

FORMATION

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



France Nature Environnement Midi-Pyrénées

14 rue de Tivoli – 31000 Toulouse

05 34 31 97 82 – ml.cambus@fne-midipyrenees.fr

www.fne-midipyrenees.fr

Organisme de formation n° 73 31 06551 31

TABLE DES MATIERES

Présentation du prestataire de formation	3
Historique	3
Projet associatif	3
Le gaspillage alimentaire, une spécificité régionale.....	4
Reconnaissance institutionnelle.....	4
Mémoire de présentation de la formation.....	5
Objectif de la formation	5
La méthodologie.....	5
Les moyens humains	7
La formatrice	7
L'appui administratif	7
.Nos références	8
Leurs retours	8
Les plus	9
Contenu et aspects pratiques de la formation	10
Participants.....	10
Horaires	10
Lieux et Besoins en matériel.....	10
Contenu de la formation	10
Prix Global de la Formation	10
Contenu de la formation	10

PRESENTATION DU PRESTATAIRE DE FORMATION

HISTORIQUE

FNE Midi-Pyrénées est la fédération régionale des associations de protection de la nature et de l'environnement de Midi-Pyrénées. Elle fédère près de 140 associations et représente près de 10 000 citoyens. FNE Midi-Pyrénées est membre de la fédération nationale France Nature Environnement, de l'ARPE, du Graine Midi-Pyrénées et de la CPCA Midi-Pyrénées.

Fort de une **expérience militante et pédagogique de 40 ans**, UMINATE a changé de nom en 2009 pour devenir FNE Midi-Pyrénées.



FNE Midi-Pyrénées œuvre sur l'ensemble des champs de la protection de l'environnement à travers notamment l'animation de 7 réseaux thématiques : eau, santé environnement, agriculture, énergie, déchets, aménagement du territoire, nature & biodiversité. Ainsi, nous avons su **capitaliser l'expertise régionale et nationale** sur ces différents champs d'activité, c'est pourquoi nous comptons parmi les acteurs incontournables de la protection de l'environnement en Midi-Pyrénées. En effet, FNE Midi-Pyrénées est notamment reconnue pour sa capacité à développer une **vision globale des enjeux environnementaux**.

PROJET ASSOCIATIF

Historiquement connue comme un acteur clé de la protection de l'environnement en Midi-Pyrénées, FNE Midi-Pyrénées a fait le choix en 2011 de redéfinir son projet associatif, qui repose sur 2 axes forts :

- **Dénoncer les atteintes au droit de l'environnement**, à travers des actions à l'amiable, en justice, et des actions de plaidoyer.
- **Valoriser les bonnes pratiques**, afin de faire connaître les démarches vertueuses initiées par les acteurs associatifs, institutionnels, ou privés.

En 2012, FNE Midi-Pyrénées a notamment réalisé le recueil des bonnes pratiques de la mobilité, composé de fiches techniques et de courts métrages, dans lesquels la **communauté de communes de Decazeville** était mise en avant pour la démarche innovante du TUB (transport en commun en milieu semi rural).

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UNE SPECIFICITE REGIONALE

Afin de poursuivre dans cette logique, FNE Midi-Pyrénées a choisi de développer une série d'actions sur le thème du gaspillage alimentaire :

- **Formation professionnelle** : mise en place depuis 2012, FNE Midi-Pyrénées a créé la première formation à destination des professionnels sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en Midi-Pyrénées.
- Valorisation de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Réalisation d'une exposition grand public.
- Réalisation et animation d'un jeu de l'oie géant à destination des plus petits.
- Tenue de conférences grand public.
- Animations en collège.

FNE Midi-Pyrénées s'inscrit également dans un réseau national porté et animé par France Nature Environnement, qui centralise les initiatives liées au gaspillage alimentaire mises en œuvre par les associations du mouvement. Ainsi FNE Midi-Pyrénées est en capacité **d'actualiser et d'enrichir régulièrement le contenu de la formation.**

RECONNAISSANCE INSTITUTIONNELLE

FNE Midi-Pyrénées est reconnue par les services de l'Etat à plusieurs titres :

- Reconnaissance comme **organisme de formation** :
 - o près d'une soixantaine de professionnels ont été formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire en deux ans,
 - o **75% des participants étant des agents de collectivités territoriales**
 - o **dont 26 % travaillent directement dans la restauration scolaire**
- Renouvellement de l'**agrément au titre de la protection de l'environnement**.
- Habilitation à siéger dans des commissions consultatives tant régionales que départementales, afin de faire valoir le droit de l'environnement.
- Agrément entreprise solidaire, et agrément jeunesse et sports.
- Agrément au titre des consultations juridiques payantes.
- Agrément au titre du service civique.

MEMOIRE DE PRESENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation a pour objectif de fournir aux participants des éléments de réflexion sur le gaspillage alimentaire, les leviers d'action, et les outils, afin de mobiliser leur capacité à agir.

Ainsi, la formatrice s'attachera à :

- Présenter les enjeux du gaspillage alimentaire et les chiffres clés.
- Présenter le lien entre alimentation et environnement : tout est lié du champ à la poubelle en passant par l'assiette.
- Repérer le gaspillage alimentaire dans le schéma global : de la production à la consommation.
- Présenter les leviers d'actions possibles, les outils pédagogiques et les retours d'expériences existants.
- Faire émerger des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire en lien avec les préoccupations des participants.

LA METHODOLOGIE

La formation s'inscrit dans une **démarche participative**, où sont mêlés des méthodes qui mettent en action les participants, cassent les codes. Des **outils innovants** seront utilisés, afin de stimuler les échanges et favoriser l'interactivité pendant les deux jours de formation. Les participants pourront également se saisir de ces outils innovants et les mettre en pratique dans leurs missions.

La formatrice s'attachera également à créer **un climat convivial et chaleureux**, dans lequel les participants s'épanouiront, exprimeront leurs blocages et arriveront à les surmonter. L'objectif est de susciter une prise de conscience sur leur capacité à agir, afin de **mettre les référents en posture active face au gaspillage alimentaire**.

Ainsi, la dernière partie de la formation a été conçue de manière à **être très opérationnelle**. Les participants en petits groupes travailleront à mettre en pratiques les éléments présentés lors de la formation. La restitution face à l'ensemble du groupe permettra à chacun de s'approprier les éléments, de compléter et d'enrichir ces présentations.

Enfin, après avoir participé à cette formation, les **codes d'accès à l'intranet** de FNE Midi-Pyrénées seront diffusés. Cet **espace dédié** aux participants des formations donne accès aux ressources évoquées lors des deux jours de formation. Il est régulièrement enrichi par les travaux menés par les groupes formés afin de mutualiser les actions proposées par l'ensemble des participants.

Y sont accessibles :

- Les documents ressources : vidéos, liens internet, rapports, documents techniques, bibliographie, outils pédagogiques, etc.
- Les cartes heuristiques réalisées par les autres participants à cette formation. Ces documents sont mis en ligne au fur et à mesure des formations. Ce système permet de mutualiser les idées d'animation, d'actions de sensibilisation, et d'accompagnement pour démultiplier les actions sur des territoires différents.
- Les visuels des campagnes de communication nationales.

Une liste de discussion a été ouverte aux participants des formations « lutter contre le gaspillage alimentaire » afin de les mettre en relation, et d'échanger sur des problématiques identiques, de mutualiser leurs retours d'expériences, etc.

LES MOYENS HUMAINS

LA FORMATRICE



Marie-Laure Cambus, la directrice de FNE Midi-Pyrénées, est la formatrice en charge du module « Lutter contre le gaspillage alimentaire ».

Ingénieure agronome spécialisée en environnement, elle a travaillé dans le domaine de l'éducation à l'environnement auprès de publics adultes et enfants. Elle a suivi des modules de formations sur l'éco-responsabilité des manifestations, la prise de parole en public et l'animation de réunions avec des

techniques participatives.

Elle a notamment réalisé l'exposition « Quand je mange, j'agis sur mon environnement » et le jeu de l'oie géant sur le même thème. Elle est active au sein du réseau « gaspillage alimentaire » et le réseau « éco-conso » de FNE.

Marie-Laure Cambus sait faire preuve d'une grande capacité d'adaptation tant organisationnelle que technique. En effet, le contenu des formations sont toujours adaptés aux besoins des participants. Un état des lieux de la formation à mi-parcours est réalisé afin de s'assurer que la formation répond bien aux attentes de ces derniers.



La formatrice en situation d'animation de la formation

L'APPUI ADMINISTRATIF



Léonie Wolck est titulaire d'un master en droit social et gestion des ressources humaines. Elle assure au sein de FNE Midi-Pyrénées la gestion des outils pédagogiques, du centre documentaire, du site internet.

Elle est également en charge de la gestion administrative des formations professionnelles. Son sens de l'organisation, sa rigueur et son écoute sont des éléments indispensables qui permettent un fonctionnement fluide et efficace avec nos

.NOS REFERENCES

Près d'une cinquantaine de professionnels ont participé à cette formation, notamment :

CANBT : Communauté d'Agglomération du Nord Basse-Terre - Guadeloupe	Responsable qualité restauration scolaire
SIRTOMAD – Montauban (82)	Ambassadeurs du tri
Cuisine centrale de Montauban (82)	Responsable qualité
Communauté des communes du Savès (31)	Ambassadeur du tri
Agribiodrôme (26)	Chargée de mission
Cantine scolaire (67)	Responsable restauration
CINE de Bussière (67)	Animatrice alimentation
Institut de formation Slow Food France (31)	Coordinatrice de projets
Communauté des Communes Tarn et Dadou	Animatrice et ambassadeurs du tri
SIPOM de Revel	Animatrice et ambassadeurs du ri
Soli'Terre	Référents de cantines scolaires (directrice, cuisinier, chef de production, agent de cuisine

LEURS RETOURS

"Une formation rythmée par l'interaction et la diversité des supports"

"J'apprécie l'adaptation de la formatrice au projet professionnel et aux attentes"

"J'ai particulièrement apprécié les échanges et les mises en pratique"

"Un panel d'outils et de démarches existantes"

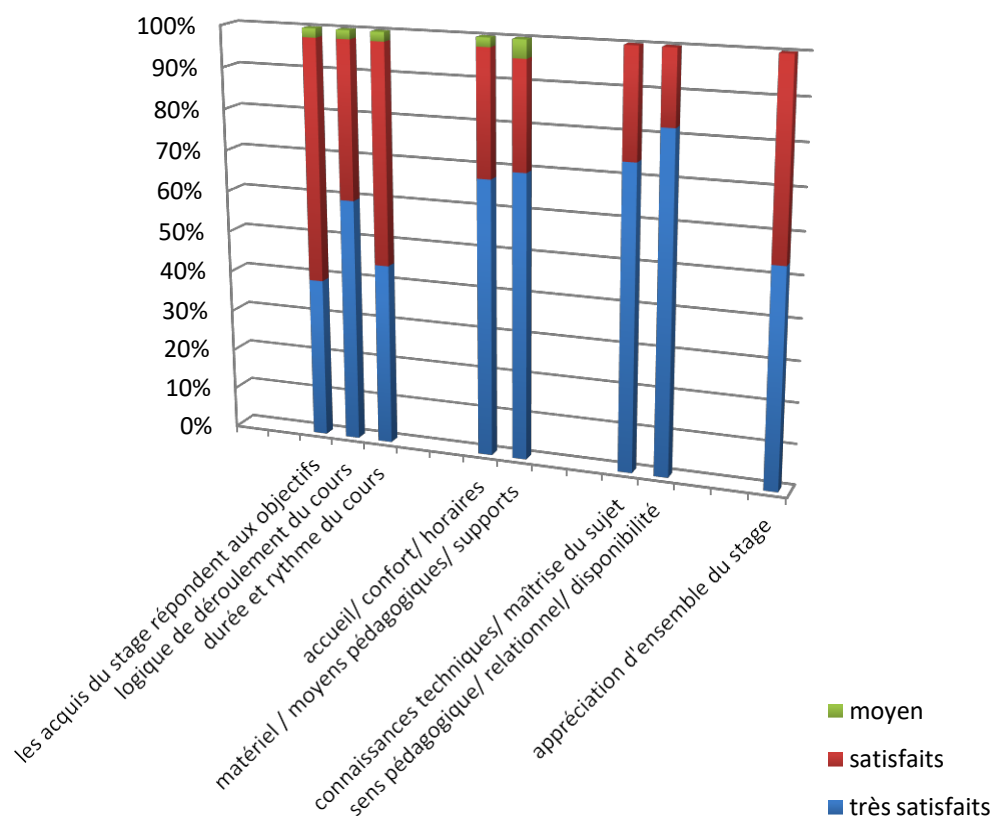
"La mise en situation grâce à tous les petits outils vus les jours précédents"

« J'ai appréciés la qualité et la diversité des moyens pédagogiques utilisés et les outils pédagogiques présentés »

« La seconde journée était hyper intéressante avec les retours d'expérience »

« Formation intéressante avec des outils de mise en place pour la suite, formation non scolaire, ce qui la rend beaucoup plus intéressante. »

Appréciation de la formation par les personnes formées



LES PLUS

- Formation enrichie par les retours d'expériences d'une cinquantaine de participants d'univers différents (champ de l'animation, de la restauration collective et de la prévention des déchets notamment).
- Forte interactivité de la formation : supports et méthodes participatives
- Outils innovants : présentation interactive, cartes heuristiques, courts métrages, interviews, photo-langage, diane d'évaluation, etc...
- Essaimage favorisé, co-conception d'animation : capacité à agir concrètement
- Espace dédié sur l'intranet de www.fne-midipyrenees.fr, régulièrement mis à jour, avec des ressources en ligne
- Liste de discussion dédiée aux participants à la formation, pour mutualiser les outils, des animations, les retours d'expériences.
- Excellents retours des participants.

CONTENU ET ASPECTS PRATIQUES DE LA FORMATION

PARTICIPANTS

Cette formation pourra accueillir au maximum une douzaine de participants.

HORAIRES

La formation se déroulera de 9h à 17h sur 2 jours

LIEUX ET BESOINS EN MATERIEL

La formation se déroulera à la maison de l'environnement à Toulouse.

CONTENU DE LA FORMATION

Cette formation intègre des méthodes d'animation issues de techniques participatives.

PRIX GLOBAL DE LA FORMATION

Le tarif individuel est de 700€ TTC pour les deux jours de formation/ personne (repas non inclus).

Au-delà de 5 personnes de la même structure, FNE Midi-Pyrénées peut se déplacer dans vos locaux, et applique un tarif groupé : 3500€ TTC pour les deux jours (maxi 12 personnes)

CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

Objectifs et résultats	Méthode technique/ contenu	Matériel
→ Exprimer les attentes et les appréhensions.	Distribution de cartons de 2 couleurs à chaque participant :	Cartons de couleur
→ Introduire les règles d'utilisation des cartons	<ul style="list-style-type: none"> - jaune pour les attentes, - violet pour les appréhensions. 	
→ Clarifier si les attentes pourront être comblées	Affichage des cartons par groupes de grandes idées.	Poster présentant les objectifs
→ Présenter les modalités de fonctionnement de la formation.	Présentation des objectifs, des modalités, des horaires et de la logistique.	

→ Présenter la notion de développement durable et l'illustrer avec des exemples mis en place dans des collectivités.	Le gaspillage alimentaire : 1. Définitions et illustrations 2. Les chiffres clés 3. Les constats 4. Du champ à la poubelle, les sources de gaspillage alimentaire 5. Tout est lié : quand je mange, j'agis sur mon environnement 6. Les enjeux du gaspillage alimentaire : a. Enjeux environnementaux b. Enjeux sociaux et économiques (pour les particuliers et les collectivités) c. Enjeux réglementaires en cours et à venir (redevance incitative, loi grenelle, pacte national du GA etc.)	Diaporama
→ Présenter les chiffres clés du gaspillage alimentaire		Présentation interactive
→ Repérer le gaspillage alimentaire dans le schéma global « du champ à la poubelle »		Exposition « <i>Quand je mange, j'agis sur mon environnement</i> »
→ Identifier les liens entre alimentation et environnement		
→ Apprécier les perspectives possibles : pourquoi on peut agir		
→ Présenter les enjeux du gaspillage		

Renforce la cohésion du groupe et facilite les échanges entre les participants.	- Repas pris en commun	Lieu à définir
---	------------------------	----------------

Développer une prise de conscience sur les possibilités d'agir : → Laisser s'exprimer les participants sur les freins qui peuvent être perçus pour limiter le gaspillage alimentaire. → Repérer les points de blocage récurrents. → Identifier les leviers d'action potentiels	Repérer les freins : - Culturels - Techniques - Réglementaires - Humains Repérer les possibilités d'agir : - Au près des convives : o Sensibilisation au GA o Sensibilisation à la qualité des produits ▪ Outils, méthodes et retours d'expériences - Techniquement en cuisine - Avec les autres acteurs	Echanges Cartes heuristiques Arbre à problèmes <small>(technique utilisée par l'UNESCO)</small>
--	---	--

Repérer les acteurs clés	Tour d'horizon des acteurs clés, pour réduire le gaspillage alimentaire.	Carte heuristique
--------------------------	--	-------------------

Évaluer à mi-parcours la formation pour la faire évoluer le jour 2 au besoin.	Tour de table oral
---	--------------------

JOUR 2

Objectifs et résultats	Méthode technique/ contenu	Matériel
Échanger sur ce qui a interpellé au jour 1	Par groupe de 2 ou 3, il s'agit de retransmettre sous forme de poster les éléments essentiels de la veille : « expliquer à quelqu'un qui n'aurait pas assisté à la formation le jour 1, les éléments clés. »	Feuilles de paper board, feutres
Présenter les posters/ groupe	Affichage sur un mur des posters, et explication par 1 personne de chaque groupe	
Présenter les leviers, les outils existants et les retours d'expériences en restauration collective.	Présentation de retours d'expériences (vidéo, cartes mentales) Proposition d'actions pouvant être réalisées	Echanges, Vidéos Outils pédagogiques
Diagnostic partagé des restes les plus fréquents	Méta plan : - Chaque participant a 5 fiches et 3 gommettes - Sur chacune d'entre elles, il présente 1 reste (riz, légumes verts, pommes, etc.) - La formatrice affiche ces fiches au mur, et forme des grandes familles de restes. - Les participants vont positionner les gommettes sur les fiches qui leur semble les plus importantes/ pertinentes. - Les fiches qui recueillent le plus de gommettes seront sélectionnées pour la seconde phase en atelier.	Fiches cartonnées Feutres Gommettes

<p>Mise en pratique concrète.</p>	<p>Travail en atelier pour chercher à limiter le gaspillage alimentaire lié à ces restes (par exemple)</p>	<p>Travail en groupes</p>
<p>La formatrice passera de groupes en groupes pour rappeler les consignes, venir en appui et au besoin amener des éléments complémentaires d'information.</p>	<p>Mise en place de groupes de travail de 3 à 4 personnes par typologie/priorités de restes :</p> <p>Rédaction de plan d'actions concrets pouvant être mis en œuvre au sein des établissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actions de sensibilisation - Accompagnement des restaurants scolaires - Plan d'action annuel global 	<p>Seront fournis/ groupe :</p> <p>- 1 page A3 avec rappel des consignes</p>
	<p><i>Ces 3 groupes sont donnés à titres indicatifs, ils seront formés en fonction des besoins qui émergeront à l'issue du Jour 1 de formation.</i></p>	<p>Des documents de travail et de support seront mis à disposition</p>
<p>Restituer le travail de chaque groupe</p>	<p>Chaque groupe de travail présente son action à l'ensemble des participants.</p>	<p>Les fiches seront mises en ligne sur l'espace dédié</p>
	<p><i>La formatrice réalisera ultérieurement un rendu de ces fiches et le transmettra aux participants.</i></p>	
<p>Évaluer la formation</p>	<p>Trois types d'évaluation sont proposés :</p> <p>Une évaluation sous forme de cible, où chaque participant de manière anonyme va positionner sa gommette sur la cible. Ce type d'évaluation permet d'avoir le ressenti des participants sur 8 sujets. Ainsi les participants peuvent avoir une évaluation fine du contenu de la formation</p> <p>Un tour de table rapide avec des mots clés</p> <p>Un questionnaire plus formel qui interroge sur le fond et la forme, de manière plus conventionnelle. Cette méthode permet également de collecter des commentaires plus personnels.</p>	<p>Diane d'évaluation + gommettes</p> <p>Questionnaire plus formel</p>