

# LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

## Pour une restauration responsable et durable

Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signé en 2013 entre l'Etat et les représentants des acteurs de la chaîne alimentaire, puis renouvelé en avril 2017 pour la période 2017-2020, fixe un objectif national de réduction du gaspillage alimentaire à 50 % à l'horizon 2025, soit une diminution moyenne annuelle de 5% par an entre 2013 et 2025. Pour cela toute la chaîne alimentaire est concernée, depuis la phase de production jusqu'à la consommation dans l'assiette.

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2016, les établissements publics ainsi que les collectivités territoriales doivent mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

Source : loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, Art. L. 541-15-3.

### PERSONNES CONCERNEES

- Le personnel de cuisine / personnel de service
- Le gestionnaire / économiste
- Le personnel encadrant (animateur, éducateur, etc.)
- Le référent technique territorial

### PREREQUIS

Aucun

### OBJECTIF

Développer au sein de votre structure des projets visant à réduire le gaspillage alimentaire.

### COMPETENCES VISEES

Identifier et comprendre la problématique du gaspillage alimentaire (de la production à la consommation).

Mesurer les enjeux du gaspillage alimentaire (environnementaux, éthiques et sociaux, économiques et financiers).

Connaitre les freins et les leviers pour lutter contre le gaspillage.

Rédiger des actions concrètes de diminution du gaspillage au sein de sa structure.

### MOYENS PEDAGOGIQUES

Techniques d'animation permettant l'apport théorique tout en favorisant l'interactivité et les échanges d'expériences entre participants.

Exercices pratiques.

Des supports et documents ressources sont remis aux participants à l'issue de la formation.

### MOYEN DE SUIVRE L'EXECUTION DE L'ACTION

Evaluation des acquis à chaque fin de séquence par un quizz ou autre technique.

### MODALITE D'EVALUATION

Questionnaire de satisfaction est remis en de fin de formation à chaque participant.

### DEROULEMENT

Matin :

-Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire et définition des concepts.

-Identifier les enjeux du gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire

-Repérer sa place face à cette problématique

Après-midi :

Identifier les freins et les leviers dans l'organisation de sa structure

Quels outils ou actions mettre en place dans sa structure pour favoriser la réduction du gaspillage alimentaire

### DUREE

1 journée de 7h.

### NOMBRES DE PARTICIPANTS

10-12 participants maximum.

### DATE D'INTERVENTION

A définir

### LIEU

Formation intra-entreprise ou collectivité.

### INTERVENANT

Diététicienne nutritionniste spécialisée en restauration collective.

### COUT

700€ la journée de 7h, net de taxes, hors frais de déplacement et d'hébergement.

Tous nos programmes de formation peuvent s'adapter à votre demande.

### CONTACT

miamuse34@gmail.com