

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

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

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AZZsO-2paQILBFyZ8Vn>

- 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

Public

Tous professionnels souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable (Directeurs, Responsables de cuisine, chefs de service, Cadres de service, Chef ou cadres de pôle, Chefs d'équipe)

Exercice

2026

Code de formation

T171

Nature

AFR

Organisé par

ALTAFORMA

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences