

# RC05 - LA LOI EGALIM

## Objectifs de la formation

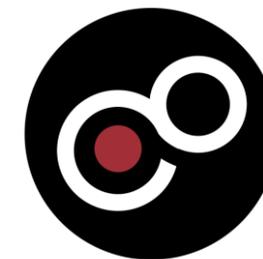


- 🔗 Connaitre la loi et son champ d'application
- 🔗 Comprendre les grands objectifs et leurs impacts
- 🔗 Favoriser une alimentation saine
- 🔗 Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire
- 🔗 Déterminer et mettre en œuvre des actions applicables à son établissement
- 🔗 Evaluer ou corriger l'efficacité de ces actions



# RC05 - LA LOI EGALIM

Durée : 14 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



## Programme

### Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

### Contenu

- Déroulé de la formation sur votre droite

### Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation et d'assiduité

### 1. Histoire

- Décryptage
- Explications
- Axes
- Grandes dates
- Evolutions de la loi

### 2. Les objectifs de la loi EGALIM

- Mieux rémunérer les producteurs, les agriculteurs et les produits agricoles
- Accroître la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle de nos produits
- Renforcer le bien être animal
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable
- Intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire

### 3. Les impacts sur la restauration collective

- L'impact et le public concerné
- Les axes et les mesures
- Chronologie des entrées en vigueur

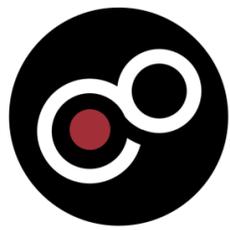
### 4. Favoriser une alimentation saine

- Intégration de menus végétariens
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité
- Informations et affichages obligatoires aux usagers
- Mise en pratique de l'axe
- Echanges de bonnes pratiques

### 5. Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- Interdiction du plastique
- Mise en pratique de l'axe
- Echanges de bonnes pratiques

# SHAREMAN propose un éventail de modules de formation qui optimisera la productivité des structures tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



<b>Domaine</b>	Restauration collective
<b>Thématique</b>	Egalim
<b>Formacode</b>	42729
<b>Modalité</b>	Présentielle
<b>Durée</b>	14 heures soit 2 jours
<b>Type de formation</b>	Intra-entreprises / Mini 1 – Maxi 12
<b>Public cible</b>	Tout public
<b>Lieu</b>	Site client
<b>Modalités d'accès</b>	Inscription sous 72h
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Tarif</b>	Consulter la grille tarifaire sur <a href="http://www.shareman.fr">www.shareman.fr</a> ou sur demande

## MODALITÉS TECHNIQUES PÉDAGOGIQUES & D'ENCADREMENT

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

## MODALITÉS D'ÉVOLUTION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

## MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS & L'APPRÉCIATION DES STAGIAIRES

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.