



Lutter 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 diagnostic sera effectué en situation réelle dans un établissement partenaire.

MODALITÉS D'EXÉCUTION ET DE SUIVI

- Analyse des besoins avec le ou la commanditaire.
- Suivi de présence.
- Enquête de satisfaction.
- Délivrance d'une attestation de participation.
- Évaluation formative (étude de cas et/ou QCM).

FORMATEUR·ICES

La Maître Compostrice Géraldine CHAMUSSY.

NOMBRE DE PLACES

Entre 5 et 16 personnes.

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

676 € TTC/stagiaire

Formation sur mesure : 2 900 € TTC + frais de déplacement (salle non comprise), jusqu'à 16 stagiaires.

LIEU

Montpellier ou sur site selon demande.



DATES 2026 :

- 3 et 4 février
- 15 et 16 septembre

[Formulaire de pré-inscription](#)