

DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA GESTION DES BIODECHETS

Du 21 au 22 novembre 2019

2 jours : 14 heures

De 10h à 18h / 8h30 à 16h30

Ti menez Are - BRASPARTS (29)

[Inscription en ligne](#)

Objectifs généraux et opérationnels

- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire et les méthodes, gestes de cuisine et équipements pour limiter le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration.
- Connaître les enjeux du compostage en restauration collective et découvrir les méthodes et équipements pour le réussir au sein de son établissement.
- Découvrir comment sensibiliser ses convives à cet engagement et les associer à cette démarche.
- Echanger sur sa pratique, ses méthodes utilisées au sein de sa structure.

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- Quantifier les éléments à prendre en compte dans la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets
- Identifier les points de progrès possibles et proposer des solutions dans sa structure
- Mettre en place rapidement et de façon autonome des actions concrètes

Public : Cette formation s'adresse aussi bien aux cadres dirigeants des organisations membres qu'aux personnels techniques en lien avec ces thématiques (cuisiniers, économistes, personnels de service...) ainsi qu'à l'équipe d'animation. Aucun pré requis.

Contexte

Formation organisée lors la Semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) du 16 au 24 novembre 2019.

La généralisation du tri à la source des déchets organiques, c'est-à-dire au plus près du lieu de génération chez les ménages comme chez les entreprises, est prévue d'ici 2025 pour tous les producteurs de déchets en France.

Moyens pédagogiques : Formation en pédagogie active, avec une alternance de temps de présentation, de temps d'échanges, de mise en situation et de temps de réflexion. Travail en sous-groupe.

Modalités d'évaluation : Travaux d'ateliers et applications pratiques

Intervenants : Orélie Rosec (EPAL) et l'association Aux Goûts du Jour

Cout pédagogique : 350 € par stagiaire

Contenu et déroulé

PREMIERE PARTIE :

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la gestion des biodéchets

- Informations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective : état des lieux et contexte réglementaire
- Présentation d'une démarche globale de lutte contre le gaspillage : du diagnostic au plan d'action.
- Présentation d'exemples concrets de méthodes, gestes, et équipement pour limiter le gaspillage (conception des menus, gestion des effectifs, gestion des achats, fabrication des repas, service, gestion des restes).
- Echanges sur les publics accueillis et l'importance de les sensibiliser pour les associer à la démarche (affichage, organisation du service, outils d'animation).

DEUXIEME PARTIE :

Mise en situation sur sa propre structure, outil d'analyse de ses pratiques en sous-groupe.

- Réflexion sur les gestes adaptables à sa structure.
- Information sur la gestion des biodéchets en restauration collective : état des lieux et contexte réglementaire
- Les solutions disponibles à la gestion des biodéchets : prévention, tri, compostage
- Identification des conditions clés pour réussir le compostage : de l'organisation et la gestion d'une plateforme
- Engagement sur les gestes à mettre en place au sein de sa structure