

## Objectifs

- Identifier les caractéristiques d'une alimentation responsable
- Définir la feuille de route du projet alimentation responsable dans son entreprise
- Diagnostiquer les freins et les leviers de son organisation
- Etablir un plan d'actions concrètes pour une alimentation plus responsable

## Programme

### LES 3 PILIERS D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

- Durabilité des approvisionnements
- Evolution des pratiques alimentaires
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

### LES OBLIGATIONS POUR LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION

- La loi EGALIM
- Le PNNS 4 et le PNA 3

### FEUILLE DE ROUTE DE SON PROJET D'ENTREPRISE

- Les outils du management de projet
- Implication de la direction
- Communication interne et externe

### DIAGNOSTIC POUR METTRE EN PLACE UNE DEMARCHE D'ALIMENTATION RESPONSABLE

- Etat des lieux de l'existant
- Outils pour l'autodiagnostic par pilier
- Freins et leviers d'actions

### ACTIONS CONCRÈTES POUR UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

- Exemples d'entreprises engagées
- Organisation de son plan d'actions

## Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

## Public cible

Professionnels de l'alimentation, du développement durable, de la qualité ou collaborateurs concernés par le thème

## Intervenants

Formateur spécialisé en alimentation responsable

Modalités pédagogiques	Modalités d'évaluation	Durée
Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences. Document pédagogique remis à chaque participant. Nombre de participants limité	Les acquis sont évalués par oral et/ou écrit (études de cas, questionnaires...) tout au long et/ou en fin de formation. Une attestation de fin de formation est délivrée à chaque participant.	<b>2 jours soit 14 heures</b>
		<b>Dates</b> <b>Du 17 au 18 mars 2021</b> <b>Du 20 au 21 sept. 2021</b>
Lieu et Contact	Modalités et délais accès	Tarif
<b>SSHA – ISA</b> <b>16A, rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b>  Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 Email : isa@ssha.asso.fr Site web : <a href="http://www.ssha.asso.fr">www.ssha.asso.fr</a>	– Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences – Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant – Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité	<b>965 € H.T.</b> T.V.A. : en sus
		<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b> SSHA ISA est un établissement ERP 3ème catégorie en conformité avec la réglementation PMR en vigueur
<b>Intra possible : nous consulter</b>		