

FORMATION RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

28 & 29 NOVEMBRE 2024

La prévention de la production des déchets représente un véritable enjeu de société. La Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage définit le gaspillage alimentaire comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée ». La France est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150kg/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 de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et spécialiser leur discours sur la réduction des déchets et des gaspillages alimentaires.

Pré-requis

Pas de pré-requis.

PSH

Pour plus d'infos concernant l'accès aux personnes en situation de handicap, contactez-nous :

Christine ARSAC :

administration@humusetassocies.org

Objectifs

Jour 1 : comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire

- 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 : Lutter contre le gaspillage alimentaire en passant à l'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



INFORMATIONS PRATIQUES

Dates

28 & 29 novembre 2024

Durée de la formation

2 jours soit 14h

Lieux

INSPE Croix de pierre, Toulouse

le matériel nécessaire (tenue vestimentaire par exemple) est communiqué avant la session de formation.

Accès

La formation se réalise en centre de formation avec des déplacements sur sites.

Coût

Gratuit pour les adhérents du RCCO
240€ pour les non-adhérents

Financement

Financements professionnels :
employeur, OPCO, pôle emploi
ou autofinancement

Contact

administration@humusetassocies.org
07 71 14 69 21

[Adhérer au RCCO](#)

PROGRAMME DE FORMATION

Inscription

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

[Formulaire d'inscription](#)

Contenu :

Jour 1

- Introduction et présentation de la journée
- Définition du gaspillage alimentaire et des déchets alimentaires
- Les chiffres du gaspillage alimentaire aujourd'hui dans le monde et en France
- Pourquoi réduire : enjeux économiques, environnementaux, sociaux
- Le gaspillage tout le long de la chaîne alimentaire (les causes)
- Leviers et actions possibles des consommateurs pour réduire le gaspillage alimentaire tout le long de la chaîne alimentaire
- Où se trouve le gaspillage alimentaire à la maison
- Évaluer son propre gaspillage
- 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

- Les enjeux du gaspillage en restauration collective
- Les principales causes de ce gaspillage
- Les acteurs partie prenante pour réduire le gaspillage
- Comment définir son action
- Faire un diagnostic sur le gaspillage alimentaire
- Construire une action/une sensibilisation, la mettre en œuvre et la formaliser dans une fiche action
- Mesurer l'impact de l'action
- Bilan de la journée de formation

INFORMATIONS PRATIQUES

Formatrice

Florence Flies, fondatrice de l'association Pro-portion experte dans la réduction du gaspillage depuis 2016, forme différents publics comme les professionnels de la restauration, l'animation, 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 (visites de sites et témoignages). Le matériel à fournir éventuellement par le stagiaire sera précisé dans la convocation.

Modalités 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
Évaluations : à chaque fin de module, une évaluation adaptée est proposée (mise en pratique et QCM).

Nombre de places

Minimum 6 personnes
Maximum 16 personnes

Indicateur

14 personnes formées en 2023
96% de satisfaction en 2023



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

Avec le soutien de

