Concevoir des animations sur les enjeux du gaspillage alimentaire

Objectifs

■ Expliquer les enjeux transversaux liés au gaspillage alimentaire et ses impacts tout au long de la chaîne alimentaire : de la production à la consommation. ■ Décrire des ressources et techniques pédagogiques à mobiliser dans la sensibilisation

Enjeux

En France, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de produits par an, ce qui implique un prélèvement inutile de ressources naturelles (comme les terres cultivables et l'eau) et des émissions de gaz à effet de serre évitables (évaluées par l'ADEME à 3 % des émissions nationales). Cette formation vise à donner les connaissances de base et à apporter des outils pour concevoir des animations de sensibilisation en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Contenu

• Définition et contexte sur le gaspillage alimentaire en France.
• Aperçu sur les actions de prévention existantes.
• Les étapes d'une action de lutte contre le gaspillage alimentaire : diagnostic, mobilisation, plan d'action, évaluation.
• Techniques participatives et ressources pédagogiques à utiliser.
• Mon projet pédagogique autour du gaspillage alimentaire.

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/07/2022

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres situations (demandeurs d'emploi, RSA, salariés, ...): nous contacter.

Plus de renseignements

Julija SMISKAL
formation@civamgard.fr
FD CIVAM du Gard
216 Chemin de campagne
30250
SOMMIERES
Tel. 04.66.77.11.12
N° d'organisme de formation : 91.30.00.40.930

Taux de satisfaction : %

Apportez votre pique-nique!

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

date à définir	(7hrs)	30250 Sommières	A définir.
date à définir	(7hrs)	30250 Sommières	A définir.

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom ____

Prenom ____

Adresse ____

____

____

Courriel ____

Tél ____________________________________

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)