

FORMATION REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Porteur.euse d'actions



Présentation

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 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.

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 gaspillages alimentaires.

Pré-requis

Pas de pré-requis.

PSH

Pour plus d'infos concernant l'accès aux personnes en situation de handicap, contactez Christine ARSAC : christine@humusetassociés.org

Objectifs

Jour 1 : Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire

- Définir le gaspillage alimentaire
- Connaître l'état des lieux du gaspillage alimentaire au niveau global, national et local
- 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 : Lutter contre le gaspillage alimentaire en passant à l'action !

- Connaître les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire dans les établissements servant 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



INFORMATIONS PRATIQUES

Dates

30 novembre et **1er décembre** 2023

Durée de la formation

14h sur 2 jours consécutifs

Lieux

RÉALIS, Cité de l'ESS
710 rue Favre de Saint-Castor
Salle Prince
34080 **Montpellier**

Accès

La formation se réalise en centre de formation.

Coût

Tarif membres du RCCO : Gratuit
Tarif non membre : 240€/jour

Financement

Financements via OPCO ou Pôle emploi

[Formulaire d'inscription](#)

[Adhérer au RCCO](#)

PROGRAMME DE FORMATION

JOUR 1

Matin :

- 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

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

Pause déjeuner (repas à la charge des stagiaires)

Après-midi :

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

Pause

- La réglementation en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire
- Bilan de la journée de formation

JOUR 2

Matin :

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

Pause

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

Pause déjeuner (repas à la charge des stagiaires)

Après-midi :

- 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

INFORMATIONS PRATIQUES



Formatrice

Florence Flies, fondatrice de l'association Pro-portion est experte dans la réduction du gaspillage alimentaire depuis 2016. Elle forme différents publics (professionnels de la restauration, de l'animation, de l'environnement...) 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 chaque stagiaire sera précisé dans la convocation.

Modalités de suivi et d'exécution de la formation

Entretien d'analyse des besoins vu avec le client ou la cliente bénéficiaire, feuille d'émargement, attestation de présence, enquête de satisfaction
Évaluations : une évaluation est proposée à la fin de la formation (mise en pratique et QCM).

Nombre de places

Minimum 8 personnes
Maximum 15 personnes

Indicateurs

11 stagiaires formé.es en 2022
93% de taux de satisfaction en 2022



Contact :
Christine ARSAC, 07 71 14 69 21
christine@humusetassocies.org

Avec le soutien de

