



Les aliments non consommés et jetés représentent en France une moyenne de plus de 20 kg par personne et par an. La lutte contre le gaspillage alimentaire apparaît comme un enjeu sociétal très important. Cette thématique est donc présente dans bon nombre de démarches de collectivités, d'établissements ainsi que d'associations.

Ce stage vous permettra d'identifier les leviers, les partenaires et les ressources pour monter des projets de sensibilisation et d'accompagnement en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Objectifs

- Identifier les impacts du gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la production à la consommation.
- Identifier les enjeux et les principes de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour impulser et mener à bien un projet participatif de prévention du gaspillage alimentaire.

Contenus clés abordés

- Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on ?
- Panorama des différentes actions de prévention possibles.
- Les enjeux d'une mise en œuvre cohérente et participative.
- Les différentes étapes d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire : diagnostic, mobilisation, plan d'action, évaluation...
- Présentation d'expériences, d'outils et de ressources.

Public et prérequis

Educateurs à l'environnement, animateurs de centres sociaux, agents de restauration collective, diététiciens, techniciens de collectivités... Aucun prérequis

Nombre de participants : 6 participants minimum / 16 participants maximum

Modalités et démarche de formation

Stage de formation en présentiel – 17h30 de formation (soit 2,5 jours)

Alternance d'apports théoriques, techniques et d'ateliers d'échange. Partage et retour d'expériences.

Modalités d'évaluation et de validation

Auto-évaluation des apprentissages (mises en situations et questionnaire d'évaluation) et évaluation de satisfaction (questionnaire distribué en fin de formation)

A l'issue de la formation et sous réserve de sa participation à la totalité des journées chaque participant recevra une attestation détaillant les objectifs et les contenus traités durant la formation.

Dates et lieu de réalisation

Du mercredi 1er décembre 14h au vendredi 3 décembre 2021 17h

A Cognac, Charente.

Formateurs

Alexandre DUTREY – Educateur environnement – Charente nature (16)

Charlotte GERVAIS – Agent de développement - Régalade (16)

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

En situation de handicap ? Contactez-nous pour échanger sur les modalités d'accueil et d'adaptation de la formation : Marc BONNEAU marc.bonneau@ifree.asso.fr - 05.49.09.96.94

Modalités et délais d'accès à la formation

Inscription en ligne : www.ifree.asso.fr/inscription-formation-programmee

Inscription avant le 1^{er} novembre 2021.

Cette date détermine le maintien de la formation. Après cette date, nous contacter.

Coût pédagogique

À titre individuel résident Nouvelle-Aquitaine : 87,50 €

À titre individuel résident hors Nouvelle-Aquitaine : 175 €

Au titre de la formation professionnelle continue et pour les institutions : 625 €

Prix non soumis à TVA, suivant Art. 261.4.4a du CGI

Frais d'hébergement et de repas à la charge des participants

Contacts

Responsable pédagogique : Marc BONNEAU marc.bonneau@ifree.asso.fr - 05.49.09.96.94

Inscriptions & logistique : Stéphanie FORTIN stephanie.fortin@ifree.asso.fr - 05.49.09.64.92

Consultez l'ensemble des formations sur notre site : www.ifree.asso.fr

Le programme de formation lfrée est réalisé avec le concours financier de :



Et en partenariat avec :



L'Ifree est un organisme de formation enregistré sous le n° 547 900 545 79. L'Ifree est certifié Qualiopi au titre des actions de formation professionnelle.

