

# Réduire le gaspillage alimentaire

## Contexte

---

pas de contexte

## Objectifs

---

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possible
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement
- Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre de plan d'actions

## Renseignements complémentaires

---

Financement : Plan Ets

## Programme

---

### Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire

- Définition : ne pas confondre gaspillage (déchets inévitables) et déchets alimentaires (pertes évitables)
- Le gaspillage en chiffres
- Les enjeux du gaspillage alimentaires
- Le cadre réglementaire du pacte national anti gaspi de 2013 à aujourd'hui
- Les attentes gouvernementales : les objectifs prévus d'ici 2025
- Les répercussions du gaspillage alimentaire sur l'établissement

### Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire

- Identifier l'origine du gaspillage alimentaire
- Mettre en place une semaine de diagnostic

### Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles

- Construire un plan d'action efficace à 3 niveaux : production, service, consommation

- La maîtrise des besoins réels
- Agir sur la distribution des repas
- Les techniques culinaires
- La gestion des excédents

#### **Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement**

- Favoriser l'implication de tous
- La communication interne et externe

#### **Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre du plan d'action**

##### **Public**

**Tous professionnels souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable (Directeurs, Responsables de cuisine, chefs de service, Cadres de service, Chef ou cadres de pôle, Chefs d'équipe)**

##### **Exercice**

**2026**

##### **Code de formation**

**T171**

##### **Nature**

**AFR**

##### **Organisé par**

**ALTAFORMA**

##### **Durée**

**14 heures**

##### **Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**