Le Département de la Lozère a été labellisé Projet Alimentaire Territorial en juin 2021, avec le soutien financier de

Descriptif des ateliers pédagogiques à destination de la restauration collective et bulletin d'inscription
Pour une restauration saine et durable

Lutte contre le gaspillage alimentaire (code 6.1 et 6.2)

Introduction
Tous les établissements assurant un service de restauration collective ont obligation d'élaborer un diagnostic et de mener une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (plan d'actions).
Cette démarche est un levier financier majeur qui permet une transition plus confortable vers une alimentation saine et durable et permet d'acheter mieux et sain. Cette démarche doit être intégrée et globale au sein de l'établissement et concerne toutes les activités/missions : vie scolaire, animations, enseignement, gestion, entretien, communication. Elle ne repose pas uniquement sur le personnel de restauration.

Objectifs de l'atelier (2 jours non consécutifs): s'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage dans les divers champs de compétences des cuisiniers, gestionnaires, personnels de service, animateurs, afin de générer des économies qui pourront être affectées sur l'approvisionnement de produits de qualité, le matériel.

JOUR1
- S'approprier les enjeux et les impacts du gaspillage alimentaire
- connaître les différents axes d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire, et les répartir sur les champs de compétence des acteurs concernés
- créer un moment d'échange et de partage sur les bonnes pratiques actuelles
- réaliser un diagnostic et cibler les sources de gaspillage
- programmer la mise en place d'une 1 ou plusieurs actions et mesurer l'impact (travail en groupe)
- gouvernance de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- renforcer les liens entre tous les acteurs

PHASE INTERMEDIAIRE
- Réalisation du diagnostic et de mise en place d'actions à court terme au sein des établissements
- Coaching des équipes par mail et téléphone

JOUR2
- Etablir un bilan par établissement de la phase de réalisation du diagnostic et mise en place d'actions faciles
- Identification des freins rencontrés et proposition de solutions à plus long terme
- réalisation de recettes anti-gaspi
- communication
- évaluation de la démarche sur le long terme

Intervenantes : Mme Audrey BONFANTI et Mme Anna JANCELEWICZ, CPIE de Lozère (REEL48)

Déroulement de la journée (8h30-16h30)

Public cible de la journée
- Cuisiniers
- Gestionnaires/ responsables des achats
- Elus
- Personnel de service, Animateurs/éducateurs de groupe autonome en établissement médico-social ou agents de la vie scolaire

Le Département de la Lozère a été labellisé Projet Alimentaire Territorial en juin 2021, avec le soutien financier de

Descriptif des ateliers pédagogiques à destination de la restauration collective et bulletin d'inscription
Pour une restauration saine et durable

INSCRIPTION

ATELIER 6.1 et 6.2 « Lutte contre le gaspillage alimentaire »

Bulletin à transmettre à la Direction Générale Adjointe Solidarité Territoriale à l'adresse mail : solidariteterritoriale@lozere.fr

OU inscription en ligne sur agrilocal48.fr (page d'accueil)

NOM : ……

Prénom :……..

Etablissement :……...

Fonction :……

Téléphone : .....……

Mail : .....……

<u>Session demandée (cocher la case)</u>

- 29 août 2023 et 23 octobre 2023 à Langogne (collège Marthe Dupeyron)

Merci de préciser vos attentes concernant cet atelier :
……
……..
……..