

🔍 En pratique : [fiche détaillée à télécharger ici](#)

Une formation-action de 14h
pour transformer vos déchets alimentaires
... en ressources !

9 MFR formées
en 2024 et 25
Taux de satisfaction
9,8/10

- 👤 Au minimum 2 personnes formées par MFR (agent technique, formateur, ...)
- 📅 Prochaine session : **Démarrage début mars 2026**
- 📍 1 journée en présentiel (7h) : **10 mars 2026 dans une MFR participante**
- 💻 5 séances en distanciel pour apports théoriques et suivi technique (7h)
- 💡 Formation animée par les chercheurs co-développeurs, organisée par CFP MFR
- ⌚ Tarif : 450€ TTC/personne (50 % pris en charge par Ocapiat)
- 🔬 Suivi scientifique et assistance technique post-formation assurés gratuitement
- 📅 Réunions bi-annuelles entre MFR formées, chercheurs et CFPMFR

Pour vérifier la faisabilité du projet dans votre MFR, rencontrez les chercheurs :



2 dates au choix

13 janvier 2026, 13h30 - 15h00
ou 3 février 2026, 13h30 - 15h00

En visio

A destination des agents techniques, agents administratifs, formateurs, ... intéressés
Présence de la direction souhaitée



✉️ Informations et inscription à la réunion :
cfp-vercors@mfr.asso.fr ou 06 01 98 02 75



✓ Pourquoi choisir Bokaworm® ?



C'est une solution naturelle, locale, durable et économique* de gestion des déchets organiques de vos cantines, conformément aux exigences de la loi AGEC 2024, mobilisant l'ensemble de la communauté éducative.

- ✓ Recyclage de **tous** les déchets de restauration (dont viande, agrumes, huile ...)
- ✓ Production d'un lombricompost de haute qualité (utilisable en AB) en 4 à 5 mois
- ✓ **3 x plus rapide, 3 x moins d'émissions de GES** que le compostage classique
- ✓ **Sans odeur**
- ✓ **Matériel et produits fournis gracieusement** dans le cadre de l'expérimentation
- ✓ Support pédagogique sur l'écologie, l'économie circulaire et l'agronomie
- ✓ **Un projet** pour la Maison impliquant agents, formateurs, élèves et direction...

* Procédé développé par le laboratoire de recherche de Royal-Canin.

* En expérimentation depuis 2 ans en partenariat avec le CFP MFR en cœur de Parc du Vercors