

# Formation Gaspillage Alimentaire

## Public concerné

Agents des collectivités ou d'associations relais, en charge d'animer des programmes d'alimentation territoriale et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

## Objectifs

- Connaître les enjeux et réglementations pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Connaître les impacts du gaspillage alimentaire sur l'environnement et l'économie,
- Savoir questionner pour identifier les causes du gaspillage alimentaire,
- Être en capacité de sensibiliser les habitants,
- Être en capacité de réaliser un diagnostic – plan d'actions au sein d'un établissement scolaire ou de santé,
- Appréhender les notions d'alimentation durable et de Plan d'Alimentation Territorial

## Durée de la formation

3 jours

## Animation

6 à 12 stagiaires, pédagogie participative

En extérieur : visites, stands

En salle : QCM, études de cas, animation d'ateliers, travail en sous-groupes

## Evaluation des acquis

Evaluations formative et sommative.

## Jour 1 – Accompagner les ménages

### Enjeux

Impacts de l'alimentation sur l'environnement

Impacts de l'alimentation sur la santé

Définitions de l'alimentation durable

### Présenter le gaspillage alimentaire

Identification des causes

Solutions à promouvoir

### Sensibiliser les habitants

Propositions d'actions de sensibilisation

Présentation d'outils de sensibilisation

Atelier Cuisine Zéro Déchet

## Jour 2 – Accompagner les cantines

### Enjeux

Chiffres clés

Règlementations

### Mise en place d'un groupe de travail

Réunions de présentation du projet, mobilisation des parties prenantes

### Réalisation d'un diagnostic

Fiche Etablissement

1. Audit des pratiques
2. Estimation des gisements

Enquêtes auprès des personnels et des convives

Pesées du gaspillage alimentaire

### Mise en place d'un plan d'actions

Réunions préparatoires

1. Définition, choix des actions
2. Fiches actions, indicateurs de suivi

Formation des référents

### Bilan et perspectives

Amélioration continue et pérennisation des actions

## Jour 3 – économie circulaire de la production alimentaire

### Visite de la ferme Pradenn par Goulven, producteur de pommes

Retour d'expérience sur le projet de Pradenn, le parcours, les choix

Cadre réglementaire et soutiens / financements

Présentation des ateliers, du collectif engagé

Gestion des déchets et écosystème en production



### Repas avec les produits de la ferme

Questions / Réponses



### Visite du labo de transformation par Guillaume, artisan conserveur

Présentation en extérieur : le projet, ses origines

Le cadre réglementaire et les soutiens / financements

L'activité de conserverie – la recherche de solutions pour les producteur.ices et les territoires

Actualité du projet et objectifs / évolutions