

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 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

<https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AY6AnojK0EhXtQqDfOkx>

- 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**

#### **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**