LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS ET PROGRAMME 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**.



0,5 JOUR EN E-LEARNING

Alimentation durable et gaspillage alimentaire

- Définition de l'alimentation durable, impacts de la production alimentaire, enjeux
- Empreinte carbone de notre alimentation et végétalisation de nos repas (jeu des gaz à effet de serre)
- Enjeux nutritionnels et de santé, PNNS (Programme National Nutrition Santé), produits ultra transformés
- Produits durables et de qualité en restauration collective (jeu des labels)
- Définition du gaspillage alimentaire, chiffres clés et enjeux
- Cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire et label anti-gaspi national



2 JOURS EN PRÉSENTIEL

Diagnostic quantitatif : réaliser une campagne de pesées et traiter les données

- Mise en situation : campagne de pesées en restauration collective
- Organisation : matériel, modalités de tri, équipe projet, méthode
- Points de vigilance en cuisine et en salle ; erreurs de pesées les plus fréquentes
- Identification et calcul des indicateurs clés du gaspillage alimentaire
- OptiCompost : application pour traiter les données de pesées

Diagnostic qualitatif : bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire

- Structure et présentation des menus en restauration collective
- Gestion des effectifs
- Mise en situation : comparaison de plateaux servis selon les recommandations du GEM-RCN
- Pratiques permettant de réduire le gaspillage alimentaire dans le respect des recommandations nutritionnelles
- Formaliser le diagnostic (grille d'analyse OrgaNeo et OptiCompost)

Accompagner le changement

- Définition et freins au changement : les "dragons de l'inaction" en restauration collective
- Les stades et leviers du changement
- Prendre en compte les caractéristiques du récepteur : la méthode DISC
- Les nudges en restauration collective
- Les normes sociales et personnelles
- Gérer les objections
- Jeux de rôles inspirés de situations réelles

MODULE OPTIONNEL - E-LEARNING (1H45)

Découverte de la restauration collective

- La restauration collective en France : contexte et chiffres clés
- Les différents types de liaison (sur place, chaude, froide)
- Organisation professionnelle de la restauration collective en France
- Fonctionnement d'un restaurant collectif

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
- Connaître le fonctionnement de la restauration collective
- Maîtrise et accès à un outil informatique permettant de suivre le module en e-learning

LIEU DE FORMATION

Déplacement au sein de vos locaux.
A mettre à disposition : salle de formation équipée d'un système de vidéoprojection pour les modules dispensés en présentiel. Paperboard ou tableau blanc avec des feutres.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active avec un groupe de 5 à 12 personnes favorisant les échanges
- Documents supports de formation projetés
- Mallette pédagogique numérique

SUIVI ET ÉVALUATIONS

- Feuille de présence
- Evaluation des acquis à l'issue de la formation : évaluation orale et étude de cas
- Espace personnel de formation
- Formulaire de satisfaction vis-à-vis de la formation
- Remise d'une attestation de présence



VOTRE INTERLOCUTRICE

Marion LECERF

RESPONSABLE FORMATION
RÉFÉRENTE HANDICAP
CONSULTANTE EN ALIMENTATION DURABLE

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 et l'alimentation durable.

TARIFS

Pour un groupe de 5 à 15 personnes :

3 150 € TTC sans le module optionnel

3 450 € TTC avec le module optionnel

Hors frais de déplacement / hébergement de notre intervenant.e

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à l'espace personnel de formation pour suivre la **partie en e-learning 1 mois avant la formation**.

Nous traitons vos demandes sous 10 jours ouvrés en moyenne.

Repas du midi pris en charge pour les journées en présentiel.

Nous restons disponibles pour des informations sur les hébergements à proximité.

formation@organeo.com

09 72 19 68 66

www.organeo.com

NOS STAGIAIRES EN PARLENT

C'était vraiment parfait, très concret, avec des cas pratiques, des exercices collectifs, des jeux de rôles pour se mettre en situation, des supports très clairs et clé en main. Bravo !! Cela répond exactement à ce que je cherchais.

MARIE-LAURE G.

Marion est une formatrice qui connaît très bien son sujet, et surtout qui peut nous apporter des exemples de situations concrètes grâce à son expérience de terrain.

LUDIVINE D.

Formatrice expérimentée et à l'écoute. La mise en place de plusieurs mises en situations ou étude de cas a été très appréciable et permet de se rendre compte de la réflexion et du travail à réaliser.

ROMAIN I.

9,2/10

C'est la note moyenne attribuée par nos stagiaires à ce parcours de formation.

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

Document mis à jour en octobre 2026

OrgaNeo, SAS au capital de 18180 € - www.organeo.com - contact@organeo.com
7 avenue de Blida 57000 METZ France - tel 09 72 19 68 66
N° d'activité de centre de formation 41570335057 du 13/05/2014
Notre organisme de formation est certifié QUALIOPI pour les actions de formation