

# Aide à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 2200634F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Quimper**

## Contenu

### Objectifs

Informer les professionnels sur

- Les raisons d'agir
- La réglementation
- Les solutions concrètes à chaque poste (approvisionnements, production, service, entretien...) et applicables au sein de la collectivité
- Identifier les secteurs à forte consommation d'énergies

### Programme

#### 1 Le contexte

- Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres - Les textes réglementaires

#### 2 Les conseils à chaque étape

- Les approvisionnements - Le stockage - La production - Le service et la communication - Le nettoyage, la maintenance - Le choix des matériels

#### 3 La gestion des déchets

- Les différents types de déchets - Les matériels utiles - Quantifier ses déchets - La valorisation

#### 4 Les énergies

- Connaître ses consommations - La sensibilisation de l'équipe - Les différents postes de consommation d'énergies et les solutions envisagées

## Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

**Sans niveau spécifique**

Niveau de sortie

**Sans niveau spécifique**

## Dates et lieux de formation

| N° session | Modalité   | Lieu    | Du         | Au         |
|------------|------------|---------|------------|------------|
| 2176167    | Présentiel | Quimper | 31/12/2025 | 30/12/2026 |

Source : GREF Bretagne #2200634F