Aide à la réduction du gaspillage alimentaire

Non-certifiante | Formation continue

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

Organisme responsable : **Labocéa Ploufragan**

Présentation de la formation

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	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
2176176S	Présentiel	Ploufragan	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #24147053F