



## Objectifs

- Comprendre les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité
- Diagnostiquer son organisation
- Initier des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire
- Mobiliser tous les acteurs du service et les convives

## Contenu

### LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Les définitions en lien avec le gaspillage alimentaire
- Etat des lieux et chiffres
- La réglementation sur les biodéchets
- Les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire

### DIAGNOSTIC : AUTO EVALUER SON ETABLISSEMENT

- Les outils existant et leur mise en œuvre
- Les postes à analyser : achat, cuisine, consommation
- Estimation et interprétation du diagnostic

### STRUCTURER SA DEMARCHE POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Identifier les causes du gaspillage dans son établissement
- Construire un plan d'action
  - Définir ses objectifs prioritaires
  - Lister les postes et envisager les actions
  - Mobiliser les acteurs
  - Mettre en œuvre les actions sélectionnées
- Pérenniser la démarche en intégrant les actions dans l'organisation

Code FA-RE-04

Formation dans vos locaux

**Durée :**  
1 journée sur site

**Lieu**  
Dans une salle de formation équipée

**Documents remis**  
- feuille d'émergence  
- attestations individuelles de formation  
- livret du participant  
- questionnaire de satisfaction

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Tout professionnel du secteur de la restauration collective concerné par le thème

## Intervenants

Formateurs spécialisés sur la lutte contre le gaspillage alimentaire  
Professionnels de la restauration collective

## Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices pratiques, d'échanges et de discussions.

**Document pédagogique remis à chaque participant**  
**Nombre de participants limité.**

## Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.



*Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.*