

FORMATION	REALISER UN DIAGNOSTIC GASPILLAGE ALIMENTAIRE
Publics cibles	Chargés de missions biodéchets des collectivités Guides et Maîtres Composteurs, bénévoles, agents de cuisine, porteurs de projet, etc...
Prérequis	Connaissances en prévention des biodéchets
Objectifs et compétences visées	<p>Objectifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir comment accompagner des familles - Connaître les réglementations et les enjeux concernant le gaspillage alimentaire en restauration collective <p>Être en capacité</p> <ul style="list-style-type: none"> - De sensibiliser des habitants et des personnels au gaspillage alimentaire - D'effectuer un diagnostic en restauration collective ou commerciale, et d'accompagner un plan d'actions
Programme	<p>Chiffres clés et enjeux Les causes du gaspillage alimentaire Les outils d'accompagnement des familles dans un programme de réduction du gaspillage alimentaire</p> <p>Intégrer le gaspillage alimentaire dans un projet de CAE Réglementations en cours Réaliser un diagnostic gaspillage alim sur un établissement Accompagner un plan d'action pluri-annuel</p>
Matériel et modalités pédagogiques	Présentations, films, QCM, Etudes de cas en sous-groupes (collège et ehpad) Animation active et participative
Formateur	Francis COLIN, Expert Biodéchets et PLPDMA
Durée	1 Jour ; 9h-17h
Coûts	350 € /personne
Lieu/dates	Rennes / Vendredi 12 décembre 2025 16/01/2026 ; 13/02/2026 ; 13/03/2026 ; 10/04/2026