



Transition écologique & gestion des déchets – boulangerie-pâtisserie

Réduire déchets et invendus, organiser le tri des biodéchets et bâtir un plan anti-gaspillage (loi AGECE, loi Garot).

Objectifs pédagogiques

- ▶ Réduire les déchets et les invendus et organiser un tri efficace des déchets et biodéchets.
- ▶ Mettre en œuvre un plan d'actions anti-gaspillage adapté. Depuis le 1er janvier 2024, le tri à la source des biodéchets est obligatoire pour tous (loi AGECE).

Programme détaillé – 2 JOURS / 14 HEURES (DIAGNOSTIC, ATELIERS ET PLAN

Jour 1 – Comprendre ses déchets et ses invendus 7 h • dont ateliers

1. Enjeux, typologie des déchets et réglementation

- ▶ Impacts du gaspillage : économiques, environnementaux, organisationnels.
- ▶ Typologie des déchets en boulangerie-pâtisserie : biodéchets (pains, viennoiseries, pâtisseries, parures), emballages (cartons, plastiques, papiers, sacs), déchets spécifiques (huiles, produits d'hygiène), DIB.
- ▶ Réglementation : loi AGECE (tri à la source des biodéchets pour tous depuis 2024, valorisation), loi Garot (dons), réduction des plastiques.
- ▶ à usage unique.
- ▶ Atelier : cartographie des flux (fournil, labo, boutique).

2. Diagnostic des déchets et des invendus

- ▶ Identifier les points de génération d'invendus : sur-production, prévisions de ventes, gestion des stocks et DLC, casse, présentation en vitrine.
- ▶ Outil de diagnostic (grille fournie) : quantités, postes concernés, coûts associés.
- ▶ Organisation du tri : bacs, codes couleurs, signalétique, circuits de collecte et filières (biodéchets, cartons...).
- ▶ Atelier : poser un diagnostic simple et un schéma de tri pour son établissement.

Jour 2 – Réduire, valoriser et passer à l'action 7 h • dont plan d'action

3. Réduire les invendus et valoriser les biodéchets

- ▶ Ajuster les productions aux ventes réelles (prévisions, séries, cuissons échelonnées).
- ▶ Valoriser les invendus : promotions de fin de journée, paniers anti-gaspi (applications), dons aux associations, revalorisation (pain perdu, chapelure...).
- ▶ Valorisation des biodéchets : compostage, méthanisation, partenariats.
- ▶ Atelier : définir des actions concrètes de réduction des invendus.

PUBLIC CONCERNÉ

Dirigeants et gérants de boulangeries-pâtisseries, terminaux de cuisson, points chauds ; responsables de production et de boutique ; toute personne impliquée dans la production, la vente et les déchets.

PRÉ-REQUIS

Connaissance du fonctionnement d'une boulangerie-pâtisserie. Aucun prérequis en environnement.

DURÉE & ORGANISATION

14 heures (2 jours de 7 h ou 4 demi-journées).

EFFECTIF

Jusqu'à 10 participants (intra) ou groupe inter-entreprises.

MODALITÉ

Présentiel (idéalement au fournil / magasin) ou classe virtuelle.

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis (intra ou inter-entreprises).
Finançable par votre OPCO – OPCO EP (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie) ou OCAPIAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation. Prévoir en amont le dépôt du dossier de prise en charge OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr • 01 83 43 92 38 •
www.oxyformation.fr • Devis & étude de financement.



Transition écologique & gestion des déchets – boulangerie-pâtisserie (suite)

4. Emballages, énergie, équipes et feuille de route

- ▶ Emballages : réduction, réemploi, alternatives (fin des plastiques à usage unique).
- ▶ Énergie : bonnes pratiques sur les fours, le froid et l'éclairage ; approvisionnements responsables (local, de saison).
- ▶ Mobiliser les équipes : rôles, affichage, consignes ; communiquer auprès des clients.
- ▶ Atelier de synthèse : feuille de route écologique 6-12 mois (3 à 5 priorités, indicateurs : kg d'inventus, volumes de biodéchets, coûts).

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur spécialisé en gestion des déchets et transition écologique. Pédagogie active : diagnostic sur les flux réels, ateliers pratiques. Grille de diagnostic, fiches mémo (tri, filières, écogestes) et modèle de feuille de route remis.

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Émargement, évaluation continue (exercices, mises en situation) et évaluation finale (quiz / mise en situation). Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Identifier et quantifier les déchets, repérer les sources d'inventus, appliquer les obligations (tri à la source, valorisation), organiser le tri, réduire les inventus, agir sur emballages et énergie, et bâtir un plan d'actions.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

VALIDATION

Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis (et certificat de formation utile pour la prise en charge OPCO).