

FF54-25

RSE

TRIER SES DECHETS ALIMENTAIRES POUR DEVENIR UN ACTEUR ECORESPONSABLE

Public concerné : toute personne souhaitant mieux trier les déchets alimentaires

Prérequis : Aucun prérequis nécessaire

Mise en œuvre : Formation en distanciel

Durée : 7H

Tarif : 450 Euros HT.
300 Euros HT. Tarif adhérent
1 100 Euros HT. Intra

Formacode : 15522

Nombre de stagiaires : 3 pers. minimum, 12 pers. Maximum

Personnes en situation de handicap : Adaptations possibles de conditions d'accueil et d'animation selon besoin(s) spécifique(s), merci de nous contacter

Dates, ville, accès : Sur demande via www.reso-formation.fr

Inscription : Merci de nous faire part de votre demande via la fiche formation concernée (formulaire d'inscription à compléter) sur www.reso-formation.fr RESO formation s'engage à vous répondre dans les 72 heures suivant votre demande et à débiter la prestation dans les 1 à 2 mois à compter de l'acceptation de la prise en charge du dossier.

Mise À jour : Octobre 2025



Trier ses déchets alimentaires pour devenir un acteur écoresponsable

OBJECTIF(S) DE FORMATION

Cette formation a pour objectif principal de permettre aux managers et encadrants de la restauration de mettre en place une gestion responsable et conforme de leurs déchets alimentaires, afin de réduire le gaspillage, valoriser les bio déchets et ancrer une véritable culture écoresponsable au sein de leur équipe.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ❖ Identifier les sources et mesurer les impacts des déchets alimentaires
 - Identifier les sources principales des déchets alimentaires dans la Restauration Rapide
 - Suivre et évaluer l'efficacité des actions mises en place grâce à des indicateurs de suivi (quantité de déchets, taux de tri, économies réalisées).
- ❖ Appliquer les bonnes pratiques de tri et de recyclage des déchets dans la Restauration Rapide
 - Comprendre le cadre réglementaire lié au tri et à la valorisation des biodéchets, ainsi que les sanctions encourues en cas de non-conformité,
 - Mettre en place des procédures concrètes de tri, de collecte et de réduction du gaspillage alimentaire,
 - Sensibiliser, former et mobiliser leurs équipes autour de pratiques écoresponsables simples et efficaces.

PROGRAMME DE FORMATION

- Tour de salle virtuelle : présentation des participants, attentes et motivations
- Présentation des objectifs pédagogiques

Cadre réglementaire et diagnostic (2h)

- ❖ Présentation des obligations légales (LOI AGECC, échéances réglementaires, sanctions).
- ❖ Analyse des impacts des biodéchets : environnementaux (émissions des GES), économiques (coût des pertes), sociaux (image employeur et attentes clients)
- ❖ Diagnostic initial : identification des sources de déchets et cartographie des flux.
- ❖ Atelier collaboratif : étude de cas des sources des déchets et cartographie des flux.

Méthodes et bonnes pratiques (2h)

- ❖ Panorama des obligations légales (LOI AGECC, échéances réglementaires, sanctions).
- ❖ Organisation logistique : choix des équipements, signalétique adaptée, zonage des espaces de tri.
- ❖ Exercices asynchrones : Fiche de réflexion « cartographier mes déchets » et quiz réglementaires en autonomie

Construire et déployer un plan d'action (2h)

- ❖ Élaboration d'un plan de réduction et de valorisation : objectifs, actions, indicateurs.
- ❖ Mobilisation et sensibilisation des équipes : communication interne, rituels d'équipe, suivi des progrès.
- ❖ Restitution collective : chaque participant présente un plan d'action adaptée à son établissement.

Evaluations (1h)

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation en distanciel se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement remis aux stagiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

- ❖ Remise des supports de formation existants et outils aux entreprises et/ou salarié(s)
- ❖ Remise des modèles d'outils présentés
- ❖ Mise en pratique à partir des situations et expériences des participants
- ❖ Analyse des mises en situation par l'ensemble du groupe : réussites et axes de progrès
- ❖ Partages et échanges entre participants pour trouver ensemble les solutions

VALIDATION DES COMPÉTENCES

Une évaluation de compétences en ligne en début et en fin de formation qui peut prendre différentes formes selon le contenu de la formation suivie : Tests d'évaluation des acquis, cas pratiques, mises en situation, qui permettront de vérifier si les principes essentiels découlant de la formation ont bien été acquis par chacun d'entre eux.

- ❖ Auto-positionnement en début de session
- ❖ Evaluation des acquis en fin de session
- ❖ Evaluation à chaud de satisfaction de la formation
- ❖ Certificat de réalisation