



## RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE (SCOLAIRE).



### PROFIL

Direction établissement,  
Responsable restauration,  
Agent polyvalent, Employé de  
restauration



### PRÉ-REQUIS

Aucun

- Sensibiliser les équipes aux enjeux et répercussions du gaspillage alimentaire
- Présenter les démarches et les acteurs, présenter les solutions existantes
- Gérer & diminuer les déchets
- Maîtriser les coûts denrées
- Piloter une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'une unité de restauration scolaire

### CONTENU

#### Jour 1

- Le gaspillage alimentaire en restauration collective : enjeux & répercussions
- Sensibiliser, expliquer : les outils de communication grand public (affiches)
- Evaluation des acquis
- Présentation des acteurs de la fourche à la fourche
- Les piliers de l'évaluation du gaspillage
- Mesures & problématiques

#### Jour 2

- Présentation des démarches novatrices
- Les solutions existantes « Axes de progrès »

#### En pratiques :

- Le plan d'action RGA (rédiger)
- Identifier les leviers
- Piloter son plan d'action (calendrier, indicateurs, suivi)

### MÉTHODE

- Pédagogie inversée : cahier des fiches actions
- Brainstorming

### POINTS FORTS

- Accompagnement sur le terrain
- Outil d'évaluation et Plan d'actions



#### INTERVENANT

Ingénieur Alimentation Santé



#### 2 JOURS

4-5 juin 2019,  
26-27 novembre 2019 &  
Intra-établissement



620,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



#### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

