

# Réduire le gaspillage alimentaire en ESMS

## Objectifs

### Compétence visée

- Réduire la gaspillage alimentaire en ESMS

### Aptitudes

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Identifier ses propres pratiques de gestion
- Gérer les dates / périmés / FIFO
- Gérer ses stocks et achats
- Prendre en considération la quantité des déchets

## Les plus de ce programme

### Modalités de positionnement et d'évaluation

- Évaluation des acquis à l'entrée et à la fin de la formation, par grille de positionnement

### Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et méthodologiques
- Travail sur les situations concrètes rapportées par les participants

Formation accessible aux professionnels en situation de handicap

## Introduction, tour de table

### Le gaspillage alimentaire en ESMS

- Que dit la loi ?
- Quelles sont les pratiques actuelles dans les établissements des participants

### Les actions à entreprendre pour réduire le gaspillage alimentaire

- Points d'attention et clé de réussite dans la mise en place d'une telle démarche
- La production des repas
- L'approche nutritionnelle

### Prise en compte Evaluation des actions dans 2 EHPAD pilotes

- Les axes de travail effectués
- La démarche contre le gaspillage
- Le résultat commenté des deux évaluations
- La démarche à suivre

### La gestion des denrées en FIFO

- First in First out

### Les solutions à mettre en place

- Mise en place d'un projet commun permettant de vérifier dans le temps l'action à mener
- La gestion des déchets
- Brainstorming et présentation d'un projet en équipe.
- Le locavore à étudier.

## Public

Pas de prérequis

## Durée

1 jour