

## Objectifs

- Comprendre les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité
- Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès
- Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire

## Programme

### LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Les définitions en lien avec le gaspillage alimentaire
- Etat des lieux et chiffres
- La réglementation sur les biodéchets
- Les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire

### DIAGNOSTIC : AUTO EVALUER SON ETABLISSEMENT

- Les outils existant et leur mise en œuvre
  - Les postes à analyser : achat, cuisine, consommation
- Estimation et interprétation du diagnostic

### STRUCTURER SA DEMARCHE POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Identifier les causes du gaspillage
- Construire un plan d'action
  - Définir ses objectifs prioritaires
  - Lister les postes et envisager les actions
  - Mobiliser les acteurs
  - Mettre en œuvre les actions sélectionnées
- Pérenniser la démarche en intégrant les actions dans l'organisation

### PARTAGE D'EXPERIENCES

- Présentation de différentes visions (tri, recyclage, don...) et actions possibles

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Professionnels de restauration collective ou collaborateurs concernés par le thème

## Intervenants

Chargé de mission ADEME pour la lutte contre le gaspillage alimentaire  
 Formateur en alimentation durable

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>2 jours soit 14 heures</b>
		<b>Dates</b> <b>Du 15 au 16 juin 2020</b> <b>Du 12 au 13 novembre 2020</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>SSHA - ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b>  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a>	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	<b>945 € H.T.</b> T.V.A. : en sus
		<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b> SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
<b>Intra possible : nous consulter</b>		