



## PUBLIC

Professionnels s'inscrivant dans une démarche éco-responsable : direction, responsable cuisine, cadres de service ou de pôle ou autre



## PRÉ-REQUIS

Aucun



## DURÉE

16h  
(14h en présentiel et 2h de visio)



## MODALITÉS

Présentiel et  
distanciel



## TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation  
Attestation de fin de formation

## » CONTEXTE

- Depuis 2020, afin de prévenir le gaspillage alimentaire, un diagnostic est devenu 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.

## » RÉSULTATS ATTENDUS

- Etre acteur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et mettre en œuvre les leviers d'action, notamment la gestion des déchets.

## » OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

## » MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthodes interactives en présentiel, comme en classe virtuelle. Nombreuses interactions en groupe ou en sous-groupes, alternance d'apports théoriques et d'activités collaboratives avec appropriation de documents et outils et du travail en mode projet. Quiz de connaissances en début et en fin de formation.

## » MOYENS MIS EN OEUVRE

- Plateforme de formation en ligne, pour la classe virtuelle, grâce à un outil intégré, facile à prendre en main.
- Assistance technique pour l'accès à la plateforme et à l'outil
- Assistance pédagogique tout au long de la formation et pour la prise en main de l'outil de classe virtuelle.



## DATES ET LIEUX

Nous consulter pour définir les dates

Lieux : Dans vos locaux pour le présentiel et via la plateforme de formation en ligne de Sud Management, pour la classe virtuelle



## TARIFS

Nous consulter



## INTERVENANTE

Martine SARRETTE  
Formatrice / Consultante  
spécialisée en développement durable et hygiène alimentaire en restauration collective



Lieux aménagés et modalités adoptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.



7 h

Présentiel

Jour 1 :  
Le Contexte

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 clés de succès
- La gestion des déchets
- Réflexion et outils pour limiter le gaspillage



7 h

Présentiel

Jour 2 :  
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)



2h

Classe virtuelle  
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.