



Sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire

OBJECTIFS

- ✓ Repérer les messages clé du gaspillage alimentaire.
- ✓ Identifier les causes du gaspillage alimentaire et les solutions anti-gaspi.
- ✓ Comprendre les freins et les leviers pour agir.
- ✓ Découvrir des techniques et des outils d'animation.
- ✓ Construire une action de sensibilisation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie s'inspire des méthodes d'éducation populaire faisant appel aux connaissances des stagiaires et à des techniques d'animation impliquant une participation active des stagiaires. La formation allie apports théoriques et pratiques.

MODALITÉS D'EXÉCUTION ET DE SUIVI

- Analyse des besoins avec le ou la commanditaire.
- Suivi de présence.
- Enquête de satisfaction.
- Attestation de suivi de parcours délivrée en fin de formation.
- Évaluation formative (étude de cas et/ou QCM).

FORMATEUR·ICES

Les Maîtres Composteur·ices : Géraldine CHAMUSSY ou Léa EGRET.

NOMBRE DE PLACES

5 à 16 personnes.

PUBLIC

Chargé-e de projets, chargé-e de prévention déchets, agent-e de restauration, animateur·ice, référent·e de site, guide ou maître Composteur·ice, ambassadeur·rice du tri, agent·es de collectivités, agent·es de restauration collective. Formation sans prérequis.

PSH : pour les personnes ayant besoin d'un accompagnement spécifique, contactez Géraldine Chamussy : geraldine@compostons.org.

DURÉE

La formation dure une journée (7 heures).

TARIF

338 € TTC/stagiaire

Formation sur mesure : 2 900 € TTC + frais de déplacement (salle non comprise), jusqu'à 16 stagiaires.

LIEU

Montpellier, Pôle Réalis (710 rue Fabre de Saint Castor).



DATES 2026 :

- 5 février
- 17 septembre

[Formulaire de pré-inscription](#)