

Transition Alimentaire et Achats Responsables

Contexte

L'ANFH souhaite accompagner les personnels de restauration des établissements publics de santé, sociaux et médico-sociaux, dans l'intégration des pratiques écoresponsable et durable, dans le respect de l'environnement réglementaire en vigueur. Une formation sur la transition alimentaire et les achats responsables est ainsi proposée afin d'en appréhender les enjeux (contexte réglementaire, attentes des convives, régimes alimentaires, etc.), d'intégrer les objectifs des lois Egalim, AGEC, Climat et Résilience dans les marchés publics, de développer les achats de produits durables et de qualité, et d'échanger sur les bonnes pratiques.

Objectifs

□ Comprendre les enjeux associés aux achats responsables en restauration collective, la valeur créée et les risques associés □ Maîtriser les enjeux environnementaux □ Maîtriser les enjeux sociaux et sociétaux □ Connaitre les bonnes pratiques de la phase de préparation du marché à l'élaboration d'une stratégie achats responsables □ Intégrer les bonnes pratiques achats responsables dans la rédaction du marché et jusqu'au suivi d'exécution □ Construire une feuille de route et lister les actions à mener à court, moyen et long terme

Renseignements complémentaires

- Durée : 1+0.5 jours avec 3 mois d'intersession
- Modalités pédagogiques: 1 jour en présentiel et une demi-journée en classe virtuelle
- Lieu de la formation : Besançon
- Programmation : 1 groupe par semestre
- 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

JOUR 1 : ■ Enjeux associés aux achats responsables en restauration collective

- Définition des achats responsables
- Contexte législatif
- Les enjeux de l'alimentation et les attentes des parties prenantes
- L'offre agricole locale dans la région ■ Enjeux environnementaux
- Approche cycle de vie

- Labels en restauration collective et disponibles localement
- Leviers de maîtrise des coûts en lien avec les achats responsables ■ Maîtriser les enjeux sociaux et sociétaux
- Marchés réservés et obligations légales
- Rédiger une clause d'insertion sociale
- Achat local et circuits-courts
- Comment faciliter l'accès des producteurs à son marché ? ■ Bonnes pratiques de la préparation du marché à l'élaboration de la stratégie achats
- Définir son besoin
- Sourcing fournisseurs
- Formaliser une stratégie achats responsables ■ Mettre en application les bonnes pratiques et préparer l'intersession
- Construire une feuille de route sur la mise en œuvre d'une stratégie achats responsables pour favoriser la transition alimentaire

JOUR 2 : ■ Bonnes pratiques achats responsables de la rédaction du marché jusqu'au suivi d'exécution

- Sélectionner des clauses et critères sur les enjeux environnementaux et sociaux
- Préparer un cadre de réponse durable
- Choisir des indicateurs de suivi
- Mettre en place un plan de progrès avec ses fournisseurs
- Partager son retour d'expérience ■ Ajuster la feuille de route et lister les actions à mener à court, moyen et long terme.

Les + : Brainstorming, quiz interactifs, jeux de rôles, Mise en pratique des notions théoriques à partir d'un exercice fil rouge étudié en sous-groupes, Proposition d'outils et d'exemples concrets.

Public

□ **Responsables de restauration, □ Directeurs responsables de service, □ Diététiciennes.**

Exercice

2026

Nature

AFR

Organisé par

CKS Public

Durée

10 heures