

## Module 5 : Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective dans un établissement éducatif.

---

### Public concerné

Tout élu régional, départemental communal ou intercommunal

### Présentation du module

Dans le cadre de la mise en pratique du guide « *Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Éléments de méthode et recueil de pratiques* » produit en 2013 par l'Union nationale des CPIE, cette formation vise à transmettre les principaux éléments à connaître en terme de gaspillage alimentaire (définition et composantes du gaspillage alimentaire, enjeux de la prévention, acteurs clés...), à identifier les leviers pour mener à bien un projet de réduction du gaspillage alimentaire et l'inscrire durablement au sein de la collectivité et du territoire.

### Objectifs :

- Détailler les obligations des élus en matière de respect réglementaire
- Comprendre les composantes du gaspillage alimentaire en restauration collective et les enjeux de la prévention
- Présenter les actions et outils de prévention nationaux et des exemples de déclinaisons territoriales existants
- Présenter les phases d'un projet d'accompagnement, les outils d'animation et de suivi  
Détailler les objectifs pédagogiques et les composantes éducatives d'un projet

### Durée

1 journée de 7 heures

### Contenu détaillé

#### ***Inscrire une action de prévention du gaspillage alimentaire en restauration collective dans le territoire :***

- Connaître les constats et les impacts environnementaux et économiques du gaspillage alimentaire
- Connaître et pouvoir s'appuyer sur des politiques et outils nationaux ou territoriaux de prévention du gaspillage alimentaire existants
- Identifier les acteurs publics/privés et les filières à mobiliser pour mener à bien un projet

#### ***Appréhender la complexité de la prévention du gaspillage alimentaire en restauration collective :***

- S'immerger dans le fonctionnement d'une cuisine collective pour prendre la mesure des contraintes, des métiers, des modalités d'organisations et des attentes des professionnels
- Identifier les rôles respectifs des professionnels intervenant dans ce secteur

#### ***Identifier les leviers pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective :***

- Connaître les principaux leviers pour réduire le gaspillage, au sein des volets liés à :
  - la nutrition et les menus
  - les relations entre acteurs et publics convives

- la communication
- la gestion des ressources humaines (métiers, compétences, rôles)
- l'implication des convives

**Détailler le mode d'accompagnement des CPIE :**

- Présenter les phases du projet
- Identifier les outils techniques et pédagogiques d'appui à la conduite d'un projet
- Identifier les spécificités CPIE

**Quelques exemples en France**

**Moyens pédagogiques**

La formation sera interactive (faire réagir les élus et partir des situations vécues) et pratique avec des études de cas.

L'éventuel caractère confidentiel des données partagées sera préservé.

Le support utilisé sera constitué d'une présentation orale, et d'outils d'information préventive réalisés sur plusieurs territoires français accompagnés par les CPIE.

**Modalités d'évaluation et de suivi de la formation**

Le point d'évaluation

Tous nos modules de formation se terminent par une mesure à chaud des acquis de la formation via un quizz, un échange oral ou un mini-test.

L'évaluation à chaud

Nos formateurs sollicitent également toutes remarques ou observations nous permettant d'améliorer notre efficacité professionnelle, ainsi que celle de nos modules. Les participants remplissent donc une évaluation à chaud.

L'évaluation à froid

*(Quand celle-ci est pertinente)*

Nous proposons un questionnaire d'évaluation à froid de la formation pour en mesurer les effets et analyser l'atteinte des objectifs. Ce questionnaire est rempli 2 à 3 mois après la fin de la formation.

Le principe du « crédit mail »

Nous offrons aux participants une possibilité d'échange avec les formateurs postérieurement à la formation.

Ces échanges sont destinés à favoriser la mise en application des acquis. Il se fait sous la forme d'un crédit de mail à échanger avec l'intervenant.

**Effectif**

De 3 à 12 participants