



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COMPRENDRE ET DEVENIR ACTEUR DU CHANGEMENT

LES 04 ET 05/04/2024 (Date limite d'inscription : 14/03/2024)

LYON — RHÔNE (69)

La réduction du gaspillage alimentaire nécessite de sensibiliser et de former les consommateurs.trices et les professionnel.les à un changement de comportement et de pratiques.

Pour les collectivités et les établissements, elle permet également de répondre aux obligations réglementaires entrées en vigueur ces dernières années.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Objectif principal :

- Devenir un relais de sensibilisation autour de soi ou dans son organisation.

Objectifs intermédiaires :

- Acquérir des connaissances sur le gaspillage alimentaire : qu'est ce que le gaspillage alimentaire, pourquoi et comment le réduire ?
- Savoir identifier et mettre en œuvre des actions de réduction du gaspillage alimentaire.
- Accompagner les différentes phases de changements de comportements autour de cette thématique.

COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable de mettre en place des actions liées au gaspillage alimentaire.
- Savoir ce qu'est le gaspillage alimentaire et comment le réduire.

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation s'adresse à :

- Professionnels de la restauration commerciale (cuisiniers, traiteurs, responsables de restaurants...)
- Professionnels de la restauration collective (chefs d'équipe cuisine, agents de cuisine, agents de cantine)
- Établissements : animateurs CLSH, CLAÉ, professeurs, directions, gestionnaires d'établissement, consommateurs



- Collectivités/institutions/associations : chargé.e.s de mission développement durable, Agenda 21, ambassadeurs du tri, animateurs sociaux, managers de proximité, responsables dans les établissements, équipes techniques et d'animation, animateurs à l'environnement...

Pré-requis : aucun.

Accessibilité :

La formation est accessible à toute personne en situation de handicap. En cas d'adaptation nécessaire pour le bon déroulement de votre formation, n'hésitez pas à prendre contact avec Noémie Huby, référente Handicap (voir le contact indiqué ci-après).

LES FORMATEUR·ICES

- Perrine DYON, Responsable de communication depuis 25 ans, Responsable de projet éco consommation depuis 15 ans, Animatrice, formatrice, CEDER.
- Géraldine SELLES, Journaliste dans la presse écrite pendant 10 ans, spécialisée dans les questions d'agriculture et d'environnement, Titulaire d'un CAP cuisine et d'une expérience dans la restauration commerciale et collective, Animatrice, CEDER.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET PRATIQUES

Horaires :

9h à 17h (avec une pause pour le déjeuner de 12h30 à 13h30).

Adresse du lieu de la formation :

Maison de l'Environnement, 14 Avenue Tony Garnier 69007 Lyon.

Nombre minimum et maximum de stagiaires pour le bon déroulement de la formation :

De 8 minimum à 15 maximum.

Méthodes pédagogiques :

Des apports théoriques (méthodes issues de la psychologie sociale, aspects réglementaires...) seront introduits et présentés de manière participative, grâce à des outils variés et interactifs (quiz, jeu de rôle, débat...)

Un lien avec les pratiques des stagiaires sera proposé tout au long de la formation.

L'alternance de temps en petits et grands groupes permettra des mises en situation dynamiques et les échanges d'expérience entre stagiaires.

Matériel :

Le matériel nécessaire à cette formation est mis à disposition par le GRAINE ARA : vidéoprojecteur, paper-board, feutres, post-it, connexion internet (si besoin). Le stagiaire aura à apporter de quoi écrire (stylos, carnet).



Evaluation :

Des temps de bilans collectifs et individuels seront effectués pendant la formation afin de mesurer les écarts potentiels entre les objectifs de départ et le déroulement effectif de la formation ainsi que la compréhension et l'appropriation des contenus par les stagiaires. Un carnet de bord d'évaluation sera distribué à chaque stagiaire au démarrage de la formation.

Repas et hébergement

Nous contacter pour des lieux d'hébergements si vous aviez besoin d'arriver la veille de la formation.

Tarifs et inscription :

Tarifs pour la formation (coût pédagogique uniquement) :

- **TARIF PROFESSIONNEL : 400€ par jour**
- **TARIF INDIVIDUEL : 100€ par jour**

Pour les personnes salariées, ces coûts peuvent être pris en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue. Les personnes demandeuses d'emploi peuvent également solliciter Pôle Emploi pour une prise en charge. Les personnes ne pouvant pas bénéficier d'une prise en charge par leur employeur ou par Pôle Emploi sont invitées à contacter le GRAINE ARA afin de que nous leur propositions un tarif adapté (demande d'un courrier motivant la demande de tarif adapté qui sera présenté au CA du GRAINE ARA).

Inscription :

Date limite d'inscription : 14/03/2024

Inscription en ligne obligatoire (lien vers formulaire à venir)

CONTACTS

Contact « Référente pédagogique et handicap » :

Noémie Huby

noemie.huby@graine-ara.org

Tél. : 04 82 53 50 12

Contact « Inscription et suivi administratif » :

Chloé Bazus

chloe.bazus@graine-ara.org

Tél. : 09 72 30 04 90



PROGRAMME

Durée : 14 heures

Jour 1 : Comprendre et agir

Judi 4 avril 2024

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

09h00-12h30	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil des stagiaires, présentation de la formation, brise-glace et interconnaissance des stagiaires. - Définition et état des lieux du gaspillage alimentaire. - Réglementation. - Enjeux économiques, environnementaux et sociaux du gaspillage alimentaire.
12h30-13h30	Repas.
13h30-17h00	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir évaluer son propre gaspillage. - Comment agir au niveau individuel. - Atelier de mise en pratique.

Jour 2 : Approfondissement : devenir porteur d'action dans son organisation

Vendredi 5 avril 2024

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

09h00-12h30	<ul style="list-style-type: none"> - Être capable d'évaluer son impact et de choisir des actions adaptées. - Savoir sensibiliser différents publics. - Mises en situation.
12h30-13h30	Repas.
13h30-17h00	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les obligations réglementaires pour chaque acteur. - Évaluation des acquis de la formation, bilan individuel et collectif, perspectives.