

Formation S25 : Mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

1 jour en 2 demi-journées (avec intervalle entre les demi-journées)

Dernière modification le 16 mars 2023

Présentation

L'amélioration de l'alimentation dans les établissements sociaux et médico-sociaux doit s'inscrire au cœur des réflexions des acteurs concernés afin de promouvoir la santé et le bien-être des personnes accueillies.

Aujourd'hui, les enjeux liés à l'alimentation sont multiples (réglementaires, économiques, écologiques, de santé publique, ...) et la lutte contre le gaspillage alimentaire se trouve au cœur du dispositif. Vous partagez ce constat ? Cette formation est pour vous.

Objectifs de la formation

Comprendre la définition et les enjeux de l'alimentation durable

Connaitre la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

Comprendre la nature, les causes du gaspillage alimentaire et les multiples impacts dans tous les services.

Comprendre la méthodologie du diagnostic de gaspillage alimentaire obligatoire et l'impact sur la prise alimentaire des personnes accompagnées au sein de son établissement

Public

Cadre de direction, cadre fonctionnel, professionnels concernés par le sujet (professionnel de la restauration, équipe éducative, équipe de soins, responsable achat et finance, ...)

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap

Pré-requis

Souhaiter s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et définir un plan d'actions. Être convaincue que l'alimentation est un enjeu de la qualité de vie et du soin apporté aux personnes accompagnées. Vouloir s'inscrire dans une démarche de développement durable au sein de son établissement.

Programme

Demi-journée 1

L'alimentation durable : définition et enjeux

L'alimentation durable : un enjeu majeur du 21ème siècle

L'approvisionnement de qualité : une loi et un levier de transition écologique

L'établissement social et médico-social : un acteur majeur et local au centre du dispositif

La réglementation du gaspillage alimentaire

Lois EGAlim et EGalim 2 : une alimentation saine, durable et de qualité pour tous

Loi AGEC : l'économie circulaire au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Loi Climat et Résilience : penser et agir différemment face aux enjeux climatiques

Le gaspillage alimentaire dans les ESMS

Identification des sources et des causes du gaspillage

Les différents types de biodéchets et les obligations de tri et valorisation

Les impacts économiques, écologiques et de santé : l'alimentation est un soin !

Le gaspillage alimentaire, tous concernés : direction, chefs de service, éducateurs, cadres de santé, gouvernants, résidents, ...

Les acteurs du gaspillage alimentaire

Mise en œuvre d'un projet d'établissement autour de l'alimentation

Maitriser son budget alimentaire dans le contexte économique actuel (restauration collective en gestion directe ou concédée à un prestataire)

L'impact de l'inflation sur son budget alimentaire

Les leviers permettant de maitriser son budget alimentaire

Le diagnostic de gaspillage alimentaire : un outil précieux

Exercices intercession

Cas pratiques avec expérimentation sur la mise en place de pesées simples ; les approvisionnements ; la gestion des bio déchets

Demi-journée 2

La méthodologie du diagnostic de gaspillage alimentaire et chiffres clés

Le diagnostic de gaspillage alimentaire : méthodologie de l'ADEME

La méthodologie de gaspillage alimentaire adaptée aux ESMS

Les chiffres clés du gaspillage alimentaire en ESMS

Les indicateurs et les tableaux d'analyse

Le diagnostic de gaspillage alimentaire, un levier de lutte contre la dénutrition/ malnutrition au sein des ESMS

Connaitre et analyser la prise alimentaire moyenne des résidents

Comprendre les conditions de prise des repas

Organiser ses équipes pour lutter contre le gaspillage alimentaire

L'accompagnement du changement : impliquer les équipes dans la démarche et intégrer l'alimentation au cœur du projet d'établissement

Le rôle de chaque acteur dans le processus de restauration

Impliquer et fédérer autour du projet alimentaire

Positionner l'alimentation au cœur de la transition écologique et du soin dans l'établissement

Les plus de la formation



La formation est décomposée en séquences qui respectent une progression pédagogique en laissant une place aux échanges et retours d'expériences



Notre approche alterne apports théoriques, exercices pratiques et/ou études de cas utilisant des méthodes d'animation actives et permettant une meilleure compréhension des concepts et une appropriation accélérée.

Évaluation



La validation des acquis se fait tout au long de la formation à travers des exercices d'application et des études de cas



Un questionnaire d'évaluation des acquis est remis à chaque participant au terme de la formation

Dates

En inter - Présentiel:

Pas de session prévue prochainement

En inter - Distanciel:

3 et 18 juin 2026 - de 14h00 à 17h30

Tarifs

En inter - Distanciel

Tarifs 2026

Adhérents

345 € nets de taxes par personne.

Non-adhérents

455 € nets de taxes par personne.

Formation disponible en intra

Une formation intra c'est :

Une analyse précise de votre demande

Une proposition détaillée de formation

Une formation planifiée en concertation avec le centre de formation

Sur devis seulement.

Organisme de formation enregistré
sous le numéro 11 75 54735 75.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

nexem.fr/formation
formation@nexem.fr
Tél : 01 55 45 33 02