

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,
- Savoir questionner pour identifier les causes du gaspillage alimentaire,
- 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

2 jours

Animation

6 à 12 stagiaires, pédagogie participative

En extérieur : visites, rencontres d'acteurs

En salle : QCM, études de cas, travail en sous-groupes

Evaluation des acquis

Evaluations formative et sommative.

Accueil

Première journée : chez EISENIA

En salle, présentations et mise en place d'ateliers de mise en place de diagnostics et de plans d'actions pour des établissements scolaires ou des secteurs de l'éducation, de la santé et du tourisme.

Deuxième journée : visite de la Ferme Pradenn

Rencontre d'un collectif d'acteurs développant un modèle agricole au service du bien commun.

Visite d'un laboratoire de transformation



Jour 1 – Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective publique ou privée

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 2 – 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