



FORMATION

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs

- Construire un plan de réduction du gaspillage alimentaire adapté aux spécificités du territoire et de sa structure
- Mobiliser les différentes catégories de personnels autour de ce projet
- Impliquer les convives dans le plan de réduction sans engendrer de culpabilité

Publics

Agents de collectivités ou salariés d'entreprises travaillant dans la restauration collective :

- Responsables de structures ou de services (cuisine, économat)
- Personnes en charge de l'élaboration et de la fabrication des repas
- Personnes en charge du service et de l'encadrement des enfants

« Construire et conduire un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Lieu :
Centre Yvonne
Martinot, en forêt
d'Orient (10)



Durée :
parcours à la carte
de 1 à 3 jours

Nous contacter :

Hélène Guinot
h.guinot@biocyclade.fr
06 95 69 92 91

Biocyclade
POUR DES SOLS VIVANTS

Biocyclade est membre
de la coopérative
Synercoop, organisme de
formation datadocké

PROGRAMME DE LA FORMATION

Module de base : 1 jour

Construire et conduire un plan de réduction du gaspillage alimentaire

- Connaître les enjeux et la réglementation concernant le gaspillage alimentaire
- Analyser les atouts et les faiblesses de sa structure
- Elaborer le volet « Gaspillage alimentaire » du projet de service

Approfondissement : 1 ou 2 jours

Préparation des repas : mettre en œuvre son projet de réduction du gaspillage alimentaire lors de l'élaboration des menus, des achats, de la fabrication et de la distribution des plats

- Connaître les leviers sur lesquels agir pour réduire le gaspillage alimentaire
- Etablir les axes de travail pour une mise en place très opérationnelle et adaptée aux atouts et faiblesses de sa structure

Prérequis nécessaires

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

Service des repas et activités pédagogiques : mettre en œuvre son projet de réduction du gaspillage alimentaire lors du service et de l'encadrement des convives accueillies

- Identifier les leviers sur lesquels agir pour réduire le gaspillage alimentaire
- Définir les axes de travail pour une mise en place très opérationnelle et adaptée aux atouts et faiblesses de sa structure
- Conduire des ateliers/activités auprès des convives, notamment avec les enfants

Modalités pédagogiques

La formation s'appuie sur des méthodes pédagogiques impliquantes, c'est-à-dire qui alternent des travaux en grand groupe sur les apports théoriques et des travaux en petits groupes pour des réflexions et échanges sur la mise en œuvre pratique et opérationnelle.

Ces méthodes permettent à chacun de progresser dans son parcours et son projet particulier en construisant ses propres outils de suivi de projet.

Le **Centre Yvonne Martinot** à Mesnil St Père (10), centre d'accueil d'enfants, a mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire et de gestion des biodéchets.

Dates de la formation

Construire et conduire un plan de réduction du gaspillage alimentaire	5 novembre	7 h
Mise en œuvre de son projet de réduction du GA lors de la préparation des repas	6 novembre	7 h
Mise en œuvre de son projet de réduction du GA lors du service des repas et des activités pédagogiques	7 novembre	7 h

Formateurs

Hélène Guinot, consultante et formatrice en alimentation durable, gestion de proximité des biodéchets, jardin au naturel

Michel Le Jeune, consultant et formateur spécialisé dans les domaines de la restauration collective, co-rédacteur d'un guide sur la réduction du gaspillage alimentaire

Lieu de la formation

Centre Yvonne Martinot

62, rue du 28 août 1944

10140 Mesnil St Père

Myriam Pouyet : 03 25 41 28 63



Possibilité d'hébergement sur place à partir du 4 novembre au soir

Contact et tarifs : Hélène Guinot, 06 95 69 92 91 et h.guinot@biocyclade.fr