

Achat responsable et durable en restauration collective

DQR020

Public

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

Pré-requis

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

Durée

21 heures, soit 2 jours + 1 jour

Modalités

Présentiel

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

Type de validation

Attestation de fin de formation

Certificat de réalisation

Dates et lieux

A définir – nous consulter

Intervenant

Martine SARRETTE

Consultante, formatrice

Tarifs

Nous consulter

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.

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

Achat responsable et durable en restauration collective

DQR020

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 : Les outils dans la démarche d'achat responsable et durable

- 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