

# Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective



1 jour

Gestionnaires, chefs de cuisine, cuisiniers, agents de service



Aucun  
prérequis

Pédagogie



- 1 Auto-évaluation du gaspillage alimentaire des établissements participants
- 2 Explications orales illustrées par un support pédagogique (PPT),
- 3 Apports théoriques, méthodologiques et pratiques
- 4 Réflexions en commun autour des situations vécues - recherche de solutions
- 5 Remise d'un guide de bonnes pratiques, résumant le contenu de la formation accompagné d'une clef USB contenant des outils pratiques

## OBJECTIFS

- Comprendre et identifier les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Savoir quantifier le gaspillage alimentaire dans son établissement
- Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire et savoir mettre en œuvre des actions efficaces
- Réduire les déchets et le gaspillage alimentaire

## CONTENU

### Introduction

#### Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

- Données chiffrées du gaspillage alimentaire
- Les raisons du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Lutter contre le gaspillage : un levier pour une restauration de qualité
- Contexte réglementaire



**INTRA** (sur site) :  
Contenu modulable et  
adaptable selon vos besoins

**INTER** : Paris ou Dijon –  
Autre lieu, nous consulter

## CONTENU

### Introduction

#### Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

#### Guide des bonnes pratiques

- Comment constituer un groupe de travail
- Quantifier et chiffrer le gaspillage alimentaire
- Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Établir un calendrier des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Restituer les résultats des différentes actions

#### Retour d'expériences sur la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage en restauration collective

#### Outils nécessaires pour la mise en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage

- Diagnostic / Autodiagnostic
- Travail sur les grammages
- Sensibilisation des convives / Communication
- Travail sur les denrées
- Amélioration de la qualité des repas
- Présentation des plats
- Attente des convives au self
- Le compostage - La réduction des déchets