

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Réaliser un diagnostic dans mon établissement, et mettre en place un plan d'actions anti-gaspillage (personnels de restauration et équipes de direction)

### ➤ PUBLIC

Chefs de cuisine en gestion directe, agent de restauration en gestion directe, chef d'établissement, attaché de gestion.

### ➤ PRÉREQUIS

Cette formation ne nécessite pas de prérequis. Cependant elle s'adresse principalement aux personnels des établissements de l'enseignement privé.

### ➤ MODALITÉS D'ADMISSION

Signature de la convention de formation.

### ➤ DÉLAI D'ACCÈS

10 jours ouvrés.

### ➤ OBJECTIFS

- Comprendre les enjeux autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Réaliser un diagnostic et identifier des actions permettant de diminuer le gaspillage.
- Mettre en place un plan d'action anti-gaspillage et favoriser l'adhésion de la communauté éducative et des élèves à la démarche.

### ➤ MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports théoriques et pratiques.
- Analyse à partir de situations vécues.
- Réalisation d'un diagnostic et création d'un plan d'actions.
- Livret de formation remis à chaque stagiaire.
- Connexion internet, vidéo projecteur, paperboard.

### ➤ MOYENS D'ENCADREMENT

L'animation de la formation est assurée par un intervenant spécialiste dans le domaine de la nutrition-alimentation.

### ➤ NOMBRE DE PARTICIPANTS

6 à 12 participants.

### ➤ DATES DE LA FORMATION

Consulter les dates sur notre site : <https://www.arephautsdefrance.fr/>

### ➤ DURÉE

7 heures.  
De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

### ➤ TYPE DE SESSION

Inter et/ou Intra

### ➤ MODALITES D'EVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis remis en fin de journée

### ➤ VALIDATION

Attestation de formation.

### ➤ TARIF

250 € Net par stagiaire.

### ➤ LIEU\*

AREP Hauts de France  
Parc de la Haute Borne, 70 avenue de l'Harmonie - 59650 Villeneuve d'Ascq  
*\* Possibilité de programmer la session dans votre établissement*

### ➤ ACCESSIBILITÉ

- Locaux conformes à la réglementation E.R.P. , accessibles aux personnes à mobilité réduite.
- Adaptation pédagogique possible pour les personnes en situation de handicap, tutorée par le référent handicap de la structure.

### ➤ RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Jean-François Joos - Tél. 03.20.07.96.18.



## PROGRAMME DE FORMATION

### > DÉFINITION, CONTEXTE ET ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Définition et chiffres clés
- Les étapes de la chaîne alimentaire et l'impact du gaspillage
- Cadre réglementaire français et européen
- Contexte et enjeux pour un établissement scolaire

### > LES PRINCIPALES CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

- Les différentes catégories de déchets : gaspillés et non gaspillés
- Le gaspillage, de la commande à la distribution

### > RÉALISER UN DIAGNOSTIC DANS SON ÉTABLISSEMENT

- Les causes identifiées dans son établissement
- Identifier les moyens de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Recherche et pistes d'actions possibles pour son établissement

### > CONSTRUCTION ET MISE EN ŒUVRE D' ACTIONS DE LUTTE ANTI-GASPILLAGE EN ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE

- Création d'un plan d'actions
- Implication des parties
- Désignation du/des rôles de chacun
- Sensibilisation des élèves et des collègues

**94,81%**

DE STAGIAIRES  
SATISFAITS \*

**96,73%**

DE VALIDATION  
DES ACQUIS \*