

Réduire le gaspillage alimentaire

Contexte

Cette formation est destinée aux professionnels exerçant en établissement de la fonction publique hospitalière souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable et intégrer des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

Objectifs

- **Sensibiliser les services sur un projet commun
- Transformer les enjeux en opportunités
- Se mettre en conformité avec la réglementation
- Développer une démarche RSO
- Communiquer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des parties prenantes
- Identifier et Quantifier des éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les différents postes de gaspillage alimentaire
- Élaborer les pistes d'actions et produire des outils
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles**

Renseignements complémentaires

Contacts : Béatrice FABRE(b.fabre@anhf.fr) - Fatima SARAIVA (f.saraiva@anhf.fr)

Programme

JOUR 1 :

Sensibilisation aux enjeux de la prévention des déchets (alimentaires, contenants et emballages)

- Définition du concept de gaspillage alimentaire.
- Diversité des enjeux et répercussions du gaspillage
- Evolution de la politique publique et de la réglementation
- Etat des lieux des démarches d'écoresponsabilités engagées.
- Communiquer en interne, sensibiliser et impliquer sur la thématique gaspillage alimentaire
- Restitution et exploitation de résultats

JOUR 2 :

Réduire la production de déchets alimentaires

- Identifier et quantifier les éléments et paramètres entrant en jeu
- Savoir repérer les différents postes de gaspillage alimentaire
- Construire un plan d'actions efficaces par sources de gaspillage
- Mise en œuvre d'un dispositif de dons des surplus
- Quelles économies pour quelles améliorations ?
- Pourquoi et comment valoriser sur le territoire la démarche de progrès en termes de RSO de l'établissement ?

Public

Cadre, chef de cuisine, chef d'équipe, responsable de service restauration

Exercice

2024

Code de formation

TLIR05

Nature

AFR

Organisé par

FRAMHEIM

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GRUPE 1

Du 22 mai au 23 mai 2024

ANFH Montpellier

GRUPE 2

Du 28 mai au 29 mai 2024

ANFH Ramonville Saint-Agne