Programme de formation

Alimentation durable et lutte contre le gaspillage en EHPAD

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 et rythme	7 heures · 1 journée de 7 heures
Format et option	Présentiel ou classe virtuelle
Public concerné	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.
Effectif et lieu	Adapté aux objectifs pédagogiques et aux conditions convenues avec le commanditaire · Lieu ou connexion précisés avant la session.
Version	23/09/2026 · V1 · Mise en forme V5 le 05/10/2026

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, les participants seront capables de réaliser les actions suivantes.

• 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.

Inscription et délais d'accès

Délai indicatif : 2 semaines entre la validation de votre demande et le démarrage, sous réserve de disponibilité. Les dates, horaires et conditions d'inscription sont convenus avant la session. Contactez-nous pour étudier une demande particulière.

Contacter SOCIAFORM

Contenu de la formation

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, AGEC, 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

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

Positionnement initial par questionnement. 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 fournis

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).

Équipe pédagogique

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des matières abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque cours qu'ils enseignent. Ils ont au minimum cinq à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

Le nom de l'intervenant est communiqué avant le début de la formation, dans la convocation ou par courriel. En cas de changement, SOCIAFORM informe les participants ou le commanditaire dans les meilleurs délais.

Coordination pédagogique : Frédéric HATLAS · frederic@sociaform.fr · 06 67 14 64 98.

Organisation et suivi du parcours

Présence et progression

Les temps effectivement suivis sont tracés par émargement papier ou numérique. Les activités et évaluations réalisées complètent le suivi. En cas de retard, d'absence ou de difficulté, prévenez l'intervenant et SOCIAFORM afin d'étudier les adaptations possibles et de prévenir une interruption du parcours.

Moyens et ressources

En présentiel, la formation se déroule dans les locaux du commanditaire ou dans un lieu adapté, convenu avant la session. Les équipements nécessaires aux activités sont définis lors de la préparation : salle permettant les échanges et les exercices, vidéoprojecteur ou écran, tableau blanc ou paperboard.

Les supports pédagogiques et les ressources utiles sont mis à disposition sous format numérique, via l'espace apprenant Digiforma lorsqu'il est activé, ou transmis directement aux participants. Selon la formation, ils comprennent des présentations, fiches pratiques, études de cas, exercices et ressources complémentaires.

Le matériel personnel éventuellement nécessaire, notamment un ordinateur, est précisé dans la convocation. Les participants sont invités à signaler toute difficulté d'équipement ou d'accès avant le démarrage.

Pour les séquences à distance

Lorsque ce format est retenu, les séances se déroulent en classe virtuelle, en direct avec le formateur, via Microsoft Teams ou un outil de visioconférence adapté. Elles associent apports, échanges, exercices et mises en situation selon les objectifs du programme.

Les dates, horaires, liens de connexion et consignes sont communiqués avant la session. Chaque participant prévoit un ordinateur, une connexion internet stable, un microphone et une caméra. Un casque et un environnement calme permettant la confidentialité des échanges sont recommandés. Un test de connexion est conseillé avant la première séance.

Si des activités asynchrones sont prévues, leurs objectifs, consignes, durée moyenne estimée, échéances de réalisation et modalités d'évaluation sont précisés dans le programme ou le calendrier pédagogique transmis avant leur démarrage.

Pour les questions pédagogiques, les participants peuvent solliciter le formateur pendant les séances ou selon les modalités de contact communiquées. Pour une difficulté technique ou d'accès aux ressources, ils contactent Frédéric HATLAS à frederic@sociaform.fr ou au 06 67 14 64 98. Les plages de disponibilité et le délai de réponse de l'assistance sont précisés dans les informations pratiques transmises avant le démarrage. En cas de coupure pendant une séance, le participant prévient dès que possible le formateur ou SOCIAFORM afin de convenir de la suite du parcours.

Le suivi repose sur les émargements, la participation aux activités, les échanges pédagogiques, les travaux remis et les évaluations réalisées. Les traces disponibles dans les outils utilisés complètent ces éléments. La seule connexion à une plateforme ne suffit pas à attester la réalisation des activités prévues.

Accessibilité et adaptations

SOCIAFORM étudie les besoins spécifiques des personnes en situation de handicap afin d'identifier les adaptations possibles de la formation. Les aménagements sont définis au cas par cas, en fonction des besoins du bénéficiaire, des modalités de la formation et des contraintes éventuelles liées à la prestation. Pour préparer votre accueil et connaître nos modalités d'accompagnement, consultez notre politique handicap et accessibilité ou contactez notre référent handicap : Frédéric HATLAS — frederic@sociaform.fr.

Politique handicap et accessibilité

Bilan et documents remis

Remise d'un certificat de réalisation et d'un relevé de compétences. Le certificat de réalisation atteste la réalisation de la formation ; il ne constitue pas une certification professionnelle.

Votre avis est recueilli sur la prestation et exploité pour l'améliorer. Votre satisfaction est recueillie à l'issue de la formation au moyen d'un questionnaire à chaud, transmis via Digiforma ou remis par le formateur. Il porte notamment sur les contenus, les méthodes pédagogiques, l'animation, les supports et les conditions d'organisation. Un questionnaire à froid vous est adressé environ trois mois après la formation afin d'identifier les acquis mobilisés en situation professionnelle, les difficultés rencontrées et les éventuels besoins complémentaires. Les réponses sont analysées par SOCIAFORM pour adapter les contenus, les modalités pédagogiques et l'organisation des formations. Ce recueil de satisfaction complète l'évaluation des acquis, sans la remplacer.

Tarif de la formation

Le tarif de la formation est accessible sur le site web de SOCIAFORM ou sur demande. Contactez-nous pour obtenir un devis personnalisé et les conditions d'inscription et de règlement.

Consulter le catalogue SOCIAFORM

Financer votre formation

Selon votre situation, plusieurs modalités peuvent être envisagées. Elles dépendent du format de la formation, des possibilités d'inscription et, lorsqu'un financeur intervient, de son accord.

Vous êtes employeur

Votre entreprise ou établissement peut financer la formation sur son budget formation, notamment dans le cadre du plan de développement des compétences. Demandez un devis précisant le programme, le format, l'effectif et les dates souhaitées.

Vous sollicitez un OPCO

Une prise en charge totale ou partielle peut être demandée à l'OPCO dont relève votre employeur, selon ses critères, les plafonds applicables et les budgets disponibles. Votre employeur transmet la demande avec le devis et le programme. Le financement reste soumis à l'accord de l'OPCO.

Vous êtes demandeur d'emploi

Un financement par France Travail, notamment au titre de l'Aide individuelle à la formation (AIF), peut être étudié si la formation correspond à votre projet professionnel. Échangez avec votre conseiller et contactez-nous pour vérifier les possibilités d'inscription et établir le devis. La prise en charge nécessite la validation de France Travail.

Vous financez votre formation

Un financement personnel est possible lorsque la formation est ouverte à l'inscription individuelle. Contactez-nous pour connaître les disponibilités et obtenir le tarif TTC ainsi que les conditions d'inscription et de règlement avant de vous engager.

Une demande de financement ne vaut pas accord de prise en charge. Pour une formation en intra, organisée pour un groupe constitué, contactez-nous afin d'étudier les possibilités adaptées à votre situation.

Reconnaissance à l'issue de la formation

Formation non certifiante

Cette formation ne s'inscrit pas dans le cadre d'une préparation à une certification débouchant sur un RNCP ou RS. A l'issue de votre formation SOCIAFORM remet à chaque participant un relevé de compétences attestant des nouvelles aptitudes acquises par le participant.

Poursuite d'études

Cette formation ne délivre ni diplôme ni certification enregistrée au RNCP ou au Répertoire spécifique. Elle ne confère aucun droit automatique d'accès à un cursus ou de poursuite d'études. Toute admission ultérieure relève des conditions fixées par l'établissement concerné.

Prévention et signalement

Les violences, notamment sexistes et sexuelles, les agissements sexistes, le harcèlement et les discriminations sont interdits en formation, y compris dans les échanges numériques. Pour signaler une situation : Frédéric HATLAS, frederic@sociaform.fr · 06 67 14 64 98. Si le signalement le concerne : Michèle ELBAZ, directrice d'ESIC, melbaz@esic.fr. Le règlement intérieur précise les modalités de protection et de traitement, la confidentialité et les recours externes. En cas de danger immédiat : 17 ou 112 ; 114 pour les personnes sourdes, sourdaveugles, malentendantes ou aphasiques. Le contact SOCIAFORM n'est pas un service d'urgence.

Informations et documents utiles

Questions, difficultés et réclamations : Frédéric HATLAS · frederic@sociaform.fr · 06 67 14 64 98.

Livret d'accueil - Règlement intérieur - Conditions générales de vente - Politique de confidentialité

Résultats et méthode de calcul