

Agir sur le gaspillage en industrie agroalimentaire du diagnostic au plan d'action

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier le cadre réglementaire du diagnostic gaspillage alimentaire,
- Utiliser le guide proposé par ADEPALE/CTCPA en lien avec l'ADEME pour la réalisation d'un diagnostic,
- Identifier les sources potentielles de gaspillage alimentaire tout au long de votre process
- Définir un plan d'actions de réduction associé

Public visé

Toute personne souhaitant mettre en place un diagnostic de gaspillage alimentaire dans une même entreprise (responsable QHSE, collaborateurs au service QHSE, responsable d'entreprise...)

Programme

A/ Introduction

- Définitions des notions clés (pertes, gaspillage, part non comestible...)
- Enjeux du gaspillage alimentaire & chiffres clés
- Cadre réglementaire du gaspillage en industrie agro-alimentaire

B/ La réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire

- Les outils à disposition : focus sur le guide ADEPALE/CTCPA
- Les étapes du diagnostic

C/ Perspectives : communication et label à venir

- Communication interne
- Communication externe
- Comprendre les enjeux du futur label anti-gaspillage à horizon 2024-2025

D1 / Exercice d'application – Mise en œuvre du diagnostic

Identification des moyens de maîtrise des gisements et actions à mettre en place à la suite du diagnostic (échange sur les actions envisagées) sur un exemple fictif

D2 – Exercice d'application – Suivi des actions (6 mois après)

- Echange individuel sur les actions mises en place
- Retour collectif sur les actions mises en place

Agir sur le gaspillage en industrie agroalimentaire du diagnostic au plan d'action


Méthodes et supports pédagogiques

- Pédagogie active et participative.
- Echanges d'expériences et discussions.
- Exposés, diaporamas, exercices et travaux pratiques
- Evaluation du stagiaire par questionnaire
- Évaluation sur le déroulement de la formation réalisée par les stagiaires
- Remise de documentation et supports de formation
- Feuille d'émargement
- Attestation de présence

Les intervenantes

Margaux COLOMBIN & Pauline AUDOYE, Ingénieures expertes du CTCPA

Durée, date et lieu

Durée	Dates	Lieu
2 sessions de 3h30 soit 7h 13h30 à 17h	2 + 3 décembre 2024	En distanciel 

- La confirmation d'inscription vous sera adressée par mail.
- Si la formation devait être annulée faute de participants vous seriez également prévenu par mail 15 jours avant le début de la formation.

Coût de la formation

Tarif adhérent AREA	550,00€ HT (soit 660,00€ TTC) / personne / 2 sessions
Tarif non adhérent AREA	650,00€ HT (soit 780,00€ TTC) / personne / 2 sessions

Le +

- Un groupe de 12 participants maximum, tous professionnels de l'agroalimentaire afin de partager des expériences et des préoccupations concrètes.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Afin de répondre aux différentes contraintes merci de nous contacter.

