

La loi Egalim et sa mise en place

NOUVEAUTÉ

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

La loi Egalim a pour objectifs de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits et de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. - Concilier les nouvelles règles d'approvisionnement avec les marchés publics et les contraintes financières de votre établissement - Adapter les solutions techniques de mise en œuvre de la loi à votre contexte local - Définir et mettre en œuvre le plan d'actions (démarches concrètes) - Mettre en place une communication efficace et valorisante auprès du client et du personnel

Programme

La loi Egalim : présentation, objectifs, obligations, sanctions

L'approvisionnement

Produits de qualité et durables : définition, réglementation

Produits locaux : définition, réglementation

Produits biologiques : définition, réglementation

L'information des convives

L'affichage de l'origine des viandes

L'information nutritionnelle

La présence des allergènes

Le menu hebdomadaire végétarien

Principes et intérêts

Idées de menus et préparations

Comment rendre ce menu attractif

L'interdiction de certains matériaux plastiques

Plastiques et matériaux autorisés, comment les reconnaître ?

La substitution des ustensiles en plastique à usage unique

La substitution des bouteilles d'eau en plastique

Le choix et l'utilisation des contenants alimentaires

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La prévention du gaspillage, de l'achat des denrées jusqu'à l'assiette des convives

L'éducation au goût, outil incontournable de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Mise en place d'un plan d'action au sein de votre établissement

Définir les actions et les prioriser

Définir une organisation pour la mise en œuvre des actions définies

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Responsables, gérants de cuisine collective, chefs de cuisine

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

390 € par stagiaire

Adresse

Site de Vannes

6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Acquérir les connaissances réglementaires de la loi Egalim. Être capable de définir un plan d'actions pour répondre aux demandes de la loi.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Méthode active et participative à partir des cas pratiques apportés par les participants. Positionnement de sortie fait par le formateur.

Les sessions



Vannes

- 8 avril 2026
- 7 octobre 2026

Date et mise à jour des informations : 03/10/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



LE BIHAN Mireille

mireille.lebihan@morbihan.cci.fr

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 1302280900011 - N° d'activité 53351000435
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>



CCI FORMATION
BRETAGNE