

UNITE	MODULE	INTITULE DU MODULE	CONTENUS	COMPETENCES CIBLEES	METHODE	EVALUATION/VALIDATION	COMPETENCES RS6396
GC1 (2 jours)	GC11 (7 heures)	Définir et analyser la gestion domestique des déchets de jardins et déchets de cuisine : principes, techniques, pratiques	Chiffres / volumes / impacts Caractériser les déchets en fonction de différents paramètres (provenance, destination...). Exemples de solutions réalisables à différentes échelles Principes généraux des solutions Exemples de solutions en fonction des contraintes locales et promotion du jardin au naturel Présentation de différents matériels Principes de décomposition Rapport C/N Faune et Flore Animation pédagogique Exemples des différents usage du compost en fonction du stade de maturation et du type d'apports Différentes échelles de gestion de proximité lombricomposteurs compostage partagé compostage en établissements	Analyser une problématique biodéchets dans un contexte précis (pratiques et besoins des acteurs concernés, enjeux, solutions disponibles et conditions de mise en place, freins et leviers). Mobiliser des méthodes d'enquête et de caractérisation des biodéchets. Maîtriser les étapes clés d'une opération de prévention-gestion de proximité des biodéchets.	Diaporama, photos, retours d'expériences, interactions, manipulations, pratique	Echange oral et questionnaire de validation des acquis	
	GC12 (3,5 heures)	Informers les publics	Les outils de communication (plaquette, quiz, sites internet...) L'expression en public (phrasé, langage, attitude) Les blocages techniques et les réponses à proposer Les typologies des types d'usagers (socio-types) et les approches spécifiques	Sensibiliser le grand public et transmettre les connaissances et solutions liées à la prévention et à la gestion de proximité des biodéchets, Animer des démonstrations et travaux pratiques de prévention-gestion de proximité des biodéchets auprès de différents publics (ménages, producteurs non	Diaporama, jeux de rôles, interactions, retours d'expériences	Echange oral et questionnaire de validation des acquis	
	GC13 (3,5 heures)	Définir le rôle et les missions du guide composteur	Présentation du monde du compostage et des acteurs impliqués de la collectivité aux habitants. Connaître le système de gestion des déchets sur son territoire Construire le rôle du guide composteur Se positionner entre professionnels et bénévoles Réfléchir à l'investissement personnel de chacun Mise en avant des intérêt d'être un GC et pour la collectivité d'avoir un réseau de GC "à disposition" Ouverture vers les différents modules GC2	Mobiliser des relais de terrain et connaître leurs conditions d'intervention dans le cadre d'opérations de prévention-gestion de proximité des biodéchets. Apprécier les besoins de montée en compétences des relais de terrain et organiser leur formation vis-à-vis de la prévention-gestion de proximité des biodéchets. Animer un réseau d'acteurs de la prévention-gestion de proximité des biodéchets.	Diaporama, interactions, retours d'expériences	Echange oral et questionnaire de validation des acquis	

UNITE	MODULE	INTITULE DU MODULE	CONTENUS	COMPETENCES CIBLEES	METHODE	EVALUATION/VALIDATION
	GC21 (3,5 heures)	Mettre en oeuvre une opération de gestion intégrée des déchets verts	Types de déchets, volumes et temporalité (saisonnalité) Composition chimique C/N Avantages et inconvénients pour le compost. Conséquences pour le sol sans paillage Intérêt du paillage pour le sol Méthodes d'utilisation en fonction du type de déchets Outils de broyage Présentation d'autres type de gestion (mulching, poules, compostage...) Gestion spécifique de la pelouse, des feuilles Utilisation du broyat BRF Exemples et résultats des explications précédentes dans un jardin de démonstration. Démonstration de biodiversité	Développer une vision globale des déchets verts, leurs volumes et leurs caractéristiques (contraintes, avantages) Comprendre les motivations autour du paillage en tant que débouché principal des déchets de jardin Adapter la gestion des déchets verts de façon logique et optimisée Connaître les pratiques de jardinage écologique	Diaporama, manipulations, pratique, échantillons, visites de sites, photos	Evaluation orale et questionnaire de validations des acquis
	Réglementation (3,5 heures)	Comprendre et savoir s'orienter dans la réglementation autour de compostage de proximité	Les enjeux de la gestion des déchets Différence entre les SPAN et DCT (légalisation) Normalisation du compost Les lois récentes et applicables dans le domaine de compostage	Savoir identifier les textes réglementaires selon l'échelle d'un projet de compostage Comprendre la complémentarité et/ou superposition des politiques publiques	Diaporama, études de cas	Evaluation orale et questionnaire de validations des acquis
	GC22 (3,5 heures)		Quels biodéchets détournés Eligibilité d'un site, quelles contraintes? Disponibilité de matière brune Rappel des conditions du compost et les implications d'un volume plus important qu'en domestique Organisation et gestion d'un site collectif Point sur le matériel Outils de signalétique Recherche d'exutoire pour le compost Réaliser un diagnostic, une enquête Comment informer et conseiller les habitants et usagers Constituer un groupe de bénévoles et l'animer Matériel à prévoir L'inauguration, un moment clé Le suivi et les contrôles Les étapes à prévoir (suivis, retournement, tamisage, récolte)	Mener une consultation et des visites auprès des usagers et autres acteurs concernés par une opération de prévention – gestion de proximité des biodéchets. Maîtriser les étapes clés d'une opération de prévention-gestion de proximité des biodéchets. Définir les solutions techniques et matérielles les plus adaptées, assurer la fourniture et l'installation des équipements ainsi que les bonnes conditions de leur mise en route pour le bon déroulement d'une opération de prévention – gestion de proximité des biodéchets. Accompagner et conseiller les usagers dans le démarrage, la prise en main et l'utilisation des différents équipements de gestion de proximité des biodéchets.	Diaporama, visites de sites, photos, pratique, manipulations, interactions, retours d'expériences, études de cas	Evaluation orale et questionnaire de validations des acquis

GC2 (3,5 jours)	GC23 (3,5 heures)	<p>Mettre en oeuvre une opération de prévention-gestion autonome des biodéchets en établissement (cantines scolaires, entreprises...)</p>	<p>Identification/caractérisation, préparation, Communication, mise en œuvre, évaluation</p> <p>Spécificités des biodéchets d'établissement Co-produits de cantine (cartons, serviettes...) co-produits de jardin (tonte, tailles...) Règlementation SPAN Méthodes et outils de tri</p> <p>Analyse des solutions techniques (andains, bacs, électro-mécanique, rotatifs...) Mise en place de solutions</p> <p>Quels biodéchets détournés Disponibilité de matière brute</p> <p>Organisation et gestion d'un site collectif Planification du suivi (date, contrôles, retour, tamisage, récolte, température, humidité) Eligibilité d'un site, quelles contraintes ? Outils de signalétique signalétique Définition du rôle et de l'implication du référent de site Comment mobiliser les équipes concernées directement ou indirectement par le projet Former le référent et les équipes</p> <p>Identifier les critères, méthodes et outils d'évaluation Définition d'un tableau de bord et son suivi</p>	<p>Collecter ou superviser la collecte des données de suivi et d'évaluation d'une opération de prévention-gestion de proximité des biodéchets, analyser et restituer les résultats sous forme de diagnostic ou bilan.</p> <p>Connaître et comprendre le circuit des biodéchets en établissement</p> <p>Connaître l'ampleur du gaspillage alimentaire, la réglementation « gros producteurs » et les solutions à mettre en face</p> <p>Connaître les déchets compostables et les co-produits utilisables pour le compostage</p> <p>Savoir analyser les contraintes et opportunités d'un site en vue de la mise en place d'une solution</p> <p>Déterminer les conditions les plus favorables au bon fonctionnement d'un site dès le démarrage.</p> <p>Mobiliser le référent et les équipes</p> <p>Assurer le bon fonctionnement et la pérennité d'un site</p>	<p>Diaporama, photos, visites de sites, pratique, vidéos, manipulations, interactions, retours d'expériences, études de cas</p>	<p>Évaluation orale et questionnaire de validations des acquis</p>	<p>C1 - Présenter les différents procédés techniques indispensables au bon fonctionnement des équipements de Prévention et Gestion de Proximité des biodéchets pour assurer le démarrage, la prise en main et leur mise en œuvre, dans le but de conseiller les usagers.</p> <p>C2 - Réaliser auprès de différents publics (ménages, producteurs non ménagers de biodéchets, scolaires, autres usagers) des démonstrations et travaux pratiques dans le but de montrer les gestes et actions indispensables au bon fonctionnement d'un équipement de PGProx en utilisant des supports existants</p> <p>C3 - Argumenter auprès du grand public en prenant en compte la diversité des publics, y compris les personnes en situation de handicap, afin de démontrer l'utilité de la PGProx en s'appuyant sur une animation construite.</p> <p>C4 - Identifier les fonctions et le rôle des relais de terrain bénévoles et salariés dans le dispositif global de PGProx afin de se situer dans le maillage existant.</p>
	GC24 (3,5 heures)	<p>Mettre en oeuvre une opération de lombricompostage (ou de vermicompostage)</p>	<p>Le rôle des vers (du général à l'eisenia), Physiologie du ver. Un geste fort « attachant » et pédagogique Une solution intérieur/extérieur Différences et complémentarité compostage/lombricompostage Objectifs et communication Modèles de lombricomposteurs et critères de comparaison Choix et procédure de mise à disposition des vers Points de vigilance / actions correctives</p> <p>Les gestes du lombricompostage Précisions VS idées reçues (odeurs, vers, décomposition...) Montage d'un lombricomposteur Emplacement approprié Commander des vers Mise en service d'un lombricomposteur Quels déchets ? Lombricompost et lombrithé, obtention et utilisation</p>	<p>Savoir transformer les représentations négatives du lombricompostage en leviers positifs spécifiques</p> <p>Connaître les points clefs d'une mise à disposition /implantation d'un lombricomposteur</p> <p>Prise en main du "kit" afin d'animer de façon autonome une réunion de remise de lombricomposteurs (à empilement vertical de plateaux)</p>	<p>Diaporama, photos, manipulations, interactions, retours d'expériences</p>	<p>Évaluation orale et questionnaire de validations des acquis</p>	
	GC25 (3,5 heures)	<p>Mettre en oeuvre une opération de compostage des toilettes sèches</p>	<p>Toilettes unitaires (avec ajout de matière carbonée ou à séparation gravitaire) Toilettes à séparation à la source Présentation de quelques modèles compacts ou à grand volume, équipements autoconstruits ou manufacturés et fréquences de vidanges associées Typologie des sous-produits pour quelques modèles de toilettes sèches Les toilettes sèches pour les lieux et les sites recevant du public</p> <p>Conception d'aires de compostage adaptées Protocole de compostage à préconiser Le lien avec la gestion de proximité des biodéchets Les différentes litières utilisables, dont celles issues du jardin et leur comportement lors du compostage Lecture d'analyses bactériologiques et agronomiques de composts de toilettes sèches Précautions sanitaires quant à l'utilisation des produits finis</p> <p>Norme NFU 44-051 Particularités des matières fécales et risques sanitaires</p>	<p>Savoir identifier les principes de fonctionnement et de gestion des familles de toilettes sèches</p> <p>Savoir informer et conseiller sur le traitement des produits de toilettes sèches et les usages possibles du compost produit</p> <p>Connaissance spécifique sur les matières fécales et urines</p>	<p>Diaporama, photos, vidéos, visite de site, interactions, retours d'expériences</p>	<p>Évaluation orale et questionnaire de validations des acquis</p>	

GC26 (3,5 heures)	Mettre en œuvre une opération de lutte contre le gaspillage alimentaire	Qu'est-ce le gaspillage alimentaire et quelles sont les causes de GA (définition et chiffres clés dans le monde et en France) ? Où se situe le GA (production, transformation, distribution, consommation) ?	Définir le gaspillage alimentaire et identifier ses causes tout au long de la chaîne alimentaire	Diaporama, Atelier ludique - jeux de post-it (classement des déchets alimentaires - évitables, inévitables) + échange interactif + Jeu de cartes (placer les cartes selon le % en poids de GA tout au long de la chaîne alimentaire)	Pour la parcours GC non certifiant, le module sera validé via un questionnaire de validation des acquis envoyé 3 jours après la formation. Questionnaire de validation des acquis (minimum 70% des bonnes réponses pour valider le module).  Le GC26 fait partie du parcours GC certifiant. Dans le cas du parcours certifiant, la validation se fait via une évaluation écrite et soutenance orale devant un jury national.
		Les impacts du gaspillage alimentaire (éthique, économique, écologique). Classement des déchets alimentaires (évitable, inévitable...)	Le lien avec la Gprox, Distinguer les déchets alimentaires évitables et inévitables pour mieux comprendre et savoir expliquer le GA		
		Pourquoi lutter contre le GA? Enjeux économiques, environnementaux, sociétales. Hiérarchie des actions en matière de GA (jeu de post-it)	Décrire les enjeux de GA et ses impacts	Diaporama, Jeu de cartes à bouger/placer correctement (hiérarchie des actions dans le GA-Prévention et Gestion), Echange interactif autour des acteurs à impliquer	
		Les textes réglementaires de référence concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire: Pacte nationale, LTECV, Loi Garot, EGALIM, AGECS	Retenir le cadre législatif de la lutte contre le GA		
		Eventail d'acteurs clés (qui impliquer dans l'action selon la situation): Direction d'établissement, équipe pédagogique et éducative, équipe de cuisine, parents, convives...	Identifier les acteurs dans la démarche de la lutte contre le gaspillage alimentaire	Diaporama, Retours d'expérience, Travaux en groupe (astuces anti-gaspi) + échange interactif	
		Zoom sur les chiffres du GA en foyer et restauration collective, Causes de GA en foyer, Causes de GA en resto-co, observations en restauration collective (questions à se poser - état des lieux), Importance d'une campagne de pesée (généralités)	Etablir un état des lieux initial du gaspillage alimentaire		
		Axes possibles pour lutter contre le GA (astuces anti-gaspi en foyer et resto-co)	Définir des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire	Diaporama, Retours d'expérience, Travaux en groupe (astuces anti-gaspi) + échange interactif	
		Définition d'un plan d'action efficace. Clés du succès	Comprendre un plan d'action et les clés du succès		