

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)

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