable et permet de se rendre compte de la réflexion et du travail à réaliser. » Romain I.

9,6/10

C'est la note moyenne attribuée par nos stagiaires à cette formation.

Méthodes pédagogiques

- ✓ Pédagogie active avec un groupe de 5 à 15 personnes
- ✓ Documents supports de formation projetés
- ✓ Exposés théoriques, ateliers pratiques
- ✓ Mallette pédagogique numérique

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

Votre interlocutrice



Marion LECERF

Responsable d'équipe Grand Est - Responsable formation - Référente handicap

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

Modalités et délais d'accès

Vous souhaitez organiser une session de formation ? Obtenir un devis ?

Contactez-nous : formation@organeo.com - 03 87 71 78 59

Nous traitons vos demandes sous 10 jours ouvrés en moyenne.



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

Document mis à jour en mai 2026

OrgaNeo – SAS au capital de 18 180 € - R.C.S. METZ TI 539 894 899 - APE : 74.90B - www.organeo.com