

Lois Egalim, AGEC, Climat & Résilience : Mode d'emploi pour les acteurs de la restauration collective

PUBLIC VISE :

Toute personne travaillant en restauration collective en charge de la mise en application des lois Egalim, AGEC, Climat & Résilience.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEU DE FORMATION :

Dans vos locaux
Distanciel sur demande

DURÉE :

1 jour (6h)
Distanciel (2*3h)

PRÉREQUIS :

Pas de prérequis.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Décrypter les 3 lois et les obligations à venir pour la restauration collective. Comprendre **la raison de ces changements** et comment les concrétiser dans son établissement. Échanger entre pairs sur **les solutions et les expériences**. Découvrir les **ressources existantes** pour atteindre les objectifs.

PROGRAMME

Introduction.

Ces dernières années, le cadre législatif est venu apporter de nouvelles obligations pour les professionnels de la restauration collective : approvisionnement durable, diversification des sources de protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire, information des convives et sortie du plastique.

Par quoi commencer ? Comment atteindre ces objectifs ? Quels sont les délais ? Quelles vont être les implications concrètes ? Cela va-t-il engendrer des surcoûts ? Comment être guidé ou accompagné dans la démarche ?

Contexte politique sur la restauration collective.

Lois EGALIM, AGEC et Climat & Résilience :
- la genèse,
- où trouver les textes,
- leurs champs d'application et les principales nouveautés.

Atelier participatif.

Partage des principales réussites et difficultés.

Les changements pour la restauration collective.

Approvisionnement durable.
Diversification des protéines.
La question du budget.
Plastiques et santé environnementale.
Information, sensibilisation, gaspillage alimentaire.

Ateliers de co-développement en sous-groupes pour élaborer un plan d'action / une feuille de route opérationnelle.

Groupe 1 : Sortir du plastique en restauration collective.
Groupe 2 : Développer un approvisionnement durable.

Conclusion et évaluation.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et ateliers participatifs.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation à l'oral des connaissances.

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.