

| 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 |