

PACA

Axe 2 : STRATÉGIE ET ORGANISATION

# Module n°1 : EQOSPHERE

## Contexte

---

L'alimentation, facteur déterminant de l'amélioration de la santé des patients et de leur satisfaction ? Si le gaspillage alimentaire est un fléau à de multiples titres, la dimension qu'il prend dans les établissements de santé nécessite une réponse à la hauteur des enjeux. Les économies directes et indirectes générées par la lutte contre le gaspillage permettent de mieux réattribuer les ressources, afin de répondre aux enjeux de santé et satisfaction patients. Une formation qui alterne théorie, cas pratiques et ateliers participatifs, avec des solutions très pragmatiques, essentielles dans la politique de tout établissement éco-engagé.

## Renseignements complémentaires

---

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

**Durée de la formation** : 2 jours consécutifs

Pour plus d'informations :

Léa MATRULLO (l.matrullo@anfh.fr) 04.91.17.71.38

## 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

[https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYXd\\_yOnwRVrNCY72pim](https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AYXd_yOnwRVrNCY72pim)

- 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 ?

**Public**

**Cadre, Chef d'équipe, Chef de cuisine, Chef de service, Directeur d'établissement**

**Exercice  
2024**

**Code de formation  
2.04**

**Nature  
AFR**

**Organisé par  
EQOSPHERE / FRAMHEIM**

**Durée  
14 heures**

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