

Réduire le gaspillage alimentaire dans les établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux

Contexte

La formation permet de faire évoluer les pratiques professionnelles pour mettre en œuvre des actions concrètes visant à lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. Que ce soit en cuisine, en salle au moment de la distribution des repas ou après le débarrassage, des actions de lutte contre le gaspillage sont étudiées en gardant à l'esprit que l'objectif de chaque action est « d'éviter d'engendrer de gaspillage alimentaire afin de ne pas avoir à le gérer. »

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 possibles,
- 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

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.

- Durée : 2 jours
- Lieu de la formation : Besançon
- Financement : pas de coût pédagogique à prévoir pour l'établissement.
- Modalités d'inscriptions : le service formation de l'établissement adresse ses demandes d'inscriptions à l'ANFH.

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 réglementaire 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 maîtrise 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

Démarche pédagogique:

- Analyse réflexive,
- Exercices pratiques,
- Méthode KISS pour analyser et évaluer individuellement et en équipe sa pratique professionnelle.
- Tableau de référence des pratiques à conserver ou à développer sur le terrain.

Public

Tous professionnels souhaitant s'inscrire dans une démarche écoresponsable

Exercice

2026

Nature

AFR

Organisé par

ALTAFORMA

Durée

14 heures