

Programme 3/3



Jeudi 19 juin 2014 APRES-MIDI Comment réduire le gaspillage alimentaire sur les lieux de vente et optimiser le don alimentaire

13h30 Accueil – Café durable

Cadrage

14h **La lutte contre le gaspillage alimentaire en magasin : un enjeu en termes d'alimentation durable**
Mathieu PECQUEUR, Directeur agriculture et qualité à la FCD nationale (Fédération du Commerce et de la Distribution)

Apports méthodologiques

14h30 **Réduire le gaspillage alimentaire sur le lieu de vente et optimiser le don alimentaire-recommandations GreenCook**
Sophie MARGULIEW, Espace Environnement, chef de projet GreenCook



Témoignages

15h00 **Construire et mettre en œuvre une démarche globale dans un magasin**
Un directeur de magasin (contact en cours)

15h30 **Pause**

15h45 **Favoriser le don de produits alimentaires aux associations caritatives dans de bonnes conditions**

15h45 Informations pratiques et réglementaires sur le don de produits alimentaires.
Marie-Noëlle DUBAR, chargée de mission à la DRAAF Rhône-Alpes

16h15 Les banques alimentaires : missions, fonctionnement, besoins qualitatifs
Philippe RICOUX, Banque Alimentaire Auvergne

16h45 Organiser la ramasse des denrées des magasins par une collectivité : exemple de l'opération « camionnette alimentaire »
Daniel DOYER, président de la Banque Alimentaire de Touraine

17h15 **Conclusion**



Comment réduire le gaspillage alimentaire à la cantine, à domicile, et sur le lieu de vente

**Journées d'information
à destination des élus et des acteurs
professionnels, publics et associatifs
des filières alimentaire
et de prévention des déchets sur le territoire**



*Recommandations
Témoignages
Outils*

*Sur inscription
(voir bulletin joint)*

**Mercredi 18 juin après-midi et jeudi 19 juin 2014
à VetAgro Sup – Lempdes (63)
Amphithéâtre Darpoux**



Organisée par la **DRAAF Auvergne**
(Direction Régionale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt)
Service Régional de l'Alimentation
avec la collaboration d'**Espace Environnement**,
organisation chef de file du projet **GreenCook**

Renseignements : DRAAF-SRAL, pôle alimentation et environnement :
sral.draaf-auvergne@agriculture.gouv.fr ou 04 73 42 14 83



Programme 1/3

Mercredi 18 juin 2014 APRES-MIDI Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

en partenariat avec



13h30 Accueil – Café

14h00 Introduction des journées

Michel FUZEAU, Préfet de la région Auvergne, représenté par Pierre RICARD, SGAR

Cadrage

14h30 Projection d'un film « le gaspillage ne fait plus recette »

CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine)

Apports méthodologiques

14h45 Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective - recommandations GreenCook

Sophie MARGULIEW, Espace Environnement, responsable de projet (Belgique)



Témoignages

15h15 Collectivité publique : pourquoi agir ?

Juliette GARRIGUE, responsable prévention au VALTOM

15h30 Démarche globale en restauration hospitalière en cuisine et au service

Joëlle FRITISSE, responsable qualité au Centre Hospitalier d'Ambert
Frédérique MOTTON, UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration)

16h00 Pause

16h15 Démarche globale en restauration scolaire en cuisine et en salle à manger

Stéphane BAZOUD, formateur restauration collège, Conseil Général du Puy-de-Dôme
Charles BRAULT, CREE Auvergne (Collectif Régional d'Education à l'Environnement)

16h45 Discussions

17h15 Conclusion – les dispositifs de formation du CNFPT

Programme 2/3

Jeudi 19 juin 2014 MATIN

Comment réduire le gaspillage alimentaire à la maison : sensibiliser le consommateur à réduire le gaspillage alimentaire et le mobiliser pour l'action



9h Accueil – Café

Cadrage

9h30 Le gaspillage alimentaire : définition, caractérisation, enjeux de sa réduction, politiques publiques

Annick JORDAN, chef de pôle « alimentation et environnement » à la DRAAF-SRAL Auvergne

Apports méthodologiques

10h Sensibiliser le consommateur à la réduction du gaspillage alimentaire et le mobiliser pour l'action - recommandations GreenCook

Sophie MARGULIEW, Espace Environnement, chef de projet GreenCook



10h30 Pause

10h45 La communication engageante : faire appel à la psychologie pour favoriser le changement de comportement des citoyens en matière de développement durable

Romain PATRUX, doctorant en psychologie sociale à l'UNCPIE (Union Nationale des Centres Permanents d'Initiative pour l'Environnement)

Témoignage

11h45 Les personnes les plus démunies : un public concerné à accompagner spécifiquement

Elodie TISSOT, Coordinatrice Prévention Déchets, Service Environnement, Communauté d'Agglomération de l'Artois (62)

Conclusion

12h15 Conclusion de la demi-journée consacrée au consommateur

12h30 Repas sur inscription