

## Lutte contre le gaspillage alimentaire

CHH003 - V2021

### CONTEXTE

A partir de 2020, afin de prévenir le gaspillage alimentaire, un diagnostic devient obligatoire en restauration collective (ordonnance du 22 octobre 2019). Les établissements de santé génèrent le plus gros volume d'aliments jetés (170 g /convive et repas -Données ADEME). Il est donc primordial de travailler à réduire ce gaspillage : c'est un enjeu sociétal, environnemental et économique. Cette formation permet d'intégrer la démarche de développement durable dans sa globalité, c'est-à-dire de s'appuyer sur tous les leviers relatifs au gaspillage (moins de déchets et des déchets mieux traités), et d'acquérir les outils permettant de piloter et de construire un projet portant sur le gaspillage alimentaire.

### OBJECTIFS

#### Les objectifs globaux sont :

- Connaître tous les leviers d'action contre le gaspillage alimentaire dont la gestion des déchets
- Etre acteur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

#### Les objectifs opérationnels et pédagogiques :

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Mesurer les effets du gaspillage alimentaire
- Relier son process alimentaire à la juste utilisation des denrées
- Mettre en place et piloter un projet de lutte contre le gaspillage

### PUBLIC / PREREQUIS PEDAGOGIQUES

Professionnels s'inscrivant dans une démarche éco-responsable en relation avec la restauration : Directeurs, responsables cuisine, chefs ou cadres service - pôle- équipe

**Le groupe sera constitué de 8 à 12 personnes.**

**Pré-requis :** Souhait d'impulser un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire

### ORGANISATION DE LA FORMATION

## Formation Mix Learning (Présentiel et Distanciel)

2 journées présentielles + 1 classe virtuelle de 2h , soit 16 heures réparties sur 6 semaines



2 Journées  
présentielles

Poser le contexte du gaspillage  
alimentaire  
Construire un projet de lutte  
contre le gaspillage

+



Classe  
virtuelle

Evaluation des projets en  
cours  
Echanges et apports  
complémentaires

## CONTENU

### 1<sup>ère</sup> Journée de formation en présentiel (7h) : POSER LE CONTEXTE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#### Matin :

- Définition du terme Développement durable
- Explication autour des leviers d'action: déchets, énergie, eau, transports, biodiversité
- Obligation réglementaire

#### Après-midi :

- Chiffres clés du gaspillage alimentaire
- Les différentes pistes pour diminuer le gaspillage
- Les contraintes et les facteurs clefs de succès
- Gestion des déchets
- Réflexion et outils pour limiter le gaspillage

### 2<sup>ème</sup> Journée de formation en présentiel (7h) : CONSTRUIRE LE PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

#### Matin :

- Description du Process de restauration
- Méthodologie d'élaboration du diagnostic
- Les circuits
- Les sources et les causes de gaspillage
- Mettre en place le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Eléments de la charte projet

#### Après-midi :

- La construction de la charte projet de lutte contre le gaspillage
- Le projet et ses objectifs (les livrables)
- Les acteurs et le comité de pilotage
- Les besoins et ressources
- Les critères de réussite
- Communication autour du projet
- Le planning

**INTERSESSION : Travail sur le projet (de façon individuelle ou en groupe, avec répartition des tâches)**

### Classe virtuelle (2h) : EVALUER LE PROJET EN COURS

- Point sur l'avancée du ou des projets
- Retour d'expérience de chacun sur le ou les projets en cours
- Analyse des pratiques / Echanges entre les participants
- Identification d'axes d'amélioration
- Echanges sur les feuilles de route de chacun.

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- **Pour les activités en présentiel** : Méthode interactive, incluant quiz, apports didactiques, exercices et activités collaboratives en sous-groupes, des échanges d'expériences, apport d'outils, des temps de réflexion en groupe sur les bonnes pratiques et formalisation de la charte projet.  
Livret pédagogique avec les points clés de la formation
- **Pour le travail en interession de mise en application**, les apprenants bénéficieront d'un guide et de documents transmis par l'intervenante.
- **Pour la classe virtuelle** : Méthodes pédagogiques interactives :
  - **Activités collaboratives, Interactions** (questions/réponses) **par le biais de la prise de parole en direct, du chat et/ou de mots/icônes inscrits par les apprenants sur le tableau interactif**, en fonction des activités proposées le formateur/animateur

- **Explications / Exposé effectué(es) de façon orale et visuelle à l'aide de documents visibles sur l'écran des apprenants**, partagés par le formateur et les apprenants, grâce aux fonctionnalités de partage d'écran et de fichiers intégrées dans l'outil de classe virtuelle.

## PREREQUIS TECHNIQUES ET ORGANISATIONNELS POUR ACCEDER AUX MODULES A DISTANCE

### Disposer :

- **D'une adresse mail** à communiquer à SUD MANAGEMENT pour obtenir un accès à la classe virtuelle.
- **D'un PC équipé du navigateur** Google Chrome (v19+), Mozilla Firefox (v12+), Safari (v5.1+) ou Internet Explorer (v10+), avec version récente, pour accéder à la plateforme pédagogique sécurisée de SUD MANAGEMENT : <https://sudmanagement.elmg.net>
- **De haut-parleurs activés** sur votre ordinateur ou avec un **casque audio, avec micro intégré et une Webcam**. La possibilité d'installer un plugin sur le navigateur, pour utiliser la Webcam et le micro intégrés.  
→ Si l'ordinateur ne permet pas le téléchargement du plugin, il y a possibilité, pour les participants d'utiliser l'option de communication par téléphone, pour rejoindre la classe virtuelle.

## EQUIPE PEDAGOGIQUE

- **Martine SARRETTE : Intervenante – Formatrice/Consultante senior** – Conceptrice et animatrice des activités présentielles et de la classe virtuelle.
- **Nicole VAUGARNY** - Chef de projet Mix Learning – Coordinatrice technique et pédagogique de l'action.

## MOYENS PREVUS POUR LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION

- Plateforme de formation à distance de SUD MANAGEMENT, accessible 7j/7 et 24h/24,
  - Pour la diffusion et réalisation du module e-learning et dépôt des travaux réalisés par les participants.
  - Pour les échanges entre participants et avec l'intervenant (post, mail, visio ou classes virtuelles)
  - Pour l'accompagnement asynchrone ou synchrone
  - Pour l'évaluation des acquis et de la satisfaction, lorsqu'elle est réalisée à distance
  - Pour la traçabilité et le suivi des activités réalisées, des échanges et des résultats obtenus.
- Assistance technique accessible, de façon synchrone (par téléphone entre 9h et 17h, au 05.53.77.36.36, du lundi au vendredi), ou de façon asynchrone, par mail.
- Assistance pédagogique, de façon asynchrone, par post ou mail à partir de la plateforme. Réponse sous 24h, du lundi au vendredi.

## MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des connaissances par le biais d'un questionnaire en début et en fin de formation

Evaluation du niveau de satisfaction en fin de formation par le biais d'un questionnaire d'appréciation et d'un tour de table. Un compte rendu est envoyé à l'établissement.

## TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation et attestation de fin de formation

## ACCESSIBILITE HANDICAPES

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Nous consulter pour une adaptation des dispositifs d'accueil spécifique en intra établissement.

## DUREE – LIEU- TARIF

**Durée : 16 h** (3 journées présentiellelles + Intersession de 6 semaines + 1 classe virtuelle de 2h)

**Dates : A définir**

**Lieu des journées présentielles : Dans vos locaux**

**Cette formation est proposée : au sein de votre établissement ou peut être organisée, sur demande, en inter-établissements sur votre territoire (groupe de 5 à 12 participants).**

Nos tarifs sont en Euros, nets de taxe. Sud Management est un organisme de formation non assujetti à la TVA, Art 261 CGI. Nos conditions de vente sont consultables sur notre site internet [www.sudmanagement.fr](http://www.sudmanagement.fr)

**Nous consulter pour avoir un devis et pour connaître les modalités et délais de mise en œuvre.**

## CONTACT

Pour obtenir un renseignement, un devis ou pour solliciter un RDV avec un conseiller formation, **appelez au 05.53.77.36.36** ou **envoyez un mail**: [sudmanagementsante@sudmanagement.fr](mailto:sudmanagementsante@sudmanagement.fr)

### SUD MANAGEMENT

Pôle Sanitaire, Social et Médico-Social  
Site de l'Agropole – Estillac – CS 20053  
47 901 AGEN Cedex 9  
Tél : 05 53 77 36 36

Email : [sudmanagementsante@sudmanagement.fr](mailto:sudmanagementsante@sudmanagement.fr)

Association loi 1901  
Siret : 389 802 356 000 11 – NAF : 8559A  
N° de déclaration d'activité : 72 47 00329 47 (ne vaut pas agrément de l'État)  
Habilité par ANDPC N° 2503  
Enregistré sur Datadock N°2017982 - Certifié OPQF N°0317AP003381  
[www.sudmanagement.fr](http://www.sudmanagement.fr)