

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Lister les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire en collectivité
- Diagnostiquer l'organisation pour repérer les axes de progrès
- Mettre en place des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire

### Public cible et prérequis

- Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème
- Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

### Programme

- LES ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
  - Les définitions en lien avec le gaspillage alimentaire
  - Etat des lieux et chiffres
  - La réglementation sur les biodéchets
  - Les acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- DIAGNOSTIC : AUTO EVALUER SON ETABLISSEMENT
  - Les outils existants et leur mise en œuvre
  - Les postes à analyser : achat, cuisine, consommation
  - Estimation et interprétation du diagnostic
- STRUCTURER SA DEMARCHE POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
  - Identifier les causes du gaspillage
  - Construire un plan d'action > Définir ses objectifs prioritaires > Lister les postes et envisager les actions > Mobiliser les acteurs > Mettre en œuvre les actions sélectionnées
  - Pérenniser la démarche en intégrant les actions dans l'organisation
- PARTAGE D'EXPERIENCES
  - Présentation de différentes visions (tri, recyclage, don...) et actions possibles

### Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Franck CHERFILS / Chargé de formation en Alimentation responsable / Profil de l'intervenant : Chargé de mission ADEME pour la lutte contre le gaspillage alimentaire / Formateur en alimentation durable

Organisation de la formation		Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution
<p><b>Durée</b> 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix :</b> à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité</li> </ul>