



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

PROGRAMME DE LA FORMATION PAR DEMIE-JOURNÉE

1/ Présentation de la formation.

Atelier permettant aux participants de faire connaissance (photo-langage et jeu), tour de table des attentes par rapport à la formation.

Rappel des enjeux, du contexte réglementaire et des chiffres clés.

Retours d'expériences éventuels des participants.

2/ Visite de site engagé,

Présentation sur site des bonnes pratiques instaurées (cuisine de produits frais, qualité des repas, salade bar, adaptation des portions, table de tri, sensibilisation et implication des convives, composteur au sein de l'établissement,...).

3/ Atelier de cuisine de légumes de saison, frais et bio dans la cuisine collective, à partir de recettes visant à les rendre plus appétissants pour les convives. Atelier suivi d'une dégustation des plats qui auront été préparés. A noter : le mois de mars est la période où la restauration collective utilise généralement le moins de légumes frais, ce qui rend cet atelier encore plus pertinent.

4/ Récapitulatif des différents postes de gaspillage alimentaire au sein d'un établissement de restauration collective. Travail en tables-rondes sur les solutions à mettre en œuvre pour réduire ces sources de gaspillage : comment s'y prendre concrètement ? Identification des personnes ressources et des outils à disposition.

OBJECTIFS VISÉS

- Donner aux gestionnaires, cuisiniers et personnels de cuisine de la restauration collective les clés pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de leurs établissements ;

- Définir le gaspillage alimentaire en restauration collective : causes, sources et postes de gaspillage, enjeux économiques, réglementaires et environnementaux, pistes d'actions.

CONTENU

- Découverte des principaux enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

- Mettre en évidence les freins et les leviers de sa structure pour s'engager dans des changements de pratiques

DÉMARCHE DE FORMATION

Formation réalisée sur un site de restauration collective. Alternance de temps de visites, de partages d'expériences et d'échanges, de définition de pistes d'amélioration pour chaque participant, d'apports pratiques, techniques et théoriques...

PUBLIC CIBLE

Gestionnaires des services de restauration collective, cuisiniers et personnels de cuisine en restauration collective.

DURÉE : 2 jours (possibilité de réaliser deux journées ou quatre demies journées, consécutives ou non).

FORMATEUR : CPIE BRENNE-BERRY

Pour en savoir plus :

Responsable : URCPIC Centre-Val de Loire

Téléphone : 02 47 95 88 63

Email : urcpie.centre@gmail.com

Rédacteur de la fiche : Marion Morin

Date de rédaction :

Dernière mise à jour : 10/12/2017