

# APPLICATION LOI EGALIM

## MISE EN APPLICATION DE LA LOI EGALIM

EN RESTAURATION COLLECTIVE



### OBJECTIF GÉNÉRAL

**Donner une approche générale sur la loi Egalim et fournir les éléments nécessaires à la mise en place des nouvelles obligations réglementaires**

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les généralités concernant le contexte réglementaire de la loi Egalim et des lois qui en découlent
- Définir les obligations au sein des restaurations collectives et leur échéancier
- Mettre en œuvre les axes d'actions au quotidien pour répondre à ces obligations
- Identifier un approvisionnement de qualité tout en réduisant le gaspillage alimentaire et en favorisant le développement durable
- Mettre en place la maîtrise de la sécurité alimentaire et la déclaration des rapports d'analyses

### Public visé

Personnel de restauration collective



### Prérequis

Aucun. Cependant formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration collective publique ou privée



### Durée

1 jour (7 heures)



### PROGRAMME

#### Les principes réglementaires : de la loi Egalim vers la loi Climat et résilience

- Présentation des enjeux et du but de la loi Egalim
- Présentation succincte des textes réglementaires et des principaux acteurs concernés
- Rappel des dates clés et de l'échéancier des nouvelles obligations en restauration

#### Les 5 axes en restauration collective :

- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Diversification des sources de protéines
- Information et communication aux usagers
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et don alimentaire
- Interdiction d'utilisation du plastique jetable et faire face aux obligations de 2025

#### Présentation des ressources gouvernementales (site internet [ma.cantine.Beta](http://ma.cantine.Beta))

#### Explication de l'article 50 de la loi Egalim concernant les résultats d'analyses et leur déclaration