



Lutte contre le gaspillage alimentaire

METTRE EN ŒUVRE UNE OPÉRATION DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS

- ✓ Définir le gaspillage alimentaire.
- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux en France tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- ✓ Appréhender la réglementation.
- ✓ Concevoir un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : établir un diagnostic pour mesurer et analyser les causes et mettre en place un plan d'action.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La formation allie apport théorique et exercice pratique. Le matériel à fournir éventuellement par les stagiaires sera précisé dans la convocation.

MODALITÉS D'EXÉCUTION ET DE SUIVI

- ▶ Analyse des besoins avec le ou la commanditaire.
- ▶ Suivi de présence.
- ▶ Enquête de satisfaction.
- ▶ Attestation de participation délivrée par le Réseau Compost Citoyen via le mail personnel transmis lors de l'inscription.
- ▶ Une évaluation formative est proposée (étude de cas et/ou QCM).

FORMATEUR·ICES

La Maître Compostrice Géraldine CHAMUSSY.

NOMBRE DE PLACES

Entre 6 et 16 personnes.



DATES 2025 :

- 25 et 26 mars
- 13 et 14 novembre

PUBLIC

Agent-es de collectivités, agent-es de restauration collective, directeur-rices de service, élu-es, DGS, désireux-ses de s'associer au projet.
Formation sans prérequis.

PSH : pour les personnes ayant besoin d'un accompagnement spécifique, contactez Géraldine Chamussy : geraldine@compostons.org.

DURÉE

La formation se déroule sur 2 journées (14h).
Le déroulement d'une journée est proposé ainsi :
9h-12h30/13h30-17h.

TARIF

Coût stagiaire : 676 €
Formation sur mesure : 1450 € TTC par jour + frais de déplacement (salle non comprise), jusqu'à 16 stagiaires.

LIEU

Montpellier ou sur site selon demande.

INDICATEURS EN 2023

Note de satisfaction : 9,7/10
Nombre de stagiaires : 22

[Formulaire de pré-inscription](#)

