CENTRE
Axe 5 : Services logistiques

Réduire le gaspillage alimentaire

Contexte

pas de contexte

Objectifs

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire
- Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possible
- Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement
- Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre de plan d'actions

Renseignements complémentaires

Financement : plan ets *En amont de la formation, l'ANFH souhaiterait que les participants puissent évaluer la production de déchets alimentaires au sein de leur établissement afin de disposer de ces données lors de la formation*

Programme

Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire

- Définition : ne pas confondre gaspillage (déchets inévitables) et déchets alimentaires (pertes évitables)
- Le gaspillage en chiffres
- Les enjeux du gaspillage alimentaires
- Le cadre règlementaire du pacte national anti gaspi de 2013 à aujourd'hui
- Les attentes gouvernementales : les objectifs prévus d'ici 2025
- Les répercussions du gaspillage alimentaire sur l'établissement

Identifier et quantifier les éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire

- Identifier l'origine du gaspillage alimentaire
- Mettre en place une semaine de diagnostic

Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles

- Construire un plan d’action efficace à 3 niveaux : production, service, consommation
- La maitrise des besoins réels
- Agir sur la distribution des repas
- Les techniques culinaires
- La gestion des excédents

Communiquer et sensibiliser sur le sujet au sein de son établissement

- Favoriser l’implication de tous
- La communication interne et externe

Identifier les partenaires extérieurs pour la mise en œuvre du plan d’action

Public
Directeurs, Responsables de cuisine, chefs de service, Cadres de service, Chef ou cadres de pôle, Chefs d'équipe

Exercice
2025

Code de formation
T171

Nature
AFR

Organisé par
ALTAFORMA

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences