

# 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, règlementation

Produits locaux: définition, règlementation Produits biologiques: définition, règlementation

#### 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 reconnaitre? 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-formationbretagne.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

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**





mireille.lebihan@morbihan.cci.fr



