

## Gestes écologiques en restauration collective

### OBJECTIFS

- ▶ Acquérir les connaissances permettant de mettre en œuvre une démarche écoresponsable de ses pratiques en cuisine (collective ou domestique).
- ▶ Connaître les obligations réglementaires liées au développement durable, applicables dans le domaine de la restauration collective et savoir les transposer dans son organisation quotidienne.

#### **Méthodes pédagogiques :**

Autoévaluation en amont de la formation  
Recueil des attentes

Etudes de cas, apports théoriques, méthodologiques, mises en situation, travail en sous groupes  
Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

#### **Personnes concernées / Prérequis :**

Travailleurs d'ESAT/EA intervenant en cuisine collective ou domestique

**Animation :** Intervenant éducatif consultant  
HACCP

**Nombre de participants :** 6 personnes maxi

**Durée :** 2 jours, soit 14 heures

### INTRA

Cette formation peut être organisée  
dans votre établissement  
avec un tarif groupe.



## PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ Restauration collective et développement durable : constats
  - les déchets en restauration : volumes et nature des emballages, matériels et produits à usage unique
  - consommation d'énergie et gaz à effets de serres : eau, gaz, électricité
  - les polluants : produits d'entretien
  - les aliments : gaspillage alimentaire, influence saisonnalité, impact du transport, des modes de cuisson
  
- ▶ Les pratiques écoresponsables en cuisine (collective et domestique) :
  - achats durables : recommandations loi EGALIM, produits bio, filières durables, circuits courts, consommation produits de saison, réduction consommation de viande, intérêt des plats végétariens...
  - valorisation des déchets : diagnostic gaspillage alimentaire, éco-gestes en distribution (service/convives), tri déchets alimentaires, compostage, gestion des durées de vie
  - tri des déchets non compostables : recyclage des emballages et gestion des huiles alimentaires usagées (stockage/collecte), logos recyclage
  - réduction/suppression produits à usage unique : pailles, vaisselle jetable, lingettes...
  - réduction des consommations énergétiques : modes de cuisson, eau, éclairage
  - application de consignes de nettoyages : produits d'entretien et d'hygiène, matériels et gestes durables
  
- ▶ Diagnostic des pratiques actuelles au sein de l'établissement et proposition de plan d'action

