

RESTAURATION COLLECTIVE : LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !



Un service essentiel pour des millions d'usagers : l'accès à des repas et sains et suffisants quotidiennement.

Face aux nouveaux défis de transition écologique, comment améliorer les pratiques de la restauration collective en maintenant la qualité du service ?

Chiffres clés de l'ADEME : Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective (2024)

Le poids du gaspillage : 100 g de nourriture par couvert et par repas.

Répartition du gaspillage :

- 60% restes d'assiettes
- 34 % préparé non servi
- Préparation 5 %.



Objectif de la formation : Sensibiliser les usagers, et d'améliorer les pratiques des agents de services.

Ensemble, tous acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire !

Au cœur de la formation : apprentissage et intelligence collective.

- **Diagnostic de Préval** : Des objectifs définis et des réponses adaptées à votre structure.
- **Intelligence collective** : les animateurs et les agents de services travaillent main dans la main !
- **Une montée en compétence de vos salariés** : Grâce à la méthode pédagogique AFEST.
- **Sensibilisation des enfants** : développer leur esprit critique face au gaspillage alimentaire.

Des partenaires engagés.



Branche culturelle et artistique de l'association **Familles Rurales**, en itinérance dans tout le département avec sa **Micro-Folie**, un dispositif de Musée numérique ludique et innovant. Méli'Art s'engage pour une culture fédératrice et accessible favorisant l'échange, l'apprentissage et l'intelligence collective.

Etablissement public en charge de la **Prévention et de la Valorisation des déchets ménagers du Haut-Doubs**.

3 pôles d'action : Réduire les déchets et sensibiliser les usagers, Collecter et revaloriser, Produire et distribuer de l'énergie.

Date(s) :

01 Avril 2026 (OF)
22 Avril 2026 (OF)
7, 8, 9 ou 10 Avril 2026 sur lieu de travail
De 8h30 à 16h30

Durée : 21 heures (3 jours)

Lieu :

Maison de la famille
12 Rue de la famille
25000 BESANÇON

Coût de la formation :

Montant à définir
(cout pédagogique et frais annexes pris
en charge par OPCO)
Personne extérieure : /

Prérequis :

Aucun

Effectifs :

Jusqu'à 12 participants

Méthodes pédagogique

- Partage d'expériences
- Étude de cas pratique
- Mise en situations

Méthodes technique

- Support de formation
- Apports théoriques
- Apports pratiques
- Méthode participative

Public concerné :

Animateurs et agents de service repas

Accessibilité :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Merci de nous contacter en amont de la formation.

Thématique : Spécifique

Éveiller à l'esprit critique grâce à la médiation culturelle : l'exemple de l'alimentation

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Développer l'esprit critique des enfants via de la médiation culturelle (animateurs)
- Améliorer les process de réchauffe des plats et de présentation des repas (dame de service)
- Améliorer le process du service de repas pour limiter le gaspillage alimentaire
- Développer, mener, animer et évaluer un projet d'animation autour du gaspillage alimentaire en lien avec un diagnostic établi

Programme de la formation :

La formation se déroulera en 3 journées avec une mise en pratique sur le lieu de travail de l'apprenant.

Jour 1 (7h en centre de formation) :

- Animateurs : Montés en compétences sur le développement de l'esprit critique des enfants avec l'outil Micro-folie (médiation culturelle autour de l'alimentation)
- Agent de services : Montés en compétences sur la réchauffe des plats et le service
- Les deux : à l'appui du diagnostic sur le gaspillage alimentaire réalisé avec Prével, réalisation d'un projet d'animations répondant aux objectifs fixés

Jour 2 (7h sur le lieu de travail) :

- Animateurs : FEST sur le développement de l'esprit critique des enfants avec l'outil Micro-folie (médiation culturelle autour de l'alimentation)
- Agent de services : retour expérientielle du formateur sur la réchauffe des plats et le service
- Les deux : FEST sur un temps d'animation prévu dans le projet d'animation

Jour 3 (7h en centre formation) :

- Collectif : Echange et amélioration sur les projets d'animation suite aux retours de la journée 2
- Collectif : Intervenant extérieur sur des apports autour de l'alimentation saine

Compétences visées :

- Action de formation visant à acquérir, entretenir ou perfectionner des connaissances sur le développement de l'esprit critique des enfants, la méthodologie de projets et la réchauffe plats répondant à un objectif de réduction des déchets

Modalités d'évaluation :

- Un dispositif adapté permet aux stagiaires, au travers d'une formation action de mettre en pratique différentes études de cas ou de mises en situation permettant d'évaluer le niveau de leurs acquis.

Inscriptions :

[Cliquez sur le lien](#) ou nous contacter



Contact :

Familles Rurales Bourgogne-Franche-Comté
Fédération Régionale
fr.bourgogne-franche-comte@famillesrurales.org
03 81 88 76 84



Formateur/trice :

Fanny BERNARDIN et Maysan DIAF
Chargées de mission Méli'Art
SCHELLE Vivien
Directeur FR FD25 Développement Local et Vie Sociale