

# Réduire le Gaspillage alimentaire [EQOSPHERE]

## Contexte

---

Cette formation est destinée aux professionnels exerçant en établissement de la fonction publique hospitalière souhaitant s'inscrire dans une démarche éco-responsable et intégrer des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire.

## Objectifs

---

- Sensibiliser les services sur un projet commun
- Transformer les enjeux en opportunités
- Se mettre en conformité avec la réglementation
- Développer une démarche RSO
- Communiquer, sensibiliser et impliquer l'ensemble des parties prenantes
- Identifier et Quantifier des éléments entrant en jeu dans le gaspillage alimentaire
- Repérer les différents postes de gaspillage alimentaire
- Élaborer les pistes d'actions et produire des outils
- Repérer les solutions existantes et les points d'amélioration possibles

## Renseignements complémentaires

---

*Cette formation est ouverte au personnel médical (financement ANFH)*

## Programme

---

JOUR 1 :

Sensibilisation aux enjeux de la prévention des déchets (alimentaires, contenants et emballages)

- Définition du concept de gaspillage alimentaire.
- Diversité des enjeux et répercussions du gaspillage
- Evolution de la politique publique et de la réglementation
- Etat des lieux des démarches d'écoresponsabilités engagées.
- Communiquer en interne, sensibiliser et impliquer sur la thématique gaspillage alimentaire
- Restitution et exploitation de résultats

JOUR 2 :

Réduire la production de déchets alimentaires

- Identifier et quantifier les éléments et paramètres entrant en jeu
- Savoir repérer les différents postes de gaspillage alimentaire
- Construire un plan d'actions efficaces par sources de gaspillage
- Mise en œuvre d'un dispositif de dons des surplus
- Quelles économies pour quelles améliorations ?
- Pourquoi et comment valoriser sur le territoire la démarche de progrès en termes de RSO de l'établissement ?

**Exercice**

**2022**

**Code de formation**

**2.20**

**Nature**

**AFR**

**Organisé par**

**EQOSPHERE**

**Durée**

**14 heures**

**Typologie**

**Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**