

Lutter contre le gaspillage alimentaire : objectif zéro déchet

OBJECTIFS

- ▶ Maîtriser et comprendre les enjeux réglementaires et environnementaux en restauration collective.
- ▶ Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets conformément aux obligations légales.
- ▶ Identifier les différentes situations permettant de limiter le gaspillage alimentaire au sein de son établissement.
- ▶ Repérer les solutions existantes et mettre en oeuvre la démarche.

Méthodes pédagogiques :

Autoévaluation en amont de la formation

Recueil des attentes

Etudes de cas, apports théoriques, apports législatifs, apports méthodologiques, mises en situation, travail en sous-groupe, jeux de rôles

Remise d'un support écrit. Fin de stage : évaluation des acquis

Personnes concernées / Prérequis :

Chefs de cuisine, responsables économat, professionnels de restauration collective, maître(sse)s de maison, agents

Animation : Diététicien-nutritionniste expérimenté en restauration collective

Nombre de participants : 12 personnes maxi

Durée : 3 jours, soit 21 heures

INTRA

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



PROGRAMME *Catalogue 2025*

- ▶ Obligations légales et recommandations en restauration collective
 - enjeux réglementaires et environnementaux : les mesures des lois EGalim, AGEC (loi anti-gaspillage), climat et résilience
 - la méthode HACCP et la gestion des invendus
 - les recommandations du GEM-RCN et leurs adaptations au regard des profils des bénéficiaires en situation de handicap ou d'avancée en âge (*réajustement grammages*)
 - les attendus de la loi EGalim et ses objectifs centraux

- ▶ L'anti-gaspillage alimentaire : une démarche d'amélioration continue pour la mise en oeuvre de principes éco-responsables
 - répercussions du gaspillage alimentaire en restauration
 - identification des sources du gaspillage alimentaire à toutes les étapes :
 - . conception des menus, achats des denrées alimentaires, commandes, modalités de production et de distribution
 - les solutions existantes

- ▶ Mise en oeuvre d'actions concrètes au sein de son établissement
 - les plans d'action comprenant les actions préventives, correctives et curatives
 - les outils et modalités de réalisation
 - les acteurs et intervenants-ressources à mobiliser
 - le suivi à mettre en place : audits internes de contrôle et mise en place d'indicateurs

