

# FORMATION SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



20 & 21 OCTOBRE 2026

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 acquierez 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.

## Public

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.

## Pré-requis

Pas de pré-requis.

## PSH

Pour plus d'informations concernant l'accès aux personnes en situation de handicap, contactez-nous : Anaïs PERSUY [contact@pro-portion.fr](mailto:contact@pro-portion.fr)

## Objectifs

### 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 alimentaire
- Agir au niveau individuel

### 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 œuvre (moyen technique, moyen humain, planning)
- Évaluer l'impact de son action



## INFORMATIONS PRATIQUES



### Dates

20 & 21 octobre 2026

### Durée de la formation

2 jours soit 14h  
(de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h)



### Lieux

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

### Accès

La formation se réalise en centre de formation.



### Coût

680€ TTC par stagiaire (repas du midi inclus)

### Financement

Financements professionnels : employeur, OPCO, pôle emploi ou autofinancement

### Contact



[florence.flies@pro-portion.fr](mailto:florence.flies@pro-portion.fr)  
06.47.15.79.67

# PROGRAMME DE FORMATION

## CONTENU

### Jour 1 : Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire

- Introduction et présentation de la journée
- Définition du gaspillage alimentaire et des déchets alimentaires
- Les chiffres du gaspillage alimentaire aujourd'hui dans le monde et en France
- Pourquoi réduire : enjeux économiques, environnementaux, sociaux
- Le gaspillage tout le long de la chaîne alimentaire (les causes)
- Leviers et actions possibles des consommateur·rices pour réduire le gaspillage alimentaire tout le long de la chaîne alimentaire
- Où se trouve le gaspillage alimentaire à la maison
- Évaluer son propre gaspillage
- 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 : Lutter contre le gaspillage alimentaire en passant à l'action

- Les enjeux du gaspillage en restauration collective
- Les principales causes de ce gaspillage
- Les parties prenantes pour réduire le gaspillage
- Comment définir son action
- Faire un diagnostic sur le gaspillage alimentaire
- Construire une action/une sensibilisation, la mettre en œuvre et la formaliser dans une fiche action
- Mesurer l'impact de l'action
- Bilan de la journée de formation

## INSCRIPTION

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

[Formulaire d'inscription](#)



## INFORMATIONS PRATIQUES



### Formatrice

**Florence Flies**, fondatrice de l'association Pro-portion experte dans 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.



### 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 (visites de sites et témoignages). Le matériel à fournir éventuellement par le ou la stagiaire sera précisé dans la convocation.



### Modalités de suivi et d'exécution de la formation

Entretien d'analyse des besoins vu avec le ou la cliente bénéficiaire, feuille d'émargement, attestation de présence, enquête de satisfaction



### Évaluations

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

### Nombre de places

Minimum 4 personnes  
Maximum 16 personnes



### Indicateurs

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