



Réduction du gaspillage alimentaire en établissement de métiers de bouche

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 du 30 octobre 2018, loi n°2020-105 du 10 février 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 3

Mercredi 22 mai Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 380 €/participant

Tarif Intra 1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel et encadrement de cuisine intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Aucun
Lieux	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

