

Nouveau

Club bio : Pertes et gaspillages alimentaires

Informations et échanges d'expérience

Mardi 12 décembre 2023 - 9h00 à 12h30 - Carpentras (84)

Intervenants



Manon PULLIAT
Animatrice réseau
REGAL'im



Estelle MARIN,
Experte RSE
Critt IAA Sud



Damien CHABRAN
Responsable RSE&HSE
Un air d'ici

Contact pédagogique



Audrey LESTURGEON
Experte Bio
Critt IAA Sud
audrey.lesturgeon@critt-iaa-paca.com

Contact administratif

Anthony CORDIER
06 25 67 65 62
anthony@ariasud.com



Contexte

- Toutes les entreprises agroalimentaires ont des obligations concernant la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire : réalisation d'un diagnostic et d'un plan d'actions, rendre public ses engagements, établir une convention de dons avec une association habilitée, ...
- Les référentiels privés de sécurité des aliments intègrent de plus en plus d'exigences sur le sujet.
- Les acteurs de la filière Bio se doivent d'être particulièrement vigilants aux pertes et gaspillages, pour être en accord avec les valeurs de la Bio.



Programme de 9h00 à 12h30

Au sein de la société Un air d'ici (Juste Bio) à Carpentras (84)
Nombre de places limité

- **Le point sur le gaspillage alimentaire**
 - Pertes, gaspillages, etc. : de quoi parle-t-on ?
 - Les chiffres marquants : quelle place du secteur de l'agroalimentaire ?
- **Le réseau REGAL'im** : réseau régional de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires
- **Des exigences de plus en plus fortes sur le gaspillage alimentaire**
 - Le contexte réglementaire : des obligations pour les industries agroalimentaires
 - Les référentiels de qualité et sécurité sanitaire l'abordent également de plus en plus
- **Les leviers d'actions pour les entreprises** : exemples d'actions et de bonnes pratiques, outils à disposition, ...
- **Echanges sur les problématiques rencontrées spécifiquement dans la filière Bio**
- **Eventuelle visite de l'entreprise Un Air d'ici (en fonction des disponibilités de l'entreprise)**

*Par : Manon Pulliat, animatrice du réseau REGAL'im
Estelle MARIN, Experte RSE, Critt Agroalimentaire Sud
Damien CHABRAN, Responsable RSE & HSE, Un air d'ici*

Pour ceux qui le souhaitent : un repas convivial à la charge des participants sera proposé pour continuer les débats (facultatif mais inscription obligatoire).

€ Tarifs

Adhérent 2023 : Gratuit
Non adhérent 2023 : 100 € HT/stagiaire (120 € TTC)



Inscription en ligne : cliquez ici

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier). Pour toute inscription annulée après le 01/12/2023, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire Sud. Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter ce club (notamment en cas d'un faible nombre d'inscrits), et d'en informer les inscrits au plus tard 5 jours avant la date de ce club.

