



RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE DE FORMATION  
SUR [WWW.CNFPT.FR](http://WWW.CNFPT.FR)

## JOURNÉE D'ACTUALITÉ

### FORMATIONS 2019



# Gestion des bio-déchets en restauration collective

**Mercredi 23 janvier 2019 de 9H00-16H00**

**à Thorigné-Fouillard**

## Contexte

Les lois Grenelle 1 et 2 complétées par la Loi pour la Transition Énergétique et la Croissance Vertes (LTECV) affirment la nécessité de favoriser au maximum le retour au sol de la matière organique. En outre, le Paquet Economie Circulaire, voté en Mai 2018 par les Etats Membres, réaffirme l'obligation d'un tri à la source des biodéchets pour tous d'ici fin 2023.

A court terme, tous les établissements de restauration collective seront concernés par le tri à la source, mais aussi par la réduction des biodéchets en mettant en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (Obligation depuis 2016).

## Objectifs

- de connaître le contexte réglementaire et les enjeux sur le gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets.
- de connaître les différentes possibilités de valorisation des biodéchets
- d'acquérir les outils et méthodes pour quantifier, trier et réduire ses biodéchets
- d'identifier des interlocuteurs sur le territoire pour réaliser un diagnostic déchets, mettre en place des formations, rechercher une filière de valorisation adaptée.
- d'échanger sur les pratiques

## Contenu

1. Présentation du contexte réglementaire
2. Connaître son gisement de biodéchets : Comment faire un diagnostic (quels outils), sinon à qui s'adresser ?
3. Mettre en place des opérations de tri et de réduction des biodéchets au sein de son établissement  
Trouver une filière de valorisation adaptée pour ses biodéchets (compostage sur site, collecte par un prestataire privé/ une collectivité...)
4. Quels sont les accompagnements possibles par les collectivités Retours d'expérience d'établissement ayant optimisé la gestion de ses biodéchets.

## Publics

Elus, cuisiniers de restauration collective, gestionnaires et agents de restauration collective, chefs d'établissement, chargés de mission prévention.

Inscription en ligne : <https://inscription.cnfpt.fr> - code stage : RVDEC001

## Contacts :

### CNFPT :

Valérie LE BORGNE : conseillère formation ([valerie.leborgne@cnfpt.fr](mailto:valerie.leborgne@cnfpt.fr))

Anita MONNERAY : secrétaire formation ([anita.monneray@cnfpt.fr](mailto:anita.monneray@cnfpt.fr))

ADEME : Gary LUCARELLI : chargé de mission gaspillage alimentaire à l'ADEME ([gary.lucarelli@ademe.fr](mailto:gary.lucarelli@ademe.fr))