

Module n°13 : Outils et stratégies d'éco-conception en agro-alimentaire



Découvrir les outils et stratégies spécifiques au secteur agroalimentaire

PRÉ-REQUIS

- Pas de pré-requis

NOMBRE MAXIMUM DE PARTICIPANTS

- 12 personnes

DURÉE

- 2h30 de formation

OBJECTIFS

- Découvrir les outils d'évaluation et d'amélioration environnementale spécifiques à la filière agroalimentaire
- Identifier les axes généraux de stratégies d'éco-conception en agroalimentaire
- Mettre en pratique les stratégies à travers un exemple de produit agroalimentaire

PUBLIC CONCERNÉ

- Tout public ayant des notions sur l'éco-conception
- Il est fortement recommandé d'avoir suivi le module 12

MODALITÉ D'ÉVALUATION

- **Questionnaire de positionnement**, évaluation des attentes préformation.
- **Questionnaire d'évaluation** des compétences acquises par les participants, le jour de la session et en fin de formation.
- **Questionnaire de satisfaction**, évaluation du feedback des participants, envoyé après la formation.



Itinéraire Pédagogique

Partie 1 : Contexte

- Rappel des enjeux environnementaux majeurs dans la filière alimentaire (module 12)

Partie 2 : Outils d'évaluation environnementale dans le secteur alimentaire

- Unité fonctionnelle en agroalimentaire
- Outils d'évaluation environnementale
- Outils d'amélioration environnementale

Partie 3 : Les stratégies d'éco-conception en agroalimentaire

- Stratégies par étape de vie du produit

Partie 4 : Cas pratique

- Exemple : stratégies d'éco-conception pour un plat préparé

Partie 5 : Conclusion

Partie 6 : Évaluation des acquis & réponses aux questions

