

# GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## Réduction du gaspillage alimentaire

### CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, loi EGALIM adoptée au parlement le 2 octobre 2018, loi n°2020-105 du 10/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

### OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable de qualifier le gaspillage alimentaire et de mettre en place un plan d'actions pour le quantifier et le diminuer.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Conduire un autodiagnostic.  
Analyser les données en résultant.  
Piloter les actions de réduction du gaspillage alimentaire.

### PROGRAMME

- **État des lieux du gaspillage alimentaire**
- **Contexte réglementaire et définition du gaspillage alimentaire** : déchets évitables et inévitables, déchets de cuisine et de salle...
- **Rappels sur les initiatives locales**
- **Plan d'actions** : aide à la réalisation d'un autodiagnostic sur le gaspillage alimentaire.
- **Réflexions communes sur la mise en place d'actions concrètes.**

## MODULE 6

## INTER

**Mercredi 26 janvier 2022**

**Tarif : 344 € / participant**

**Durée:** 7h

### Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

### Public concerné

Personnel et encadrement de cuisine fabriquant les repas

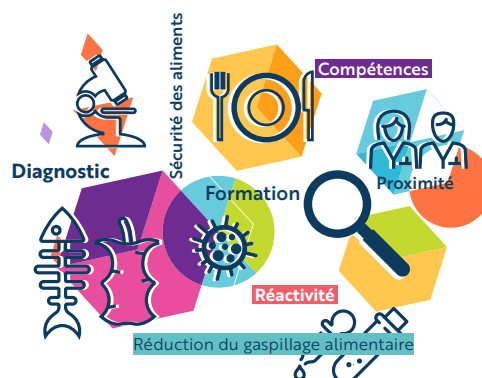
### Prérequis

Aucun

### Lieu

Laboratoire départemental d'analyses  
Chemin de la Miche  
Bourg-en-Bresse

Formation adaptable en intra :  
nous contacter



**Qualiopi**  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
Actions de formation

**AIN**<sup>01</sup>  
le Département  
**LDA** Laboratoire  
départemental d'analyses