

Alimentation durable et lutte contre le gaspillage en EHPAD

Action de formation professionnelle continue

Cette formation permet aux professionnels d'EHPAD de concilier qualité nutritionnelle, plaisir alimentaire, prévention de la dénutrition et réduction du gaspillage. Elle apporte des repères concrets pour analyser les pratiques de restauration, mieux connaître les besoins et préférences des résidents, mesurer les pertes, agir sur les menus, les portions, les achats et les biodéchets, puis construire des actions adaptées à l'établissement.

DURÉE

7 heures

MODALITÉ

Présentiel - intra-établissement

ORGANISATION

1 journée de 7 heures

PUBLIC

Professionnels d'EHPAD impliqués dans l'alimentation et l'accompagnement des repas : équipes de cuisine et de restauration, ASH, aides-soignants, IDE, responsables hôteliers, cadres, direction et référents qualité/nutrition.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis. Une connaissance du fonctionnement de l'établissement et de l'organisation des repas facilite la mise en application.

MISE À JOUR

23/09/2026 - V1

Objectifs pédagogiques

Ce que les participants seront capables de réaliser à l'issue de la formation

- Identifier les principaux enjeux de l'alimentation durable en EHPAD.
- Repérer les sources de gaspillage alimentaire sans compromettre la prévention de la dénutrition.
- Adapter menus, portions, textures et organisation des repas aux besoins et préférences des résidents.
- Mettre en place des indicateurs simples de suivi : pesées, satisfaction, ingesta et biodéchets.
- Définir des actions concrètes sur les achats, la production, le service, les restes et la valorisation des biodéchets.

Contenu de la formation

Progression pédagogique et principaux thèmes abordés

1. Comprendre les enjeux de l'alimentation durable en EHPAD - 1 h 15

- Enjeux nutritionnels, environnementaux, économiques et sociaux.
- Articulation entre qualité alimentaire, plaisir, autonomie et prévention de la dénutrition.
- Repères réglementaires : EGalim, Climat & Résilience, AGECE, lutte contre le gaspillage et information des convives.
- Les principaux leviers : achats, menus, protéines, plastiques, gaspillage, biodéchets et information.

2. Prévenir le gaspillage sans réduire les apports - 1 h 30

- Identifier où se situe le gaspillage : achats, préparation, distribution, retours plateau et restes.
- Mieux connaître les résidents : goûts, aversions, appétit, habitudes, rythme et capacités.
- Ajuster les portions et les présentations tout en sécurisant les apports.
- Textures modifiées, enrichissement, environnement du repas et convivialité.
- Articulation cuisine-soins : transmission des informations utiles et suivi des ingesta.

3. Mesurer pour décider - 1 h 15

- Organiser une campagne de pesées des restes alimentaires.
- Choisir des indicateurs simples et comparables dans le temps.
- Recueillir la satisfaction des résidents et analyser les écarts.
- Croiser pesées, retours des résidents, taux d'occupation et données nutritionnelles.
- Exploiter les résultats sans opposer objectif antigaspillage et prévention de la dénutrition.

4. Agir sur les menus, les achats et l'organisation - 1 h 30

- Planifier les menus en fonction des stocks, des saisons et du taux d'occupation.
- Diversifier les sources de protéines et intégrer des alternatives adaptées au public âgé.
- Développer des recettes et pratiques antigaspi.
- Optimiser les approvisionnements et le suivi des achats alimentaires.
- Travailler sur le matériel, le maintien en température, la cuisson et le service.
- Réduire les plastiques à usage unique lorsque cela est compatible avec les contraintes sanitaires.

5. Biodéchets et plan d'action établissement - 1 h 30

- Organiser le tri et la valorisation des biodéchets.
- Repérer les possibilités de dons alimentaires et les partenariats locaux.
- Construire une fiche de liaison cuisine-soins.
- Prioriser les actions à impact rapide et les actions structurantes.
- Atelier final : élaborer un mini-plan d'action alimentation durable adapté à l'établissement.

Méthodes pédagogiques

Une pédagogie active, reliée aux situations professionnelles

Apports courts et contextualisés au secteur EHPAD, échanges de pratiques, analyse de situations professionnelles, étude de cas, lecture d'indicateurs simples, exercices de priorisation et atelier de construction d'un plan d'action. La pédagogie privilégie les situations réelles de l'établissement et la coopération entre cuisine, hôtellerie, soins et encadrement.

Évaluation des acquis

Des modalités d'évaluation en lien avec les objectifs visés

Positionnement initial par questionnaire. Évaluations formatives au fil de la journée (questions, cas pratiques, analyse de situations). Évaluation finale à partir d'un cas d'application et de la production d'un mini-plan d'action. Autoévaluation des acquis en fin de formation.

Supports et livrables

Ressources remises ou mises à disposition des participants

Support pédagogique. Grille de repérage des sources de gaspillage. Trame de campagne de pesées. Modèle de fiche de liaison cuisine-soins. Exemple de tableau de suivi des indicateurs. Trame de plan d'action alimentation durable en EHPAD. Ressources et références ANAP / Matières Grises mentionnées dans le rapport « L'EHPAD vert » (2026).

Informations pratiques

Accès, accompagnement, handicap et tarification

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription après échange avec SOCIAFORM et validation des besoins. En intra-entreprise, la date et les conditions d'intervention sont convenues avec le commanditaire.

DÉLAI D'ACCÈS

Délai indicatif : 2 semaines entre la validation de la demande et le démarrage, sous réserve de disponibilité. Une demande plus urgente peut être étudiée.

TARIFS

Tarif communiqué avant inscription, sur devis ou convention de formation. Les possibilités de financement dépendent de la situation du bénéficiaire et du dispositif mobilisé.

CONTACTS

Pédagogie : frederic@sociaform.fr - 06 67 14 64 98

Administration et inscriptions : bonjour@sociaform.fr - 06 67 14 64 98

CERTIFICATION / RECONNAISSANCE

Formation non certifiante. Une attestation de fin de formation est remise au participant.

INDICATEURS DE RÉSULTATS

Indicateurs qualité et résultats consultables sur les supports d'information de SOCIAFORM et sur sociaform.fr.

ACCESSIBILITÉ ET SITUATION DE HANDICAP

SOCIAFORM étudie les besoins d'aménagement liés à une situation de handicap afin d'adapter, lorsque cela est possible, l'accueil, les moyens pédagogiques, les supports et les modalités de formation.

Contact : bonjour@sociaform.fr - 06 67 14 64 98.

Encadrement pédagogique et déroulement

Des moyens adaptés à la prestation et au public accueilli

Les intervenants sont sélectionnés au regard de leur expertise métier, de leur expérience professionnelle et de leur capacité à animer des formations pour adultes. L'identité et le profil du formateur peuvent être communiqués avant la session.

Effectif : adapté aux objectifs pédagogiques et aux conditions convenues avec le commanditaire.

Horaires : précisés sur la convocation ou la convention de formation.

Lieu / connexion : précisés avant la session selon la modalité retenue.

Suivi de l'exécution et évaluation

Traçabilité de la participation, progression et satisfaction

AVANT

Analyse du besoin

Positionnement / vérification des prérequis

Adaptation si nécessaire

PENDANT

Émargement ou trace de connexion

Exercices, mises en situation, questions

Évaluations formatives

APRÈS

Évaluation des acquis

Satisfaction à chaud

Certificat de réalisation

Suivi à froid selon le dispositif

Moyens techniques et ressources

Conditions matérielles adaptées à la modalité de formation

EN PRÉSENTIEL

Salle adaptée au groupe, supports de projection ou d'animation, matériel spécifique selon le programme et accès aux ressources pédagogiques.

À DISTANCE

Ordinateur ou tablette compatible, connexion internet stable, solution de visioconférence et accès aux documents ou espaces de partage prévus.