

# FORMATION RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Porteur d'action

La prévention de la production des déchets représente un véritable enjeu de société.

La France est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

La Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage confirme la définition du gaspillage alimentaire initié par Le Pacte national en 2013 : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an.

Dans les ordures ménagères et assimilées de Toulouse Métropole, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.



## Public

Cette formation est destinée aux agent-es des collectivités, aux salarié-es et aux bénévoles de structures menant ou souhaitant mener des actions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et spécialiser leur discours sur la réduction des déchets et des gaspillages.

**Pré-requis** : pas de prérequis

**PSH** : Pour les personnes en situation de handicap, contactez Christine ARSAC : [administration@humusetassocies.org](mailto:administration@humusetassocies.org)

## Objectifs

### Jour 1 : tronc commun

- Définir le gaspillage alimentaire
- Connaître l'état des lieux du gaspillage alimentaire dans le monde et en France
- Appréhender la réglementation en lien avec le gaspillage alimentaire
- Mesurer les enjeux économiques, environnementaux, sociaux, sociétaux...
- Savoir évaluer son propre gaspillage alimentaire
- Posséder les clés pour agir au niveau individuel

### Jour 2 : porteur d'action

- Connaître les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire dans les établissements où l'on sert de la nourriture
- Repérer dans les établissements les influences positives et négatives sur le gaspillage alimentaire
- Réaliser un diagnostic et l'analyser
- Choisir des actions adaptées (moyen technique, moyen humain, planning) et les mettre en œuvre
- Évaluer l'impact de son action

## INFOS PRATIQUES

### Dates

22 et 23 juin 2023

### Durée de la formation

14h sur 2 jours consécutifs

### Lieux

**Toulouse** : Le lieu précis sera communiqué avant la session de formation

### Accès

La formation se réalise en centre de formation

### Coût

300€/jour/personne

Soit 600€ pour la formation

### Financement

Formation professionnelle : employeur, OPCO, pôle emploi

## INSCRIPTION

Remplissez le formulaire ci-dessous pour vous inscrire. Nous vous communiquerons par mail les détails de la formation.

[Formulaire d'inscription](#)

# PROGRAMME

## Jour 1 : tronc commun

- Introduction et présentation de la journée
- Définition du gaspillage alimentaire et des déchets alimentaires
- Les chiffres du gaspillage alimentaire aujourd'hui dans le monde, en France et à Toulouse Métropole

### Pause

- Pourquoi réduire : enjeux économiques, environnementaux, sociaux
- Le gaspillage tout le long de la chaîne alimentaire (les causes)
- Leviers et actions possibles des consommateur·ices pour réduire le gaspillage alimentaire tout le long de la chaîne alimentaire

### Repas (à la charge des stagiaires)

- Où se trouve le gaspillage alimentaire à la maison
- Evaluer son propre gaspillage
- Comment faire pour le réduire, quelles solutions ?

### Pause

- Comment faire pour le réduire, quelles solutions ?
- La réglementation en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire
- Bilan de la journée de formation

## Jour 2 : porteur d'action

- Introduction et présentation de la journée
- Les enjeux du gaspillage en restauration collective
- Les principales causes de ce gaspillage
- Les acteurs partie prenante pour réduire le gaspillage

### Pause

- Comment définir son action
- Faire un diagnostic sur le gaspillage alimentaire

### Repas (à la charge des stagiaires)

- Construire une action/une sensibilisation, la mettre en œuvre et la formaliser dans une fiche action

### Pause

- Mesurer l'impact de l'action
- Bilan de la journée de formation

## INFOS PRATIQUES

### Formatrice

Florence Flies, fondatrice de l'association Pro-portion experte dans la réduction du gaspillage depuis 2016, forme différent public comme les professionnels de la restauration, de l'animation, de l'environnement etc. sur un changement de comportement et de pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire.

### Moyens pédagogiques & techniques

La pédagogie s'inspire des méthodes d'éducation populaire faisant appel aux connaissances des stagiaires et à une participation active. La formation allie apport théorique (en centre de formation) et apport pratique. Le matériel à fournir éventuellement par le ou la stagiaire sera précisé dans la convocation.

### Modalité de suivi et d'exécution de la formation

Entretien d'analyse des besoins vu avec le client bénéficiaire, feuille d'émargement, attestation de présence, enquête de satisfaction. Evaluations : à chaque fin de module, une évaluation adaptée est proposée (mise en pratique et QCM).

### Nombre de places

Minimum 6 personnes  
Maximum 16 personnes



### Contact inscription :

07 71 14 69 21  
administration@humusetassocies.org  
[www.humusetassocies.org](http://www.humusetassocies.org)