



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître, acquérir et mettre en place les principes de lutte contre le gaspillage alimentaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les généralités concernant le contexte réglementaire
- Découvrir la méthodologie de lutte contre le gaspillage et mise en place du plan d'action
- Identifier les principaux axes d'action
- Comprendre la réalisation d'un diagnostic et l'utilité des pesées des déchets
- Mettre en place la gestion et la valorisation des déchets

PROGRAMME

Un classeur reprenant le guide méthodologique sera remis à chaque structure.

Définir les principes de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Introduction à la notion de gaspillage alimentaire
- Chiffres clés

Contexte réglementaire :

- Définition, objectifs
- Campagnes nationales

Méthodologie de la mise en place d'une lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Mobilisation du personnel
- État des lieux / mise en place d'un plan d'action
- Sensibilisation des acteurs et des convives
- Évolution du système

Public visé

Personnel de restauration collective



Prérequis

Aucun. Cependant, formation **UNIQUEMENT** à destination des agents de restauration collective publique ou privée



Durée

1 jour (7 heures)

