



MOOC sur le gaspillage alimentaire

Mis à jour le 28 mars 2018

A l'occasion du Salon International de l'Agriculture 2018, AgroParisTech et Auchan Retail France lancent le premier MOOC sur le gaspillage alimentaire. **Ce MOOC a pour objectif d'inciter au changement de comportement de chacun, tant professionnel que particulier.**

1er MOOC dédié au gaspillage alimentaire à destination des pro et du grand public

Les objectifs de ce cours sont de **sensibiliser et d'initier des changements de comportements** pour réduire le gaspillage alimentaire. Le MOOC permettra d'acquérir des **connaissances** sur les **causes et les solutions** concernant les pertes et le gaspillage alimentaire, et ce, tout au long de la **chaîne alimentaire**.

Débuts des cours : 12 mars 2018

Clôture des inscriptions : 6 mai 2018

Le MOOC est dispensé en Français, il se déroule sur 6 semaines pour un investissement total de 3h30.

Informations et inscriptions sur la plateforme FUN.

Découvrez d'autres contenus similaires

Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, où en sommes-no...

Le gaspillage alimentaire, un triple...

Gaspillage alimentaire : du diagnosti...

Des applis pour moins de gaspillage a...

Guide ADEME "gaspillage alimentaire d...

Synthèse "Etat des lieux des masses d...

Du 17 au 18.11.2020

Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale

Du 26 au 27.03.2020

Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"

MOOC "Acteurs, leviers, outils pour m...

Lutte contre le gaspillage alimentaire : r...

Un Mooc pour décrypter l'économie collabor...