

L'ESSENTIEL DE LA LOI EGALIM, CAP SUR UNE ALIMENTATION DURABLE (7H)

EGAlim en petite enfance : le concentré qu'il vous faut pour maîtriser les obligations et agir concrètement pour une alimentation durable.

MODALITÉS	A distance, Présentiel
DURÉE	7h00 (peut être adaptée en fonction des besoins du bénéficiaires)
PUBLIC	Les professionnels de structures ayant une activité de restauration collective dans la petite enfance.
PRÉREQUIS	Aucun prérequis lié aux connaissances n'est nécessaire. Compréhension de la langue française orale et écrite.
INTERVENANTE	Formatrice confirmée dans le domaine de l'alimentation et de l'hygiène alimentaire

TARIF INTRA-ENTREPRISE

À partir de 1 200€ / groupe de 4 à 6 participants

TARIF INTER-ENTREPRISE

À partir de 300€ / participants

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Décrire la loi EGAlim et répondre à ses objectifs** pour une alimentation de qualité, durable et saine.
- Décrire et **appliquer les exigences de la Loi EGAlim dans son établissement**

PROGRAMME

La loi EGAlim : présentation et objectifs en restauration collective

- **Le contexte de la loi : Origine et historique**

Loi du 30 octobre 2018, Loi Climat et résilience de 2021.)

- **Présentation des 5 axes de la loi EGAlim :**

Des aliments durables et de qualité dans les menus

La télédéclaration et l'information,

La végétalisation des repas

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La réduction du plastique.

Les aliments durables et de qualité, la télédéclaration

- **Les aliments durables et de qualité**. les labels à repérer : l'agriculture biologique (label AB) et autres labels.
- **La végétalisation des assiettes :**

Les alternatives aux protéines animales pour réduire l'impact carbone.

- **Obligation de télédéclaration : Présentation de la plateforme Ma Cantine.**

Travaux dirigés : Elaboration de menus conformes à la loi EGAlim

La réduction du plastique et le choix des ustensiles pour une cuisine saine

- Que dit la loi ?
- Réduction du plastique : quels sont les enjeux ?
- Le choix des ustensiles et quel matériel ?

Le gaspillage alimentaire : comment mesurer et comment agir ?

- Que dit la loi ?
- Mesures du gaspillage alimentaire et plan d'action.

MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- La pédagogie est prioritairement active et participative par le questionnement et l'analyse réflexive : Description et analyse des pratiques professionnelles afin de les améliorer, trouver des solutions aux questions posées.
- Cette méthode favorise les échanges entre les apprenants et l'interaction avec le formateur.
- Méthode didactique pour certaines notions théoriques : support de présentation PPT, projection de vidéo.
- Exercices d'apprentissage : mise en situation, analyse des pratiques professionnelles concrètes, analyse de documents, etc.
- Pratique en cuisine et en situation de travail.

MOYENS TECHNIQUES

Les moyens techniques varient selon le type de formation suivie.

Pour les formations en présentiel :

- Salle de formation
- Vidéoprojecteur et écran.
- Tableau ou paperboard.
- Tables et chaises.
- Matériel nécessaire à la prise de notes.

Pour les formations à distance :

- Ordinateur équipé d'une webcam, d'un microphone et d'un système audio.
- Connexion internet de bonne qualité.
- Téléphone portable ou smartphone.

- Matériel nécessaire à la prise de notes.
- Lien de connexion envoyé par mail quelques jours avant la formation.

ORGANISATION

La formation sera réalisée en présentiel ou à distance.

Modalités d'accès pour les personnes en situation de handicap

Cette formation est réalisée en présence et encadrée par un formateur.

En amont de la formation et selon les besoins identifiés, nous nous assurons que les locaux utilisés pour la formation répondent aux normes d'accès et d'accueil des personnes en situation de handicap. En cas de nécessité d'adapter la formation liée à un handicap particulier, veuillez contacter Madame Nalan VAROL, votre référente handicap, au 06.18.61.32.12. et consulter les sites suivants : <https://www.agefiph.fr/> et <https://adapeipapillonsblancs.alsace/> : un aménagement spécifique pourra être proposé en fonction de la demande du stagiaire.

L'attestation individuelle de formation est remise à chaque participant, en main propre.