Déchets alimentaires : comprendre, agir et valoriser autrement

FORMATION THÈME : DÉCHETS 5 novembre 2026 - 9h à 11h30

- **Lieu** : Salle des jeunes - 10 plan de la Croix - 34660 Cournonterral
- **Cible** : Agents de restauration et d'entretien - Agents éducatifs d'accueils de loisirs, maisons pour tous et médiathèques - Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles

Objectifs

- Identifier le gaspillage alimentaire
- Organiser le tri dans la cantine
- Comprendre le lien entre gaspillage alimentaire et production de biodéchets

Programme

1. Déchets de la cantine et consignes de tri de la métropole

2. Activité ludique : le parcours des déchets alimentaires
   - Fresque de la production des aliments, en passant par notre assiette et jusqu'au traitement des biodéchets
   - Volume de gaspillage alimentaire à chaque étape

3. Échange d'expériences et apport de solutions
   - Améliorer le geste de tri (emballages jetables, sauces, soupes.etc) et diminuer l'usage des sacs plastiques dans les bacs orange
   - Identifier les sources du gaspillage alimentaire à la cantine

4. Réduire le gaspillage alimentaire
   - Initier la réflexion dans son établissement
   - Premières solutions

5. Bilan de l'atelier et identification des besoins des participants

Méthodes enseignées

- Apports théoriques
- Ateliers pratiques
- Échanges de pratiques

Intervenants

- Géraldine CHAMUSSY - Compostons