

Aide à la réduction du gaspillage alimentaire

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24147053F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : Labocéa Ploufragan

Contenu

Objectifs

Informer les professionnels sur

- Les raisons d'agir
- La réglementation
- Les solutions concrètes à chaque poste (approvisionnements, production, service, entretien...) et applicables au sein de la collectivité
- Identifier les secteurs à forte consommation d'énergies

Programme

1 – Le contexte

- Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres
- Les textes réglementaires

2 – Les conseils à chaque étape

- Les approvisionnements
- Le stockage
- La production
- Le service et la communication
- Le nettoyage, la maintenance
- Le choix des matériels

3 – La gestion des déchets

- Les différents types de déchets
- Les matériels utiles
- Quantifier ses déchets par la mise en place de pesées
- La valorisation des biodéchets
- Le cas des emballages plastiques – Réduction et Substitution

4 – Les énergies

- Connaître ses consommations
- La sensibilisation de l'équipe
- Les différents postes de consommation d'énergies et les solutions envisagées

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

H1302 — Management et ingénierie Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels

H1303 — Intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriel

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176176	Présentiel	Ploufragan	01/01/2026	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #24147053F