

# Maîtriser et réduire le gaspillage alimentaire en restauration

REFERENCE: HYG043  
Formateur: LUXCONTROL S.A.

3.0 Heures



## Description

Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire, quelles en sont les causes. Découvrir des actions à mettre en place pour maîtriser et réduire le gaspillage alimentaire.

## Objectifs

- Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire, quelles en sont les causes.
- Découvrir des actions à mettre en place pour maîtriser et réduire le gaspillage alimentaire.

## Public cible

Toute personne intéressée par le sujet

## Contenu

Le gaspillage alimentaire : définition et représentations

Actions menées par l'UE pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Prévention du gaspillage alimentaire chez le consommateur
- Prévention du gaspillage alimentaire en restauration
- Réutilisation des restes et surplus

Recommandations méthodologiques pour agir dans la restauration

Démarches inspirantes et retours d'expérience

## Pédagogie

Exposés théoriques, exercices, discussions, échanges d'expériences

## Indications

Pas de prérequis nécessaires