

Méthodologie d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective

Comment réaliser son diagnostic ?

PUBLIC VISE :

Toute personne en charge de l'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter

DURÉE :

1 jour (7h) + 1 jour (7h) + 1 jour (7h)
dispensés sur 3 à 4 mois.

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Répondre aux **exigences des lois** Egalim, AGEC, Climat & Résilience.
Évaluer son **gaspillage alimentaire** en autonomie.
Construire son **diagnostic** selon ses propres contraintes.
Définir des **actions correctives pertinentes et réalisables**.
Définir une méthode pour **suivre l'évolution**.

PROGRAMME

JOUR 1 : Introduction à la mise en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
Données chiffrées, contexte réglementaire.
Les causes du gaspillage alimentaire en restauration collective.

Guide des bonnes pratiques.
Constituer un groupe de travail.
Méthodologie pour réaliser des pesées.
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : identification, planification, mise en place.

Retour d'expériences.
Préparation de l'intersession n°1.

INTERSESSION n°1 : Pesées en autonomie
Réaliser une semaine de pesées.
Mesurer les portions servies.
Compiler les données.

JOUR 2 : Réaliser un (auto)diagnostic d'évaluation du gaspillage alimentaire.
Partager son expérience sur l'intersession.

Découvrir l'outil Menu-co
Évaluer, quantifier et suivre l'évolution du gaspillage alimentaire.

Préparer la partie du diagnostic concernant le fonctionnement de l'établissement.
(Effectifs en cuisine, mode(s) de production / distribution, gestion des achats, approvisionnement, effectifs convives, grammages, etc.)

Valoriser les déchets et les économies réalisées.
Préparation de l'intersession n°2.

INTERSESSION n°2 : Fonctionnement de l'établissement
Compiler les données.
Réaliser un reportage photos des locaux et zones de restauration.

JOUR 3 : Construire son plan d'action.
Partager son expérience sur l'intersession.
Identifier les actions correctives.
Construire son plan d'action et le planifier.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.
Évaluation des connaissances (questions orales).
Vérification des acquis (QCM).
Formulaire d'évaluation de la formation.
Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.