

## La loi EGAlim en restauration collective

### MODALITES PRATIQUES

**Formation réservée aux collectivités et établissements territoriaux**

**Modalités** : Formation en présentiel

**Public** : Agents de restauration collective

**Lieu** : Centre de Gestion 22 – Eleusis 2 – PLERIN

**Dates** : 19 juin 2024

**Horaires** : 9 h – 12 h 30 et 13 h 30 – 17 h

**Durée** : 1 journée  
(7 heures)

**Tarif** : 176 € par participant  
(Déjeuner compris)

### Objectifs

*Comprendre les enjeux de la loi EGALIM et disposer d'outils et de méthodes pour...*

- ◆ Favoriser l'approvisionnement en produits de qualité et durable
- ◆ Optimiser la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ◆ Diversifier les sources de protéines
- ◆ Définir un plan d'action adapté

### Prérequis

- ◆ Connaissance et formation réalisée en Hygiène et sécurité alimentaire

### Moyens et méthodes pédagogiques

- ◆ Séquence en salle de formation équipée
- ◆ Apports théoriques et méthodologiques
- ◆ Applications pratiques
- ◆ Plan d'action
- ◆ Dossiers pédagogiques remis aux stagiaires

### Effectif maximum

- ◆ 12 participants

### Profil de l'intervenant

- ◆ Formateur en hygiène et sécurité alimentaire

### Modalités d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluations des connaissances et/ou mises en pratique pendant la formation
- ◆ Auto-évaluation à l'issue de la formation

### Suivi et évaluation de la formation

- ◆ Feuilles d'émargement
- ◆ Questionnaire de satisfaction
- ◆ Tour de table

### Validation de la formation

- ◆ Attestation de présence
- ◆ Attestation de fin de formation

## PROGRAMME

### Loi EGALIM

- La définition et les objectifs,
- Les 5 grandes mesures,
- Les évolutions introduites par la Loi Climat et Résilience,
- Les impacts sur la restauration collective.

### Approvisionnement

- Les produits de qualité et durables : définitions,
- Les produits locaux et biologiques : exigences et réseaux,
- Outils et méthodes pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim,

### Réduction du gaspillage alimentaire

- Le gaspillage alimentaire : définition et causes,
- L'état de lieux du gaspillage et les objectifs de la lutte,
- Outils et méthodes pour répondre aux obligations de la loi EGAlim.

### Diversification des sources de protéines

- Les protéines végétales : sources et équilibre,
- Le défi des recettes adaptées aux goûts des usagers...
- Outils et méthodes pour répondre aux obligations de la loi EGAlim.

### Au fil de la journée,

**un travail de réflexion et de co-construction sera mené afin :**

- D'identifier des pistes de solutions adapter,
- D'élaborer un premier plan d'action.

### INSCRIPTION

Adresser le bulletin d'inscription complété et signé au plus tard dans les deux jours précédant la formation.

Les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre d'arrivée. Le bulletin d'inscription vaut bon de commande.

### ACCESSIBILITE

Nous pouvons mettre en place des aménagements spécifiques pour faciliter l'accueil des agents en situation de handicap sur nos formations.

N'hésitez pas à contacter le service formation pour nous faire part de vos besoins.

### CONTACTS

**CENTRE DE GESTION 22**  
Eleusis 2 – 1 rue Pierre et Marie Curie  
BP 417 – 22194 PLERIN CEDEX  
02 96 58 64 00 / [www.cdg22.fr](http://www.cdg22.fr)  
**Service Formation**  
02 96 58 59 70 / [formation@cdg22.fr](mailto:formation@cdg22.fr)