



## Rencontre thématique réseau A3P : Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale

99%

des stagiaires  
recommandent  
cette formation

-  
Code module : DECHET50

Mis à jour le : 15/06/2021

### Objectifs de formation

- **Maîtriser** les notions techniques apportées
- **Définir**, mettre en œuvre et évaluer une ou plusieurs actions sur la thématique traitée

### Durée

14h

### Public

Formation strictement réservée aux membres du réseau A3P

Les représentants des collectivités territoriales et les acteurs impliqués dans la restauration collective et commerciale.

### Pré requis

Formation strictement réservée aux membres du réseau A3P  
Les stagiaires devront prendre connaissance des documents suivants avant la rencontre thématique :

- Sites Internet :

ADEME, « Ca suffit le gâchis ! » : <http://www.casuffitlegachis.fr/>

ADEME, « OPTIGEDE » :

<http://www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire>

ADEME, « Alimentation durable et gaspillage alimentaire » :

<http://www.ademe.fr/collectivites-secteur-public/integrer-lenvironnement-domaines-dintervention/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

Ministère d'Agriculture et de l'Alimentation, « Antigaspi » :

<http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

- Brochures :

ADEME, « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », avril 2017

ADEME, « Alimentation et environnement : Champs d'actions pour les professionnels », octobre 2016

ADEME, « Alimentation- les circuits courts de proximité », juin 2017

### Tarif

Gratuit

### Programme

Séquence 0 : Introduction de la journée – Faire connaissance et analyser le sujet

Séquence 1 : Enjeux, cadre réglementaire, jeu d'acteurs

Séquence 2 : Réaliser un diagnostic en restauration collective et commerciale

Séquence 3 - Les clés du don alimentaire en restauration collective

Séquence 4 – Les enjeux de l'alimentation durable

### Modalités pédagogiques

Exposés, exercices, ateliers en groupe, réflexions collectives, échanges, ...

### Modalité d'évaluation

Évaluation de satisfaction

Auto-évaluation des acquis en fin de formation

### Équipe pédagogique

Responsable pédagogique : Isabelle ANDRILLON (Angers)

Séquence 5 - Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)  
Séquence 6 - Mieux manger sur vos territoires  
Séquence 7 : Comment avancer dès mon retour dans ma collectivité ?

Responsables techniques : Sarah MARTIN et Laurence GOUTHIÈRE  
Concepteur(s) : ADEME  
Formateurs : Eddy BACHORZ (Espace Environnement) - Francis CHALOT (Moins c'est plus) – Bruno GENTY – Céline PELLERIN (AKTEKO) - Jean-Marie SAVINO (Environnement Economie circulaire) – Catherine VIALE – Gaël VIRLOUVET (TEHOP) – Serge VOGELS (Espace Environnement).

ADEME, Agence de la transition écologique - Siège social : 20, avenue du Grésillé – 49004 Angers Cedex 01  
RCS ANGERS 385 290 309 00454 - Code NAF : 8413Z - N°Agrément : 52 49 020 78 49 - Site web : [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)

## Prochaine(s) session(s)

**Du 27 au 28 Janvier 2022**

Martinique - A DISTANCE POUR LA MARTINIQUE

Date limite d'inscription: 20/01/2022

Nombre maximum de participants: 60

---