

FORMATION SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Date de début

20/10/2026

Durée

14h soit 2 jours

Date de fin

21/10/2026

Département

[Haute-Garonne \(31\)](#)

Présentation

Comprendre les enjeux et impacts du gaspillage alimentaire est indispensable pour lutter contre !

Cette formation, vous permettra de découvrir le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution et consommation).

Vous acquerrez ensuite des compétences nécessaires pour effectuer un diagnostic, choisir des actions concrètes, et évaluer leur efficacité afin de réduire durablement le gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective.

Objectifs de la formation, objectifs pédagogiques

Objectif de formation :

Comprendre le gaspillage alimentaire pour pouvoir l'évaluer et mettre en place des actions de réduction en restauration collective.

Objectifs pédagogiques :

- Définir le gaspillage alimentaire, ses chiffres et ses enjeux

-
- Savoir évaluer le gaspillage alimentaire, le sien et en restauration collective
 - Repérer les influences positives et négatives sur le gaspillage alimentaire
 - Choisir des actions adaptées et les mettre en oeuvre

Équipe de formation

Florence Flies, fondatrice de l'association Pro-portion experte dans l'accompagnement à la réduction du gaspillage depuis 2016, forme différents publics comme les professionnels de la restauration, l'animation, l'environnement sur un changement de comportement et de pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire

Public cible

Cette formation est destinée à tous les professionnels souhaitant mener des actions de réduction du gaspillage alimentaire et spécialiser leur discours sur la réduction des déchets et des gaspillages alimentaires.

Tels que : agents de collectivités, agents de restauration collective, élus, agents d'animation, acteurs de l'ESS, chargés de mission.

Prérequis

Aucun

Contenu

Jour 1 : Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire

- Définir le gaspillage alimentaire
- Comprendre 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...
- Savoir évaluer son propre gaspillage

Jour 2 : Lutter contre le gaspillage alimentaire en passant à l'action

- Comprendre 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

-
- Réaliser un diagnostic simple et l'analyser
 - Choisir des actions adaptées et les mettre en oeuvre (moyen technique, moyen humain, planning)
 - Évaluer l'impact de son action

Méthodes pédagogiques

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 (visites de sites et témoignages).

Lors de l'inscription, un recueil des motivations, des expériences et des attentes du stagiaire est réalisé, permettant d'adapter les séquences. Au début de la formation une vérification pourra être effectuée par l'équipe de formation.

Modalité d'enseignement

Cette formation a lieu en présentiel et propose la restauration

Modalité d'évaluation des compétences acquises

A chaque fin de module, une évaluation adaptée est proposée (mise en pratique et QCM).

Module ouvert

non

Taux de satisfaction

135 stagiaires formés en 2025 avec une note moyenne de 18,6/20 (et 18,2/20 sur ce module)

Thématique

Alimentation

Déchets

▮ DATES, LIEUX ET INFOS

Début

mar 20/10/2026 - 09:00

Fin

mer 21/10/2026 - 17:00

Lieu

Tiers-Lieu La Bouillonnante,
41 rue de Soupetard,
31500 Toulouse

Infos pratiques (programmes, intervenants, matériels, etc)

Grand parking disponible

Métro à 15 min à pied

Arrêt de bus à 2 min à pied

Station vélib aux pieds du bâtiment

INFOS

Structures porteuses



Pro-portion

Tarif

680€ TTC par stagiaire (repas du midi inclus)

Les financements possibles

Financements professionnels :
employeur, OPCO, pôle emploi ou autofinancement

Contacts

Pour plus d'informations concernant l'accès aux personnes en situation de handicap, contactez-nous :

Anaïs PERSUY

contact@pro-portion.fr

Inscription

Lien d'inscription :

<https://framaforms.org/inscription-formation-reduction-du-gaspillage-alimentaire-pro-portion-toulouse-20-21-octobre-2026>

Nombre de places :

Minimum 4 personnes pour que la formation se réalise

Maximum 16 personnes

Pour en savoir plus : <https://emploi.graine-occitanie.org/>
