



# Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration

(Comment identifier et réduire le gaspillage)

**SUR-MESURE**

## Objectif de formation

Appréhender les méthodes pour identifier et réduire le gaspillage alimentaire afin de respecter les obligations législatives (Loi n°2016-138 du 11 février 2016 : Lutte contre le gaspillage alimentaire).

## Programme

### Comprendre les enjeux du gaspillage en restauration et son impact économique

Le gaspillage alimentaire : Définition, chiffres, causes et conséquences  
Le contexte réglementaire

### Identifier les différentes situations engendrant du gaspillage

La maîtrise du gaspillage  
Au niveau des fournisseurs et des produits  
Au niveau des menus  
Au niveau de la gestion des produits (de la réception jusqu'aux produits entamés et invendus)

### Maîtriser les différents postes de gaspillage, de la commande des marchandises, jusqu'à l'assiette du convive

Les solutions envisageables  
L'information de consommateur  
Les guides et publications  
Les partenaires et relais possibles  
Les outils « anti-gaspillage »  
Le diagnostic du gaspillage alimentaire dans l'établissement

### Mettre en place rapidement des actions de réductions des déchets alimentaires plan d'action

Les actions préventives, correctives et curatives

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation continue

### Public cible

Responsables et employés de restauration commerciale ou collective

### Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

### Tarif(s) net de taxe

380 € par stagiaire

### Adresse

#### Site de Vannes

6 rue Ella Maillart,  
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Aucun prérequis

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Comprendre les enjeux du gaspillage en restauration et son impact économique. Identifier les différentes situations engendrant du gaspillage. Maitriser les différents postes de gaspillage, de la commande des marchandises, jusqu'à l'assiette du convive. Mettre en place rapidement des actions de réductions des déchets alimentaires (plan d'action).

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

## Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, de nombreuses illustrations concrètes, de jeux pédagogiques, de mises en situation pratique à partir des expériences des participants

Date et mise à jour des informations : 30/09/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Les sessions



### Vannes

- 1er décembre 2026

## Contacts



### LE BIHAN Mireille

[mireille.lebihan@morbihan.cci.fr](mailto:mireille.lebihan@morbihan.cci.fr)

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 1302280900011 - N° d'activité 53351000435  
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - [formation.continue@morbihan.cci.fr](mailto:formation.continue@morbihan.cci.fr) - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>



CCI FORMATION  
BRETAGNE