

Recyclage alimentaire et anti-gaspillage : adoptez une démarche durable et responsable

Lien : https://afrique-formation.com/formation/recyclage-alimentaire-et-anti-gaspillage-adoptez-une-demarche-durable-et-responsable

DURÉE
4 jours (28h)

RÉFÉRENCE
DDE179

CATÉGORIE
Éco-conception, Bas Carbone et Économie Circulaire

Afrique Formation

🎯 OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- ✔ Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire
- ✔ Identifier les sources principales de déchets alimentaires
- ✔ Mettre en place une démarche de réduction des pertes
- ✔ Optimiser la gestion des stocks et des ressources alimentaires
- ✔ Maîtriser les techniques de valorisation des biodéchets
- ✔ Développer une stratégie anti-gaspillage efficace
- ✔ Sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques alimentaires
- ✔ Utiliser des outils et solutions innovantes de suivi
- ✔ Améliorer la performance environnementale des organisations
- ✔ Contribuer à une économie circulaire alimentaire

👥 POUR QUI ?

- ✔ Responsables de restauration collective
- ✔ Chefs cuisiniers et restaurateurs
- ✔ Responsables qualité et hygiène
- ✔ Gestionnaires de cantines et hôtels
- ✔ Responsables développement durable
- ✔ Collectivités locales
- ✔ Industries agroalimentaires
- ✔ Toute personne impliquée dans la gestion alimentaire et la réduction des déchets

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / Introduction à la gestion des déchets alimentaires

- Définition du gaspillage alimentaire
- Enjeux environnementaux et économiques
- Impact sur les filières alimentaires

2 / Cadre réglementaire et politiques publiques

- Législation sur le gaspillage alimentaire
- Obligations des acteurs de la restauration
- Initiatives nationales et internationales

3 / Identification des sources de gaspillage

- Production et transformation alimentaire
- Distribution et grande consommation
- Restauration collective et commerciale

4 / Méthodes de réduction des déchets alimentaires

- Optimisation des stocks
- Amélioration de la chaîne logistique
- Bonnes pratiques de conservation

Afrique Formation

5 / Tri et valorisation des déchets alimentaires

- Séparation des biodéchets
- Compostage et méthanisation
- Recyclage organique

6 / Organisation d’une démarche anti-gaspillage

- Mise en place de procédures internes
- Sensibilisation des équipes
- Suivi des indicateurs de performance

7 / Innovations et solutions technologiques

- Applications anti-gaspillage
- Outils de suivi des pertes alimentaires
- Solutions de redistribution alimentaire

8 / Responsabilité sociale et économie circulaire

- Redistribution aux associations
- Solidarité alimentaire
- Approche durable de la consommation

9 / Suivi, évaluation et amélioration continue

- Indicateurs de réduction des déchets
- Audit des pratiques alimentaires
- Optimisation continue des processus

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

22 au 25 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
26 au 29 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
23 au 26 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
18 au 21 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
13 au 16 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés