



RESTAURATION



ENTRETIEN DES LOCAUX



BLANCHISSERIE



ASSISTANCE MAÎTRISE D'OUVRAGE



MANAGEMENT

Titre LA GESTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Echéance réglementaire : à partir de 2014

Objectif Conduire un projet de réduction du gaspillage alimentaire.

ENJEUX: Connaître la réglementation pour mettre en place une politique de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective

PUBLIC CONCERNE: Responsable de restauration, Responsable qualité

PROGRAMME:

• **Les échéances réglementaires : loi grenelle 2 (12 juillet 2010)**

- 2014 : concerne les établissements produisant 60 tonnes déchets/an soit 380 lits ou 110 couverts/jour
- 2015 : concerne les établissements 40 tonnes déchets/an soit 180 lits ou 600 repas/jour
- 2016 : concerne les établissements produisant 20 tonnes déchets/an soit 80 lits ou 300 repas/ jour

• **Etat des lieux des déchets en restauration collective**

• **Projet de gestion des déchets:**

- ❖ 1^{ère} étape : le diagnostic
- ❖ 2^{ème} étape : définition d'un plan d'actions
- ❖ 3^{ème} étape : mise en œuvre des actions
- ❖ 4^{ème} étape : bilan des actions

MULHOUSE

06 novembre

Renseignement et inscription : **Christian PRIGENT : 06 81 59 94 54 Par Fax : 01 45 81 63 06**



BULLETIN D'INSCRIPTION : Journée Technique Formation

Nom : Prénom : Fonction :

Nom : Prénom : Fonction :

Raison sociale : SIRET :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél fixe : Tél portable :

Fax : E-mail :

Adresse de facturation si différente :

S'inscrit à la journée formation :

« LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE » de :

Merci de contacter :

- **Valérie LARONCE** - Assistante de Marché

Tél : 02 32 81 00 99

valerie.laronce@helpevia.fr

Cachet de l'établissement