SUD FORMATIONS SANTÉ



ACHAT RESPONSABLE ET DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Public
Acheteur, responsable/directeur achats
Responsable ou directeur Développement Durable
Travailleurs au sein des services généraux

Pré-requis
Aucun

Modalités
Présentiel

Durée
21 heures, soit 2 jours + 1 jour

DATES & LIEUX

A définir dans vos locaux

INTERVENANTS

Martine SARRETTE
Consultante formatrice

VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

TARIFS

Nous consulter

DQR020

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

PROGRAMME

JOUR 1 : DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DÉMARCHE D'ACHAT RESPONSABLE

- Les enjeux du développement durable (DD):
  - Ses 3 piliers et les 5 leviers d'action dont la gestion des achats
- Les aspects réglementaires et sociétaux :
  - La restauration collective et le DD, chiffres clés et aspects réglementaires
- Préparer la démarche d'achat responsable et durable : diagnostic et feuille de route

JOUR 2 : LES OUTILS DANS LA DÉMARCHE D'ACHAT RESPONSABLE ET DURABLE

- Méthodologie et moyens pour mener à bien une politique d'achats responsable et durable :
  - Définir le juste besoin
  - Critères économiques, environnementaux, sociaux et parties prenantes
  - Approche cycle de vie
- Evaluer et sélectionner les fournisseurs :
  - Le sourcing des fournisseurs
  - Les relais d'informations sur les fournisseurs
  - Les initiatives locales, départementales, et régionales
  - Les plateformes d'achat
  - Sécuriser la fonction achat
- Code de conduite aux achats : droits et devoirs
  - Les 10 engagements
- Charte relation fournisseur responsables
- Intersession (construction d'une charte achats responsables, fiche projets achats responsables)

JOUR 3 : DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DÉMARCHE D'ACHAT RESPONSABLE

- Présentation des chartes achat responsables et fiches projets
- Politique d'achats pour une famille de produits :
  - Le cahier des charges fournisseurs
  - Cotation des engagements durables et système d'évaluation des offres
- Amélioration continue du processus d'achat durable et responsable :
  - Construire les indicateurs de l'achat responsable
  - Evaluer ses fournisseurs et lister les pistes d'améliorations
- Etablir un partenariat gagnant-gagnant

RÉSULTATS ATTENDUS

- Cette formation à l'achat responsable et durable en restauration collective doit permettre aux acheteurs d'identifier des pistes concrètes pour maîtriser les coûts en limitant pertes et gaspillages et trouver des produits éco-responsables. Elle doit aussi les engager à répondre aux obligations réglementaires en se posant les bonnes questions

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Définir l'achat responsable, répondre aux obligations réglementaires et comprendre ses enjeux
- Mettre en œuvre une stratégie d'achats responsables permettant de mobiliser une offre locale de qualité en produits alimentaires (s'approprier la physionomie des marchés locaux et leurs offres, réfléchir à des applications concrètes que chacun peut mettre en œuvre dans sa structure…)
- Savoir mettre en œuvre un processus d'achats efficace, repérer les étapes, connaître les marchés, préparer et mener une négociation

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode active et participative / Exercices pratiques / Echanges d'expériences et de situations / Présentation des documents de référence / Visualisation films
- Etudes de cas / Travaux en sous-groupes / Analyse des pratiques professionnelles
- Remise d'un livret pédagogique

ACCESSIBILITÉ

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap