

Amandine MUSSEAU
Diététicienne – Formatrice
Spécialisée en nutrition & alimentation

Anti gaspillage alimentaire

2h

Objectifs :

- Identifier les causes du gaspillages alimentaires
- Limiter le gaspillage alimentaire

Contenu théorique :

- Où se cache le gaspillage alimentaire
- Les oubliés du réfrigérateurs (rangements, DDM/DLC)
- Conservation des aliments
- Comment concevoir un menu

Outils pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances, d'expériences, réflexion
- Animation de la formation avec diaporama