

FORMATION RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Porteur d'action

La prévention de la production des déchets représente un véritable enjeu de société.

La France est engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

La Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage confirme la définition du gaspillage alimentaire initié par Le Pacte national en 2013 : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an.

Dans les ordures ménagères et assimilées de Toulouse Métropole, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.



Public

Ces formations sont destinées aux agent-es des communes de Toulouse Métropole ou leurs partenaires, qui, dans le cadre de leurs missions, peuvent avoir un rôle de sensibilisation ou mettre en œuvre des actions en faveur de la réduction des déchets et des gaspillages. Il peut s'agir par exemple :

- des chargé-es de missions environnement, agenda 21, développement durable
- des gestionnaires de cantine
- des responsables du service animation, des animateurs péri et extra-scolaires, des directeur-ices de CLAE/ALA/ALSH, des animateur-ices jeunesse
- des animateur-ices de centres sociaux
- toute personne en relation avec les habitant-es

Mais aussi des salarié-es ou bénévoles d'associations et de structures menant ou souhaitant mener des actions de sensibilisation et spécialiser leur discours sur la réduction des déchets et des gaspillages : établissement d'enseignement supérieur, régie de quartier, fédération éducation populaire, association agissant au niveau d'une commune sur les thématiques environnementales, etc.

Pré-requis : pas de prérequis

Objectifs

Jour 1 : tronc commun

- Définir le gaspillage alimentaire
- Connaître l'état des lieux du gaspillage alimentaire dans le monde et en France
- Appréhender la réglementation en lien avec le gaspillage alimentaire
- Mesurer les enjeux économiques, environnementaux, sociaux, sociétaux...
- Savoir évaluer son propre gaspillage alimentaire
- Posséder les clés pour agir au niveau individuel

Jour 2 : porteur d'action

- Connaître les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire dans les établissements où l'on sert de la nourriture
- Repérer dans les établissements les influences positives et négatives sur le gaspillage alimentaire
- Être capable de réaliser un diagnostic et de l'analyser
- Savoir choisir des actions adaptées (moyen technique, moyen humain, planning) et les mettre en œuvre
- Être capable d'évaluer l'impact de son action

INFOS PRATIQUES

Dates : Voir sur le site de Toulouse Métropole

Durée de la formation
2 jours (en 2 sessions)

Lieux

Toulouse : Le lieu précis sera communiqué avant la session de formation

Coût

Cette formation est financée par Toulouse Métropole et proposée gratuitement aux stagiaires. Il sera demandé aux participant-es de faire un retour sur les actions réalisées. Il pourra également être demandé aux agent-es des communes de partager leur expérience avec les autres communes de la Métropole

INSCRIPTION

Remplissez le formulaire ci-dessous pour vous inscrire. Nous vous communiquerons par mail les détails de la formation.

[Formulaire d'inscription](#)

PROGRAMME

Jour 1 : tronc commun

- Introduction et présentation de la journée
- Définition du gaspillage alimentaire et des déchets alimentaires
- Les chiffres du gaspillage alimentaire aujourd'hui dans le monde, en France et à Toulouse Métropole

Pause

- Pourquoi réduire : enjeux économiques, environnementaux, sociaux
- Le gaspillage tout le long de la chaîne alimentaire (les causes)
- Leviers et actions possibles des consommateur-ices pour réduire le gaspillage alimentaire tout le long de la chaîne alimentaire

Repas

- Où se trouve le gaspillage alimentaire à la maison
- Evaluer son propre gaspillage
- Comment faire pour le réduire, quelles solutions ?

Pause

- Comment faire pour le réduire, quelles solutions ?
- La réglementation en lien avec la réduction du gaspillage alimentaire
- Bilan de la journée de formation

Jour 2 : porteur d'action

- Introduction et présentation de la journée
- Les enjeux du gaspillage en restauration collective
- Les principales causes de ce gaspillage
- Les acteurs partie prenante pour réduire le gaspillage

Pause

- Comment définir son action
- Faire un diagnostic sur le gaspillage alimentaire

Repas

- Construire une action/une sensibilisation, la mettre en œuvre et la formaliser dans une fiche action

Pause

- Mesurer l'impact de l'action
- Bilan de la journée de formation

INFOS PRATIQUES

Formatrices et formateurs

Pro-portion est une association toulousaine experte dans la réduction du gaspillage depuis 2016. Florence Flies, fondatrice de l'association, forme différent public comme les professionnels de la restauration, de l'animation, de l'environnement, ... sur un changement de comportement et de pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire.

Une personne formée est une personne plus compétente et déterminée !

Moyens pédagogiques & techniques

La pédagogie s'inspire des méthodes d'éducation populaire faisant appel aux connaissances des stagiaires et à une participation active.

La formation allie apport théorique (en centre de formation) et apport pratique. Le matériel à fournir éventuellement par le ou la stagiaire sera précisé dans la convocation.

Nombre de places

Minimum 6 personnes

Maximum 16 personnes

Pour aller plus loin :

Toulouse Métropole propose également des formations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. [Pour plus d'informations : reduction.dechets@toulouse-metropole.fr](mailto:reduction.dechets@toulouse-metropole.fr)

Contact : Toulouse Métropole - Direction des déchets et moyens techniques - Service évolution des pratiques des usagers : reduction.dechets@toulouse-metropole.fr