La loi Egalim et sa mise en place

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25189777F — Mise à jour : 28 novembre 2025

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Campus de Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

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

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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle
H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2139210S	Présentiel	Vannes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25189777F