



Prévention du gaspillage alimentaire au sein d'un territoire organique

Objectifs

- Faciliter toute démarche de prévention du GA sur son territoire : analyse du territoire, définition des axes d'action, accompagnement aux changements
- Analyser l'approche territoriale et y intégrer son établissement (restauration collective, traditionnelle, rapide, centre hospitalier, EHPAD, touristique, agricole, ...)
- accompagner les particuliers dans leur volonté de réduire le GA
- réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire au sein d'un établissement (restauration collective, traditionnelle, rapide, centre hospitalier, EHPAD, touristique, agricole, ...)
- Mettre en place une démarche de prévention sur le GA en fonction des cibles (particuliers, établissements, systèmes agricoles,...)
- Impulser l'accompagnement au changement pour lutter contre le GA, faciliter la prise de conscience sans résistance

Déroulement pédagogique :

Alternance entre démarche active (recherche analyse, confrontation) et apports théorique. La mise en pratique permet une meilleure acquisition des compétences liées au métier.



Tél : 06 28 78 10 05/ terredeveils@outlook.fr
www.terredeveils.fr

**Nouveauté
2026**



Centre le Moulin d'Oléron,
Dolus d'Oléron
22 au 25 septembre 2026



28 h soit 4 jours



A destination de toute personne souhaitant acquérir des compétences dans la prévention du gaspillage alimentaire pour accompagner une structure ou un public dans la démarche, ou pour la mettre en œuvre au sein de son propre établissement. Cette formation permettra aux participants de devenir personne ressource et acteur principal de la mise en œuvre de cette prévention

personnel ou gérant de structures soucieux d'agir sur le GA

Chargé de projet,

professionnel de la PGProx : Maître composteur, Guide composteur

acteur de la sensibilisation : animateur, formateur auprès de tous publics



Formation complète par stagiaire:

1050 euros

700 euros Tarif solidaire
(max 2 stagiaires) , nous consulter

Le repas du midi est inclus dans le forfait de la journée.

Liste d'hébergements disponible sur simple demande.

Cette formation peut être financée par votre OPCO, VIVEA



Prévention du gaspillage alimentaire

Jour 1 : Mieux connaître et identifier le GA

- Les fondamentaux
 - Les moments clés du GA
- ⇒ interview et/ou visite de site
- De la dimension territoriale à l'implication individuelle
- Une mobilisation à l'échelle des territoires
⇒ Témoignage
Une prise de conscience à l'échelle individuelle

Jour 2 : Prévenir le GA : savoir le diagnostiquer et entrer en action

- Comment réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire ?
- ⇒ Mise en situation sur site
- Comment accompagner au changement ?

Jour 3 : Agir sur le GA aux étapes de la production agricole et de la restauration collective

- Le GA en restauration collective : de l'analyse à l'action
- ⇒ Visite de site
- Le GA en agriculture : de l'analyse à l'action

Jour 4 : Et si on passait à l'action ...

- Visiter, expérimenter, mettre en oeuvre



Nouveauté
2026



Nos intervenantes sont spécialisées dans la formation, la conduite de projets et l'animation de territoire sur les thématiques du compostage, de la prévention du gaspillage alimentaire.

Suite de parcours possible :

Les formations de la filières PGPROX

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° : 75170253617 auprès du Préfet de la région Nouvelle-Aquitaine