



## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COMPRENDRE ET DEVENIR ACTEUR·ICE DU CHANGEMENT

**28 ET 29 AVRIL 2026 (2 JOURS) À LYON (69)**

La réduction du gaspillage alimentaire nécessite de sensibiliser et de former les consommateur·ices et les professionnel·les à un changement de comportement et de pratiques. Pour les collectivités et les établissements, elle permet également de répondre aux obligations réglementaires entrées en vigueur ces dernières années.



### INFORMATIONS PÉDAGOGIQUES

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

##### Objectif principal :

Devenir un relai de sensibilisation autour de soi ou dans son organisation.

##### Objectifs intermédiaires :

- Acquérir des connaissances sur le gaspillage alimentaire : qu'est ce que le gaspillage alimentaire, pourquoi et comment le réduire ?
- Savoir identifier et mettre en œuvre des actions de réduction du gaspillage alimentaire.
- Accompagner les différentes phases de changements de comportements autour de cette thématique.

#### COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable de mettre en place des actions liées au gaspillage alimentaire.
- Savoir ce qu'est le gaspillage alimentaire et comment le réduire.

#### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Cette formation s'adresse à :

- Professionnel·es de la restauration commerciale (cuisinier·es, traiteurs, responsables de restaurants...)
- Professionnel·les de la restauration collective (chef·fes d'équipe cuisine, agent·es de cuisine, agent·es de cantine)
- Établissements : animateur·ices CLSH, CLAÉ, professeur·es, directions, gestionnaires d'établissement, consommateur·ices
- Collectivités/institutions/associations : chargé·es de mission développement durable, Agenda 21,

ambassadeur·ices du tri, animateur·ices sociaux, managers de proximité, responsables dans les établissements, équipes techniques et d'animation, animateur·ices à l'environnement...

**Pré-requis** : aucun.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Des apports théoriques (méthodes issues de la psychologie sociale, aspects réglementaires...) seront introduits et présentés de manière participative, grâce à des outils variés et interactifs (quiz, jeu de rôle, débat...)
- Un lien avec les pratiques des stagiaires sera proposé tout au long de la formation.
- L'alternance de temps en petits et grands groupes permettra des mises en situation dynamiques et les échanges d'expérience entre stagiaires.

#### FORMATRICES

- **Perrine DYON**, Responsable de communication depuis 25 ans, Responsable de projet éco consommation depuis 15 ans, Animatrice, Formatrice, CEDER.
- **Géraldine SELLES**, Journaliste dans la presse écrite pendant 10 ans, spécialisée dans les questions d'agriculture et d'environnement, Titulaire d'un CAP cuisine et d'une expérience dans la restauration commerciale et collective, Animatrice, CEDER.





## INFORMATIONS PRATIQUES

### DATES ET HORAIRES

28 et 29 avril 2026 de 9h à 17h (avec pause pour le déjeuner de 12H30 à 13H30)

### ADRESSE DU LIEU DE LA FORMATION

Maison de l'environnement de la Métropole de Lyon  
14 avenue Tony Garnier  
69007 Lyon

### REPAS ET HÉBERGEMENT

Nous contacter pour des lieux d'hébergements si vous avez besoin d'arriver la veille de la formation.

### TARIFS

Tarifs pour la formation (coût pédagogique uniquement, hébergement et repas à la charge des participant-es) :

- Tarif professionnel (associations, collectivités, auto-entreprises...) : 400 € par jour
- Tarif individuel : 100 € par jour

### INSCRIPTION

Date limite d'inscription : 07/04/2026  
Inscription en ligne obligatoire via le formulaire.

## > REMPLIR LE FORMULAIRE

### MATÉRIEL

Le matériel nécessaire à cette formation est mis à disposition par le GRAINE ARA : vidéoprojecteur, paper-board, feutres, post-it, connexion internet (si besoin). Le stagiaire doit apporter de quoi écrire (stylos, carnet). Une fiche avec des ressources sera envoyée par mail aux stagiaires à l'issue de la formation.

### EVALUATION

Des temps de bilans collectifs et individuels seront effectués pendant la formation afin de mesurer les écarts potentiels entre les objectifs de départ et le déroulement effectif de la formation ainsi que la compréhension et l'appropriation des contenus par les stagiaires. Un carnet de bord d'évaluation sera distribué à chaque stagiaire au démarrage de la formation.

### ACCESSIBILITÉ

La formation est accessible à toute personne en situation de handicap. En cas d'adaptation nécessaire pour le bon déroulement de votre formation, n'hésitez pas à prendre contact avec Noémie Huby, référente Handicap (voir le contact indiqué ci-après).



Pour les personnes salariées, ces coûts peuvent être pris en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue. Les personnes demandeuses d'emploi peuvent également solliciter France Travail pour une prise en charge.

Les personnes ne pouvant pas bénéficier d'une prise en charge par leur employeur ou par France Travail sont invitées à contacter le GRAINE ARA afin de que nous leur proposons un tarif adapté (demande d'un courrier motivant la demande de tarif adapté qui sera présenté au CA du GRAINE ARA).



## CONTACTS

### RÉFÉRENTE PÉDAGOGIQUE ET HANDICAP

**Noémie HUBY**

noemie.huby@graine-ara.org

Tél. : 04 82 53 50 12

### INSCRIPTION ET SUIVI ADMINISTRATIF

**Chloé BAZUS**

chloe.bazus@graine-ara.org

Tél. : 09 72 30 04 90



### JOUR 1

#### COMPRENDRE ET AGIR

- Accueil des stagiaires, présentation de la formation, brise-glace et interconnaissance des stagiaires.
- Définition et état des lieux du gaspillage alimentaire.
- Réglementation.
- Enjeux économiques, environnementaux et sociaux du gaspillage alimentaire
  
- Savoir évaluer son propre gaspillage.
- Comment agir au niveau individuel.
- Atelier de mise en pratique.

### JOUR 2

#### APPROFONDISSEMENT : DEVENIR PORTEUR D'ACTION DANS SON ORGANISATION

- Être capable d'évaluer son impact et de choisir des actions adaptées.
- Savoir sensibiliser différents publics.
- Mises en situation.
  
- Connaître les obligations réglementaires pour chaque acteur-ice.
- Évaluation des acquis de la formation, bilan individuel et collectif, perspectives.