

Catalogue

Formation à la lutte contre
**le gaspillage alimentaire en
restauration collective**



Sommaire

Contexte	4
Présentation des formations	5
Objectifs	5
Méthodes pédagogiques	5
Suivi et évaluation	5
Les publics concernés	6
Accessibilité	6
Espace personnel de formation	8
Définir le contexte du projet et mobiliser les équipes pour les actions futures	9
Alimentation durable et restauration collective	9
Gaspiillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux	10
Réaliser un diagnostic préalable aux actions	11
Réaliser un diagnostic quantitatif	11
Réaliser un diagnostic qualitatif	12
Mettre en place des actions de réduction du gaspiillage alimentaire	13
Ajuster les grammages : préparation et service	13
Le rôle de l'équipe éducative et de restauration	14
Sensibiliser les convives	5
Manger avec les 5 sens	16
Aller plus loin	17
Le changement	17
Adapter son cahier des charges	18
Les intervenants	19
Modalités d'inscription	20
Liste des acronymes	20

Contexte

Depuis 2004, le Syctom s'inscrit dans une dynamique territoriale de prévention et de réduction des déchets à travers la mise en place de plans d'accompagnement pour les collectivités de son territoire.

Le dispositif d'accompagnement des collectivités pour les actions de prévention et de sensibilisation 2021-2026 repose sur 2 axes :

- Axe 1 : Réduction des déchets et notamment diminution du gisement des ordures ménagères résiduelles
- Axe 2 : Optimisation des flux pour une meilleure valorisation : augmentation de la quantité et de la qualité des collectes sélectives (emballages et déchets alimentaires)

Face aux obligations et objectifs en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Syctom propose aux collectivités adhérentes différents soutiens :

- Des soutiens financiers pour l'acquisition de tables de tri et pour la mise en œuvre d'actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Un accompagnement méthodologique visant à accompagner les collectivités dans la mise en œuvre de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire

Dans ce cadre, le Syctom propose des modules de formation pour accompagner les collectivités adhérentes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire avec un parcours qui comprend :

- Un ensemble d'outils et de bonnes pratiques pour diminuer efficacement le gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration collective
- Une méthodologie et des supports pour animer des ateliers de convives et transmettre connaissances et compétences

A l'issue de cette formation, chacune et chacun des participants pourra s'inscrire sans crainte dans une logique d'alimentation à faible impact environnemental.

Présentation des formations

Objectifs

- Créer des temps d'échanges pour le partage des bonnes pratiques et outils proposés
- S'appropriier les bonnes pratiques à déployer dans les établissements
- Sensibiliser les convives aux actions engagées, valoriser celles déjà menées
- Renforcer les liens entre les équipes projet
- S'engager dans une démarche environnementale permettant de réaliser des économies potentiellement fléchées vers la qualité des approvisionnements ou au matériel de préparation voire au confort lors de la prise des repas

Méthodes pédagogiques

Les méthodes actives utilisées offrent aux stagiaires l'opportunité d'expérimenter des savoirs, des savoir faire ou savoir être. Les jeux, jeux de rôle, brainstorming, exercices seul ou en petit groupe rendent les stagiaires actifs de leur propre apprentissage tout en favorisant l'échange entre participants.

- Supports de formation projetés et exposés théoriques
- Ateliers participatifs, mise en pratique
- Mise à disposition en ligne des documents et ressources à l'issue de la formation
- Accès à un espace personnel de formation en ligne

Suivi et évaluation

- Questionnaire de recueil des attentes envoyé avant la session de formation
- Questions orales ou écrites pour évaluer les connaissances acquises
- Ateliers participatifs durant la formation
- Formulaire de satisfaction vis-à-vis de la formation
- Attestation de présence à la formation délivrée

Présentation des formations

Les publics concernés

Les modules de ce catalogue s'adressent en priorité aux agents, directement ou indirectement, impliqués dans la restauration collective publique.

- > Chargé de projets
- > Chargé de prévention déchets
- > Personnel de cuisine
- > Référent technique restauration
- > Personnel de santé
- > Responsable des achats
- > Personnel pédagogique
- > Personnel d'encadrement / d'animation
- > Personnel de service



Accessibilité

Les formations ne sont actuellement pas adaptées aux publics malentendants et malvoyants. Les personnes en situation de handicap moteur sont invitées à contacter, à la planification de la formation, leur référent au sein de leur EPT. Il est possible également de mentionner d'éventuels besoins d'adaptation.

Présentation des formations

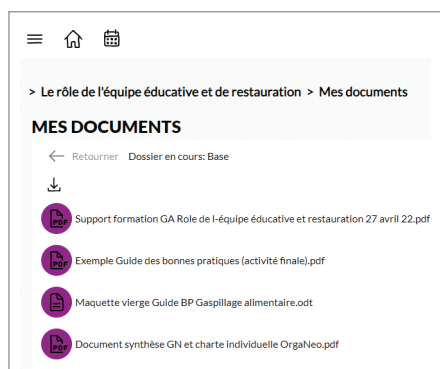
	Chargé de projets	Chargé de prévention déchets	Personnel de cuisine	Référent technique restauration	Personnel de santé	Personnel pédagogique	Responsable de service	Personnel d'encadrement	Personnel de service	Gestionnaire
01	Alimentation durable et restauration collective	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
02	Réaliser un diagnostic quantitatif	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Réaliser un diagnostic qualitatif	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
03	Ajuster les grammages : préparation et service			✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Le rôle de l'équipe éducative et de restauration	✓		✓		✓	✓	✓	✓	
	Sensibiliser les convives	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	
	Manger avec les 5 sens	✓		✓		✓	✓	✓	✓	
04	Accompagner le changement	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Adapter son cahier des charges	✓			✓		✓			✓

Présentation des formations

Espace personnel de formation

Dès la première participation à un module de formation, les participants recevront l'accès à un espace personnel en ligne. Espace dans lequel figureront le calendrier des différents modules et les ressources partagées à l'issue de chacun des modules.

Pour ce faire, chaque personne participante devra fournir à l'inscription une adresse email unique et individuelle qui sera identique tout au long du parcours. A noter que c'est à cette même adresse que seront envoyées les convocations et les questionnaires de recueil des attentes, préalables à chacun des modules.



Captures d'écran d'un espace personnel de formation via l'outil Digiforma

Définir le contexte du projet > 01 et mobiliser les équipes pour les actions futures

Alimentation durable et restauration collective

Ce module est un pré-requis aux autres modules de formation

Apporter une information générale sur les enjeux de l'alimentation durable et le rôle de la restauration collective.

Faire le lien avec la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, chargé de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire



Pré-requis

Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Définir l'alimentation durable (définition FAO) et citer ses enjeux
- > Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS (prise en compte des enjeux environnementaux)
- > Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- > Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable

Contenu :

En alternant des activités participatives de groupe et des apports théoriques, les participants prennent connaissance des enjeux de l'alimentation durable (environnementaux, nutritionnels, etc.). Ils découvrent comment l'articulation des différentes mesures de la loi EGalim permet à la restauration collective de devenir un acteur central du PNAN.

> 01 Définir le contexte du projet

et mobiliser les équipes pour les actions futures

Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux

Ce module est un pré-requis aux autres modules de formation

Prendre conscience du gaspillage alimentaire, comprendre sa complexité, ses causes et ses impacts.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, chargé de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire



Pré-requis

Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Définir le gaspillage alimentaire
- > Identifier les causes du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire
- > Définir le cadre législatif de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- > Expliquer les enjeux liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Contenu

En alternant des activités participatives de groupe et des apports théoriques, les participants prennent connaissance des impacts du gaspillage alimentaire et des enjeux qui y sont liés.

Réaliser un diagnostic > 02

préalable aux actions

Réaliser un diagnostic quantitatif

Être autonome dans la réalisation d'un diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire en restauration collective.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, chargé de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire



Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Définir le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France
- > Expliquer les objectifs du diagnostic quantitatif du gaspillage alimentaire
- > Lister les différentes étapes du diagnostic quantitatif
- > Adapter les modalités de pesées aux contraintes présentes sur le site
- > Distinguer les principaux indicateurs et les interpréter selon des repères nationaux

Contenu

En alternant des activités participatives de groupe et des apports théoriques, les participants comprennent pourquoi et comment organiser un diagnostic quantitatif en restauration collective (pesées en retour convives et cuisine), identifient les principaux indicateurs à utiliser, leur formule de calcul et les chiffres clés disponibles en France.

> 02 Réaliser un diagnostic préalable aux actions

Réaliser un diagnostic qualitatif

Disposer des moyens de repérer les bonnes pratiques et des leviers pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, à toutes les étapes de la chaîne.



Présentiel - 1 jour (soit 7 heures)



Public

Chargé de projets, chargé de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire



Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

En fonction de la dynamique du territoire et des lieux de restauration à proximité, ce module peut inclure la visite d'un site pilote. Les modalités d'organisation seront précisées à la planification de la formation.

Objectifs pédagogiques

- > Identifier les axes d'analyse du fonctionnement de la restauration permettant de repérer les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire
- > Échanger en groupe sur les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire, les freins éventuels et les solutions à proposer
- > Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le poids et le coût du gaspillage alimentaire

Contenu

En travaillant à partir de 8 axes d'analyse de la restauration, les participants partagent leur expérience à toutes les étapes de la chaîne alimentaire d'une cuisine collective. Les apports des stagiaires sont complétés par des études de cas, des vidéos, des activités de groupe.

Mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire > 03

Ajuster les grammages : préparation et service

Pouvoir ajuster les grammages produits, livrés ou servis sur les restaurants collectifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service



Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard
- > Point d'eau à proximité et réfrigérateur ou système de maintien au frais
- > Point de dépôt des biodéchets (pour valorisation des biodéchets générés durant l'atelier)
- > 1 planche à découper, 4 couteaux, cuillères à soupe, louche, 4 plateaux, 6 raviers à entrées, 6 assiettes de diamètre 21 cm minimum, 6 petites assiettes à fromage, serviettes
- > 700 g de carottes râpées, 1 kg de pâtes cuites, 8 saucisses, 4 pommes si possible de gros calibre, 1 camembert ou 200 g d'Emmental, 8 pains boules de 60 g

Objectifs pédagogiques

- > Adapter les portions servies aux convives selon leur âge, leur faim et leurs besoins
- > Échanger sur les moyens de prendre en compte la faim et les besoins des convives avant, pendant et après le service
- > Mesurer l'impact de certaines pratiques sur le risque de surproduction (respect strict des grammages GEM-RCN, non distinction des différentes catégories de convives lors de la production, etc.)

Contenu

A partir de l'atelier « Servir un plateau repas », les participants prennent conscience de l'importance d'ajuster au mieux les grammages des portions préparées et servies. Accompagnés dans leur réflexion, ils proposent des pistes permettant de limiter les pratiques engendrant de la surproduction et de servir des portions adaptées aux besoins et à la faim des convives.

> 03 Mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire

Le role de l'équipe éducative et de restauration

Co-construire avec les équipes un guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage en restauration scolaire afin de les rendre acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, personnel de cuisine, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service

Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Repérer les situations génératrices de gaspillage alimentaire en restauration collective accueillant des enfants
- > Réfléchir à la posture, au style éducatif et aux bonnes pratiques à adopter par l'équipe éducative et de restauration pour limiter le gaspillage alimentaire
- > Élaborer en groupe un guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire

Contenu

La formation s'ouvre sur un jeu dans lequel les participants imaginent des solutions pour limiter le gaspillage alimentaire dans plusieurs situations décrites. En s'appuyant sur les solutions proposées, les participants réfléchissent ensuite aux bonnes pratiques à adopter par les convives et le personnel encadrant et co-construisent un guide de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage dont ils pourront ensuite se saisir à l'issue de la formation.

Mettre en place des actions > 03 de réduction du gaspillage alimentaire

Sensibiliser les convives

Avoir les clés pour choisir les outils de sensibilisation des convives de la restauration collective (enfants, adultes) et leur permettre d'expérimenter et de découvrir des activités et jeux.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, chargé de prévention déchets, personnel de cuisine, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service

Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Définir et classer les techniques permettant de sensibiliser un public cible sur le gaspillage alimentaire
- > Découvrir et expérimenter au moins 5 outils
- > Choisir des outils à déployer dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en fonction des objectifs visés

Contenu

A travers plusieurs activités et ateliers (photo-expression, brainstorming, découverte de mallettes pédagogiques, blason de projet), les participants découvriront plusieurs techniques mobilisables pour sensibiliser un public et définir quels sont les critères qui permettent de choisir un outil de sensibilisation. Un diaporama permet de compléter ces ateliers par des apports théoriques.

> 03 **Mettre en place des actions** de réduction du gaspillage alimentaire

Manger avec les 5 sens

Apporter des connaissances sur le rôle des 5 sens pendant le repas et leur fonctionnement, donner des outils pour mettre en place des ateliers du goût autour des 5 sens.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, personnel de cuisine, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service



Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Paperboard
- > Verres et carafes d'eau
- > Point d'eau à proximité

Objectifs pédagogiques

- > Identifier le rôle et le fonctionnement des 5 sens lors d'une dégustation
- > Décrire quelques ateliers du goût expérimentés pendant la séance
- > Élaborer un programme d'ateliers permettant aux participants d'observer le rôle des 5 sens dans la dégustation

Contenu

Dans un premier temps, les participants découvrent et expérimentent le rôle des 5 sens à travers des ateliers de dégustation puis un apport théorique vient compléter ces expériences. Les stagiaires co-construisent ensuite un programme de dégustation à destination des convives sur le thème « Un jour, un sens ».

Pour aller plus loin > 04

Accompagner le changement

Se préparer à accompagner un site de restauration collective dans son projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en abordant les différentes étapes et en donnant les clés pour engager l'équipe projet vers le changement.



Présentiel - 1 jour (soit 7 heures)



Public

Chargé de projets, chargé de prévention déchets, personnel de cuisine, référent technique restauration, personnel de santé, personnel pédagogique, responsable de service, personnel d'encadrement, personnel de service, gestionnaire



Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Décrire le processus du changement, ses principaux freins et les leviers pour les dépasser (démarche engageante)
- > Repérer les étapes permettant d'accompagner un établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- > Connaître les principales objections émises par les membres de l'équipe projet et savoir y répondre (co-construction d'un argumentaire, entraînement à l'oral)

Contenu

En alternant des activités participatives de groupe, des apports théoriques et avec un jeu de rôle, l'intervenant prépare les stagiaires à déployer un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire et à établir un plan d'actions en dépassant les résistances qu'ils pourraient rencontrer.

> 04 Pour aller plus loin

Adapter son cahier des charges

Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans son cahier des charges des achats et approvisionnements pour appuyer une dynamique sur un établissement et/ou un territoire.



Présentiel - 0,5 jour (soit 3,5 heures)



Public

Chargé de projets, référent technique restauration, gestionnaire, responsable de service



Pré-requis

- > Maîtrise des savoirs de base en français (à l'oral et à l'écrit)
- > Avoir suivi les modules « Alimentation durable et restauration collective » et « Gaspillage alimentaire : contexte, impacts, enjeux »
- > Avoir déjà rédigé ou participé à la rédaction d'un cahier des charges pour la restauration scolaire



Matériel à mettre à disposition

- > Vidéoprojecteur
- > Tableau ou paperboard

Objectifs pédagogiques

- > Identifier les points d'un cahier des charges susceptibles de générer du gaspillage alimentaire
- > Formuler un cahier des charges pour réduire le gaspillage alimentaire en travaillant avec le prestataire

Contenu

A partir d'une étude de cas, réflexion commune sur les solutions permettant d'adapter son cahier des charges pour appuyer une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les apports théoriques sont complétés par des exemples de clauses pouvant être ajoutées au cahier des charges.

Les intervenants



Sophie OSELE

Diététicienne nutritionniste - Consultante en lutte contre le gaspillage alimentaire
Diététicienne de formation, j'accompagne les établissements dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la prévention de leurs biodéchets. Formée à la dispense de formations en présentiel et en e-learning, j'interviens sur les thématiques de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les menus végétariens et l'alimentation durable.

Marion LECERF

Responsable coordination et formation
J'assure la gestion administrative des formations ainsi que le suivi de notre certification qualité. Je vous oriente dans la construction d'un parcours de formation adapté à vos besoins. Je dispense des formations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nicolas MORTAS

Ingénieur agronome - Co-fondateur d'OrgaNeo
Ingénieur agronome et statisticien diplômé de l'Institut Agro Rennes-Angers en 2005, j'ai commencé ma carrière professionnelle dans le secteur du numérique. Mon engagement associatif autour du cycle du vivant m'a amené à fonder OrgaNeo en 2021 avec mes associés.

Modalités d'inscription

> Éligibilité

La formation est ouverte à tous les professionnels et agents de la restauration collective scolaire des collectivités locales et territoriales adhérentes au Syctom.

> Date et lieu

Les dates et lieux des formations seront déterminés par le Syctom en lien avec les collectivités adhérentes et le prestataire. Elles pourront se tenir soit :

- > Dans les locaux du Syctom (86, rue Regnault 75013 - Paris)
- > Dans les locaux qui pourront être proposés par les collectivités membres du Syctom
- > Dans les locaux du prestataire

> Procédure d'inscription

Les demandes d'inscription sont à adresser au Syctom.

> Confirmation d'inscription

Le Syctom, par l'intermédiaire de son prestataire, enverra une convocation par email à chaque participant 10 jours avant la date de la formation. Il rappellera les informations relatives au déroulement de la formation : le programme, les lieux, les horaires ou encore les aspects réglementaires de la formation.

> Contact

Pour toute question relative à l'inscription, veuillez contacter le Syctom :

prevention@syctom-paris.fr

Direction générale adjointe Mobilisation Publics et Territoires

Direction Prévention et Sensibilisation

Liste des acronymes

- > **EPT** Etablissement Public Territorial
- > **FAO** Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (Food and Agriculture Organization of the United Nations)
- > **PNNS** Programme National Nutrition Santé
- > **EGAlim** Loi issue des Etats Généraux de l'Alimentation pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable
- > **GEM-RCN** Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition
- > **PNAN** Plan National de l'Alimentation et de la Nutrition



| l'agence
métropolitaine
des déchets
ménagers

86, rue Regnault - 75013 Paris | www.sycotm-paris.fr

[t](#) [f](#) [@](#) [in](#) @lesycotm



OrgaNeo