

Outils et méthodologie

Réaliser son autodiagnostic du gaspillage alimentaire et de l'approvisionnement en produits de qualité pour se mettre en conformité avec la loi EGALIM dans son centre de vacances

1,5 jour (5 visios de 2 heures) | Distanciel
Les 16/05, 23/05, 27/05, 16/09 et 02/10/2025

[S'INSCRIRE ICI](#)

PUBLIC(S)

- Directeur.rices, adjoint.es de direction des établissements
- Gestionnaires des établissements et/ou des fédérations départementales
- Responsables pédagogiques
- Chef.fes cuisinier.ères

PRÉ-REQUIS ET NIVEAU

- Aucun pré-requis
- Tout niveau

COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir un plan d'action adapté à votre structure
- Développement/Gestion de projet
- Gestion d'équipe

OBJECTIFS

Être capable de :

- De réaliser un autodiagnostic du gaspillage alimentaire et de l'approvisionnement en produit de qualité sur votre structure et ainsi répondre aux obligations légales (Loi Egalim Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire)

Formation conçue en 5 séquences courtes (2h) en visio avec des apports méthodologiques collectifs, et avec du travail personnel entre chaque session. Participer à cette formation vous engage à consacrer le temps indispensable à la mobilisation des équipes, à la mise en place des pesées et enquêtes, à la récolte, saisie, etc. des données et l'analyse des résultats.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Auto-évaluation
- Évaluation à chaud
- Bilan final

INTERVENANT(S)

- Hélène Guinot, consultante, formatrice et maître composteur, Biocyclade

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode pédagogique active et participative
- Exemples de cas concrets, mise en situation ou études de cas pratiques

CONTACT(S)

Céline Montero, chargée de mission pôle tourisme durable - cmontero@laligue.org

ACCÈS À LA FORMATION

- **Modalité d'accès à la formation** : Formation payante – 325 €/inscription (prise en charge possible auprès de votre OPCO)
- **Critères qualité** :
Taux de satisfaction globale : en cours
Nombre de stagiaires formés : en cours
- **Personne en situation de handicap** : Accueil, orientation ou accompagnement des publics en situation de handicap (contact : Juliette Lefebvre : jlefebvre@laligue.org)

Outils et méthodologie

Réaliser son autodiagnostic du gaspillage alimentaire et de l'approvisionnement en produits de qualité pour se mettre en conformité avec la loi EGALIM dans son centre de vacances

1,5 jour (5 visios de 2 heures) | Distanciel
Les 16/05, 23/05, 27/05, 16/09 et 02/10/2025

[S'INSCRIRE ICI](#)

CONTENU

Séance 1: Introduction : contexte et enjeux

- Rappel du contexte de la loi Egalim
- Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'approvisionnement en produits de qualité
- Les intérêts pour les structures de la Ligue de l'enseignement : économiques, environnementaux, exemplarité

Séance 2 : Mesurer le gaspillage alimentaire, identifier les sources des pertes

- Le gaspillage alimentaire en restauration collective
- Méthodologie : mobilisation de l'équipe et organisation des pesées
- Etat des lieux de la restauration : pesées
- Observation des temps de repas et enquête auprès des convives
- Echange avec les stagiaires sur les pratiques de pesées déjà réalisées et les freins rencontrés (réels ou imaginés)

Séance 3 : Estimer les approvisionnements en produits de qualité

- Les produits dits « de qualité » de la loi Egalim
- Les produits concernés par la loi
- La place de produits locaux et circuits courts
- Méthode de calcul
- Echange avec les stagiaires sur les outils de gestion utilisés et les freins réels ou supposés pour la collecte des données

Intersession : travail avec les équipes des centres

- Pesées
- Enquêtes auprès des personnels et convives
- Part des approvisionnements en produits de qualité
- Report des résultats sur une fiche de synthèse

Séance 4 : Analyser les résultats

- Retour sur les 3 mois de fonctionnement du centre.
- Présentation des actions conduites et des résultats obtenus
- Les difficultés rencontrées et les freins à lever
- Comparer les résultats des pesées aux données de référence
- Identifier les sources de gaspillage alimentaires : les points forts, les points à améliorer

Séance 5 : Conduire un plan d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Construire un plan d'action de réduction du gaspillage alimentaire
- Domaines à observer : achats, fabrication et distribution des repas et actions éducatives auprès des convives
- Priorisation des actions et mobilisation des équipes.
- Intégrer la démarche Ecolabel européen et/ou restauration durable
- Intégrer davantage de produits de « qualité » dans la restauration du centre
- Présentation des acteurs de l'alimentation durable

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Etude de cas pratiques
- Travail intersessions
- Echanges de pratiques