

01

[Transition écologique] Achat responsable et durable en restauration collective

Fiche technique

Secteurs

Tous secteurs

Public

Acheteur,
responsable/directeur achats -
Responsable ou directeur
Développement Durable –
Travailleurs au sein des services
généraux ainsi que les
économes des structures
adhérentes de l'OPCO Santé

Durée

3 (J1 et J2 en présentiel, J3 en
distanciel)

Organisme de formation

☞ CKS

Lieux & dates

☞ Groupe 1

Perpignan

Les 25 & 26 sep. 2024
+ Le 25 novembre 2024

☞ Groupe 2

Rodez

Les 8 & 9 oct. 2024
+ Le 2 décembre 2024

☞ Groupe 3

Toulouse

Les 27 & 28 nov. 2024
+ Le 27 janvier 2025

☞ Groupe 4

Montpellier

Les 4 & 5 déc. 2024
+ Le 3 février 2025

Interlocuteur Opcos Santé

fcoccitanie@opco-sante.fr

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

Finalité de la formation :

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 du module (à l'issue du module les stagiaires seront en mesure de/d'...) :

- ☞ 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.

Prérequis

Avoir des connaissances générales dans l'organisation et le processus achats de son établissement.

Contenu

Jour 1 – La première journée de formation couvre un panorama de l'ensemble des enjeux attachés aux achats responsables en restauration collective dans un établissement de santé :

- ☞ Introduction aux achats responsables en restauration collective dans le secteur de la santé, les objectifs réglementaires associés et les risques pour un établissement de santé (définitions, contexte réglementaires, modes de gestion...)
- ☞ Enjeux sociaux et sociétaux attachés aux achats responsables en restauration collective : achat local & circuit-court, insertion sociale...

- Enjeux environnementaux attachés aux achats responsables en restauration collective : les labels existants : avantages et contraintes, approche en cycle de vie...
- Les leviers de maîtrise du coût denrées dans une approche « achats responsables »

Jour 2 – La seconde journée permet de mettre en application ces éléments en déroulant un cas pratique fil rouge qui aborde bonnes pratiques achats aux étapes suivantes :

- De la phase de préparation du marché à l'élaboration d'une stratégie achats responsables en restauration collective
- L'Intégration des achats responsables dans la rédaction du marché
- Les bonnes pratiques achats responsables dans l'analyse des candidatures et des offres

La journée 2 se termine par la préparation d'un plan d'actions qui pourra être démarré pendant l'intersession.

Jour 3 (en distanciel) – La troisième journée permet de réaliser un premier bilan de l'intersession et d'identifier les axes de progrès au travers des thématiques suivantes :

- Réalisation d'un retour d'expériences sur l'intersession, les succès et les difficultés rencontrées
- Les bonnes pratiques du suivi d'exécution de son marché et du pilotage ses fournisseurs en restauration collective du point de vue des achats responsables
- La mesure sa performance en matière d'achats responsables en restauration collective
- La communication en matière de restauration collective responsable

La formation se conclut par l'ajustement de la feuille de route et l'identification des actions à mener à court, moyen et long terme