



Intitulé : Tri des biodéchets et gaspillage alimentaire

Tous les producteurs doivent désormais les trier, mais avant d'être un contrainte, c'est vraiment une opportunité d'améliorer la performance globale de l'entreprise.

Objectifs

Comprendre les enjeux, les filières et les solutions techniques pour gérer les biodéchets dans les entreprises et choisir les meilleures solutions.

Public

Chef d'entreprises, Responsable technique en charges des déchets, Responsable environnement, Responsable qualité.

Contenu et déroulé de la formation

1. Biodéchets – Définition, Réglementation et Enjeux
2. Du gaspillage à la proximité.
3. Le marché, les filières et les acteurs de collecte et de traitement
4. La mise en œuvre du projet de tri
5. Internalisation du traitement - Projets possibles, investissements, retours d'étude et d'expériences

Moyens pédagogiques, techniques et encadrement

Apports théoriques et données de base fondamentales.

Exercices, lectures et études de cas.

La formation est dispensée, en salle, par Sandrine Grumberg ou Tulay Can Yazgan.

Prérequis : Aucun

Suivi et évaluation : Fiche d'évaluation des acquis



18 janvier, 8 mars, 5 avril, 17 mai, 21 juin, 21 sept, 11 oct, 29 novembre, 14 décembre



Thionville

Durée



650,00 € HT



Le petit +

Volet gaspillage alimentaire avec le « Guide des acteurs anti gaspi : avec qui travailler en Moselle ? ».