

	FICHE PRODUIT	Identification : Trainevo-Ficheprod-01
		Date révision : 11/2021
		N° version : 01

Intitulé de la formation : Agir contre le gaspillage alimentaire

Cette formation sensibilise aux enjeux du gaspillage alimentaire et fournit des pistes pour agir afin de réduire cet impact en s'inscrivant dans une démarche vertueuse.

Référence :	Catégorie :	Durée :
Trainevo-022022-environnement-06	Environnement	4H
Langue(s) :	Organisme de formation :	Nb de participants (min) :
Français		6

Objectif (s)

- Identifier et évaluer les sources de gaspillage.
- Agir pour réduire les sources de gaspillage.
- S'inscrire durablement dans une démarche vertueuse de consommation responsable et durable.

Programme

- 1- Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- 2- Le cadre réglementaire en Europe & Au Grand-Duché
- 3- Les sources de gaspillage alimentaire et les acteurs concernés
- 4- Agir pour lutter contre le gaspillage alimentaire tout en préservant la sécurité des aliments
- 5- S'inscrire durablement dans une démarche vertueuse de consommation responsable

Méthode

La présentation interactive incluant une méthodologie et des outils de mise en œuvre, permet une bonne acquisition des compétences.

Public cible

Dirigeants, RH, Responsable/Assistant/chargé de projet environnement, Responsable qualité/QSE/HSE/SST, Tout chef de service, tout membre du personnel.

Evaluation

Attestation de formation