Lutter contre le Gaspillage alimentaire à la maison, à la cantine, au champ

Enjeux - Diagnostic, Plan d'actions, Evaluation

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2391611F — Mise à jour : 23 mars 2026

Organisme responsable : **EISENIA**

Présentation de la formation

Objectifs

- Connaître les enjeux et règlementations pour lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Connaître les impacts du gaspillage alimentaire sur l'environnement et l'économie,
- Savoir questionner pour identifier les causes du gaspillage alimentaire,
- Être en capacité de sensibiliser les habitants,
- 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

Programme

JOUR 1 - ACCOMPAGNER LES MÉNAGES

- Définitions, enjeux et règlementations
- Impacts de l'alimentation sur la santé
- Identification des causes
- Sensibiliser les habitants
- Propositions d'actions de sensibilisation
- Atelier Cuisine Zéro Déchet

JOUR 2 - ACCOMPAGNER LES CANTINES

- Chiffres clés
- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
- Construire un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Réaliser un diagnostic
- Définir un plan d'actions
- Suivre et évaluer, bilan

JOUR 3 - DU CHAMP A L'ASSIETTE

- Économiser l'énergie
- Réduire les Gaz à Effet de Serre
- Atténuer les impacts du changement climatique
- Développer des solidarités
- Appréhender l'alimentation Durable et les Plan d'Alimentation Territoriaux

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Sans niveau spécifique

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2187370S	Présentiel	Rennes	09/03/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2391611F