

## TRIER SES DECHETS ALIMENTAIRES POUR DEVENIR UN ACTEUR ECORESPONSABLE

<b>Durée</b>	7 heures, soit 1 jour	<b>Tarif</b>	INTER : 360 € HT /pers INTRA : 1600 € HT /groupe
<b>Public visé</b>	Toute personne amenée à améliorer ses pratiques de tri, de réduction et de valorisation des déchets en restauration rapide	<b>Pré-requis</b>	Maîtrise de la langue française
<b>Lieu Modalité</b>	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> présentiel <input type="checkbox"/> distanciel	<b>Dates</b>	Voir catalogue

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de la formation vous serez apte à identifier les sources de déchets alimentaires en restauration rapide et à mesurer leurs impacts environnementaux, économiques et sociaux.

Vous serez capable d'appliquer les bonnes pratiques de tri et de recyclage des déchets spécifiquement adaptées au secteur, et d'élaborer un plan d'action écoresponsable concret pour votre établissement.

### CONTENU DU PROGRAMME

**Test de positionnement** : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

#### 1- Identifier les enjeux et mesurer les impacts des déchets alimentaires (3h30 – 2 séquences)

- Situer les enjeux environnementaux, économiques et sociaux liés au gaspillage alimentaire
- Connaître la réglementation applicable en restauration rapide
- Identifier les principales sources de déchets dans l'activité de restauration rapide
- Cartographier le parcours des déchets dans l'établissement et évaluer les impacts générés

#### 2- Appliquer les écogestes et valoriser les déchets en restauration rapide (3h30 – 1 séquence)

- Mettre en œuvre méthodes de tri et les solutions de recyclage adaptées au secteur
- Adopter des écogestes concrets : gestion des biodéchets, des emballages, de l'eau et de l'énergie
- Développer des partenariats de valorisation (compostage, méthanisation, recyclage spécialisé)
- Élaborer un plan d'action écoresponsable simple et opérationnel pour l'établissement

**Evaluation finale** : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

### SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Enjeux et réglementation** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur qui revient sur le test de positionnement et expose les enjeux liés à la prévention et à la réduction des déchets alimentaires en restauration rapide. Les stagiaires sont amenés à définir le contexte de leur entreprise et leur expérience afin d'apporter collectivement des éléments d'information sur les pratiques actuelles de leur établissement en matière de tri des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le formateur synthétise l'ensemble et expose la réglementation applicable (loi AGEC, loi EGalim, tri à la source, obligations sectorielles...), en reliant ces obligations légales aux enjeux concrets de durabilité et de compétitivité pour le secteur. Le formateur évalue l'acquisition des compétences grâce à un questionnaire direct.
- **Séquence 2 (2h) Identification des sources et impacts** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la cartographie des principales sources de déchets dans l'établissement (production, stockage, préparation, service, consommation). Individuellement ou en sous-groupes lors d'un atelier pratique, les stagiaires tracent

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

le « parcours de déchets » appliqué à leur structure et analysent les impacts (bilan carbone, coût, image, organisation) afin d'identifier et de prioriser des actions d'amélioration. L'accent est porté sur la mise en perspective avec les objectifs de réduction et les bonnes pratiques du secteur, comme la limitation des emballages à usage unique ou la valorisation des invendus. Les éléments de référence fournis par le formateur permettent aux stagiaires d'évaluer leurs productions.

- **Séquence 3 (3h30) Les méthodes et outils de tri et de recyclage** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments des séquences précédentes, éléments retenus, questions/réponses. Le formateur présente les bonnes pratiques de tri adaptées à la restauration rapide (bacs spécifiques, signalétique claire, consignes de tri pour les biodéchets, emballages compostables ou recyclables). Les stagiaires s'approprient ensuite les écogestes et pratiques durables (gestion des biodéchets, emballages, eau, énergie, lutte contre le gaspillage alimentaire) à travers des cas pratiques réalisés individuellement ou en sous-groupes. Le formateur met l'accent sur les partenariats de recyclage (compostage, méthanisation, collecte spécialisée), qui valorisent la démarche globale de l'établissement. Les stagiaires élaborent un plan d'action écoresponsable simple et opérationnel pour l'établissement, intégrant sensibilisation des collaborateurs et suivi des résultats. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

## METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives. En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

## MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers.  
L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail [asforest@asforest.com](mailto:asforest@asforest.com). En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
  - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
  - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une

caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

## MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

**Evaluations pédagogiques :** Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement :** évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue :** évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale :** évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

**Suivi post-formation :**

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

*mise à jour : 04/07/2026*

