

---

***Maîtriser et réduire  
le gaspillage alimentaire en restauration***

---

*Durée : 8 heures*

**Objectif**

Dégager des pistes pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre établissement

**Contenu**

- Introduction: la sécurité alimentaire dans le contexte du gaspillage alimentaire (que peut-on et que ne peut-on pas faire ?)
- Définitions et représentations: causes, sources, acteurs concernés
- Etat des lieux dans les différents établissements
  - Identifier les causes
  - Concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace
  - Pérenniser les résultats obtenus
  - Communiquer
- Les solutions existantes: retours d'expérience en France et dans l'UE
- Analyse des recommandations et des données actuelles
- Adaptation des menus
- Le repas
- Échange d'expériences

**Méthodes pédagogiques**

Apports théoriques, illustration par des exemples, études de cas en ateliers

**Public cible**

Responsables et opérateurs d'un service de restauration, personnel encadrant des structures d'accueil pour enfants

**Contact :** [info@signa.lu](mailto:info@signa.lu) / Tél. 26 53 29 66