

# 02

## Achat responsable et durable en restauration collective

### Fiche technique

#### Secteurs

Tous secteurs

#### Public

Acheteur,  
responsable/directeur achats -  
Responsable ou directeur  
Développement Durable - Les  
travailleurs au sein des services  
généraux et les économistes des  
structures adhérentes de  
l'OPCO Santé.

#### Durée

3 jours

#### Organismes de formation

- ➔ SUD MANAGEMENT
- ➔ CKS GROUP

#### Lieux & dates

##### ➔ Groupe 1

**BAYONNE - SUD  
MANAGEMENT**

Les 16 & 17 sep. 2024  
+ Le 17 octobre 2024

##### ➔ Groupe 2

**BORDEAUX - SUD  
MANAGEMENT**

Les 26 & 27 sep. 2024  
+ Le 5 novembre 2024

##### ➔ Groupe 3

**BRIVE - CKS GROUP**

Les 9 & 10 oct. 2024  
+ Le 10 décembre 2024

##### ➔ Groupe 4

**POITIERS - CKS GROUP**

Les 15 & 16 oct. 2024  
+ Le 12 décembre 2024

#### Interlocuteur Opcos Santé

**Sabrina TOULON**

[formationscollectivesNA@opco-  
sante.fr](mailto:formationscollectivesNA@opco-sante.fr)

0556008517

### Contexte

Cette formation à l'achat responsable et durable en restauration collective doit permettre aux équipes responsables des achats d'aborder le développement durable comme une opportunité plutôt qu'une contrainte. Identifier des pistes concrètes pour réduire les risques, les coûts et créer de la valeur : trouver des produits éco-responsables, sélectionner un fournisseur en phase avec ses engagements en faveur du développement durable, mieux maîtriser le processus d'achat... Autant de points d'appui pour construire une démarche d'achats durables et solidaires.

### Objectifs

- ➔ Définir l'achat responsable, répondre aux obligations réglementaires et comprendre ses enjeux ;
- ➔ Mettre en oeuvre 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 oeuvre dans sa structure ...) ;
- ➔ Savoir mettre en oeuvre un processus d'achats efficace, repérer les étapes, connaître les marchés, préparer et mener une négociation.

### Prérequis

Avoir des connaissances dans l'organisation et le processus achat.

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.

### Contenu

Le contenu peut varier en fonction de l'organisme de formation qui anime la session de formation.

**N'hésitez pas à nous solliciter pour obtenir le programme détaillé.**