



LOI EGALIM, rencontre avec les filières de qualité normande

L'offre du CNFPT et la loi EGALIM

Danièle Lebailly, Conseillère formation

Le 13 Octobre 2022



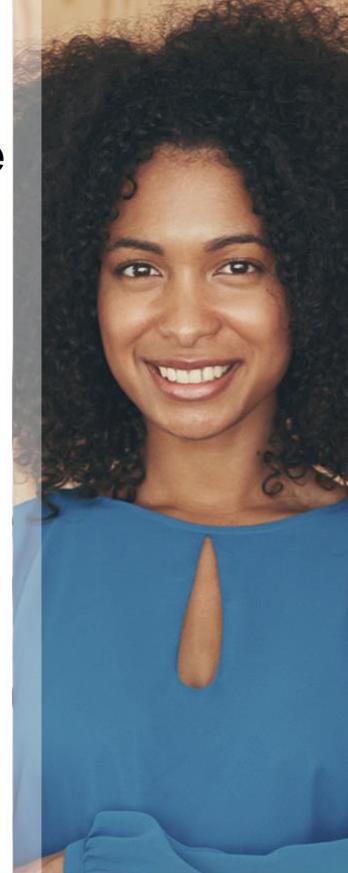
En réponse aux 5 mesures phares de la loi EGALIM pour une restauration saine, sûre et durable,

1. Approvisionnement en denrées alimentaires de qualité
 2. La lutte contre le gaspillage alimentaire
 3. L'introduction des protéines végétales
 4. L'information auprès des convives
 5. La suppression des plastiques
-



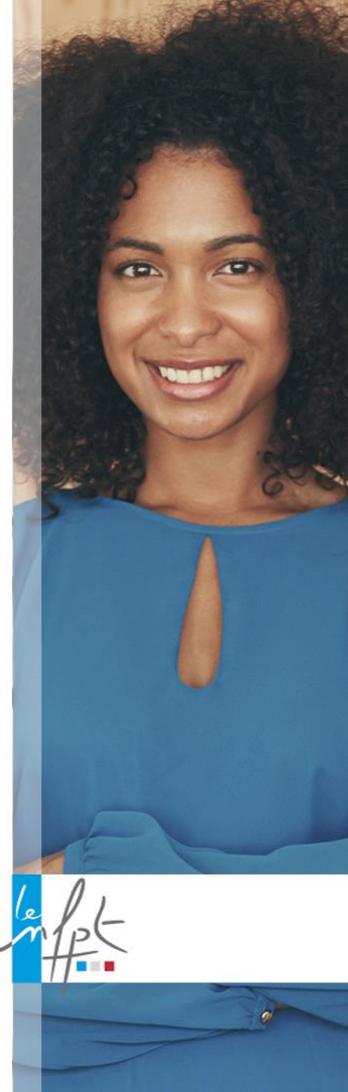
1 L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité

	Intitulé du stage	Objet	Durée	Durée Présentielle + distancielle	Modalités Tout à distance
COMMANDE PUBLIQUE	L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité SX30W	Ou comment acheter des denrées de qualité selon les règles de la commande publique ?	2.5	2+0,5	possible
	L'achat de prestation de repas dans une démarche de développement durable SXAMB	Ou comment intégrer les critères d'approvisionnement en denrées de qualité et de développement durable dans une concession ?	3	2+1	possible
ADAPTATION DES PRATIQUES ET MAÎTRISE DES COÛTS	L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques SXDLM	Ou comment adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité tout en maîtrisant les coûts, et accompagner ses convives dans cette évolution ?	2	2+0	
	La maîtrise des coûts en restauration collective SX114	Ou comment maîtriser le coût de revient alimentaire en restauration collective tout en améliorant la qualité de l'offre alimentaire ?	2	2+0	



2 La lutte contre le gaspillage alimentaire

	Intitulé du stage	Objet	Durée	Durée Présentielle + distancielle	Modalités Tout à distance
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	La conduite du projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective SX30R	Ou comment élaborer un plan d'actions visant à repérer les points de progrès possibles et les solutions existantes et mobiliser l'ensemble de la communauté éducative et les élèves autour du projet.	2.5	2+0,5	possible
	La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants SXX4F	Ou comment limiter le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire par la compréhension de la relation des jeunes à la nourriture et quelle posture éducative adopter auprès des enfants?	1	1+0	
L'ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES	L'accompagnement des convives pour une alimentation saine et durable SX321	Ou comment promouvoir une alimentation saine et durable auprès des convives accueillis et développer son rôle éducatif pendant le temps du repas ?	2	2+0	
	L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire SXDL3	Ou comment à partir d'une découverte de l'éducation au goût, identifier différentes pistes d'intégration de cette approche au sein de son unité de restauration ?	2	2+0	



3 L'introduction des protéines végétales

Code stage	Intitulé du stage	Objet	Durée	Durée Présentielle + distancielle	Modalités Tout à distance
NUTRITION	La qualité nutritionnelle et les menus en restauration scolaire SXAMN	Ou comment concevoir ses menus en appliquant les exigences réglementaires relatives à la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire ?	3	3+0	
	Les menus végétariens SX50H	Ou comment élaborer un menu végétarien hebdomadaire et disposer d'outils et de repères pour sa mise en œuvre ?	1	1+0	possible
LE FAIT MAISON	Atelier culinaire : valorisation des légumineuses et céréales SXK1C	Ou comment développer des préparations à base de légumineuses et de céréales en tenant compte de leur saisonnalité et de l'approvisionnement local, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles ?	2	2+0	
	Privilégier le « fait maison » : Proposition de différents stages sur les techniques culinaires	Ou comment élaborer des préparations culinaires « maison » à partir de denrées alimentaires de qualité ?	2 à 3		



4 La substitution des plastiques

Organisation de webinaires au niveau national au fur et à mesure des avancées des dossiers
« substitution des plastiques »

JA sur les perturbateurs endocriniens et la restauration collective en partenariat avec AGORES

<https://www.cnfpt.fr/nous-connaître/notre-organisation/reseau-instituts-poles-competences/bienvenue-a-linset-nancy/replays-webinaires-restauration-collective/inset-nancy>

5 L'information auprès des convives

Organisation de webinaires au niveau national

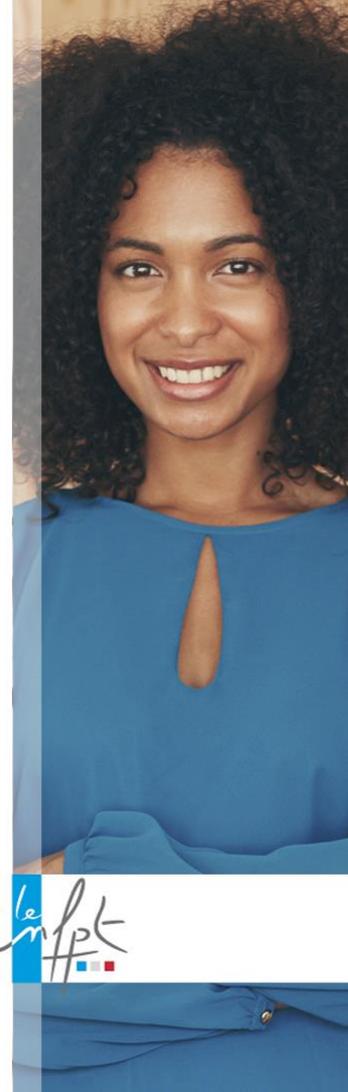
<https://www.cnfpt.fr/nous-connaître/notre-organisation/reseau-instituts-poles-competences/bienvenue-a-linset-nancy/replays-webinaires-restauration-collective/inset-nancy>

SXR2G

La loi EGAlim

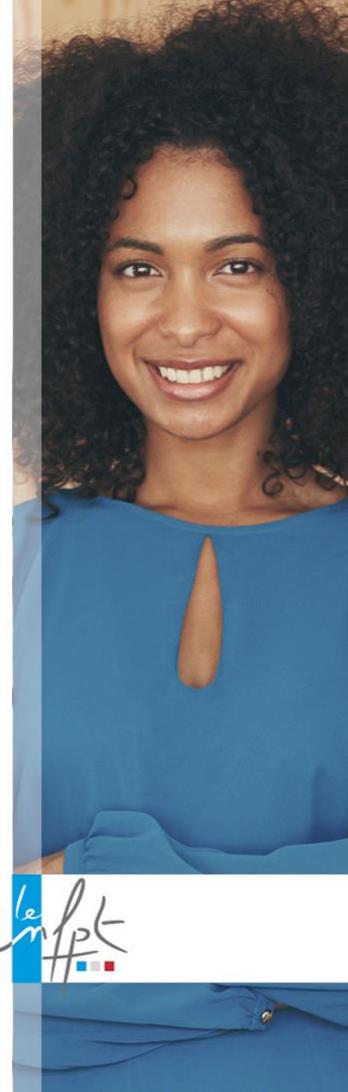
Comprendre le sens de la loi Egalim « vers une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal » et identifier les impacts sur les services de restauration (sous forme d'ateliers ludiques)

1 jour



6 Les stages connexes

Code stage	Intitulé du stage	Objet	Durée	Durée Présentielle + distancielle	Modalités Tout à distance
LES P.A.T.	Le projet alimentaire territorial : une ambition partagée SX115	Ou comment appréhender ce que sont les projets alimentaires territoriaux (PAT), identifier leurs enjeux et ceux du changement climatique à prendre en compte dans la construction des PAT, repérer son rôle possible au sein de cette communauté de projet et identifier les outils et méthodes qui permettent l'élaboration d'un PAT ?	3	2+1	
	L'animation d'un projet alimentaire de territoire (PAT) SX10J	Ou comment mobiliser l'outil "projet alimentaire territorial" (PAT) sur son territoire, articuler un PAT avec d'autres démarches de planification territoriales et accompagner les acteurs dans l'écriture d'un programme d'actions ?	3	2+1	
	MOOC Acteurs, leviers, outils pour mener les transitions du système alimentaire	https://www.fun-mooc.fr/fr/cours/?limit=21&offset=0&query=ALIMENTATION	12h		Oui 4 semaines



Autres ressources

Le bouquet de ressources sur Egalim

<https://www.cnfpt.fr/se-former/se-former-autrement/ressources-formatives/bouquets-e-ressources-thematiques-alimentation-restauration-collective/inset-nancy>

Webinaires sur la loi Egalim

- En 2021, webinaires normands sur la loi Egalim, les mesures « petites cantines » du plan de relance-Agriculture,
- En 2022, « Les expérimentations en solution de réservation de repas et l'option végétarienne en restauration collective ».

Journées d'actualité

- Le 13 octobre 2022, journée de rencontre entre acheteurs et représentants des filières normandes, au lycée Jacques Prévert, À Pont-Audemer, code stage **DL66J001**



La communauté Alimentation restauration collective

ALIMENTATION - RESTAURATION COLLECTIVE

ACCUEIL COMMUNAUTÉ

2021 ACTUALITÉS
THÉMATIQUES

CNFPT : RESTAURATION DE
QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ

VIDÉOS, AUDIOS ET

WEBINAIRES

FORUM

AGENDA

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

Liens utiles

ARCHIVES ANTÉRIEURES À
2019 DES ACTUALITÉS

GROUPES



MES GROUPES



réservé aux agents du
CNFPT / Ressources

COMMUNAUTÉ ALIMENTATION - RESTAURATION COLLECTIVE



Rechercher...



ACCUEIL COMMUNAUTÉ



Bienvenue au sein de la communauté Alimentation - Restauration collective !

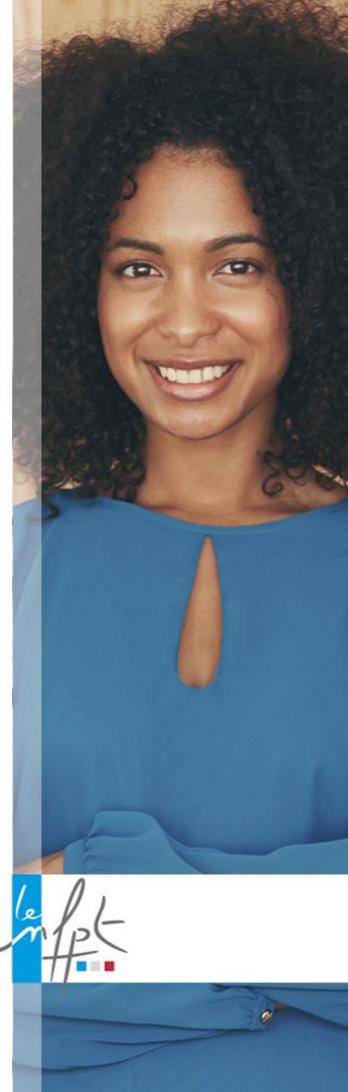
L'objectif de notre e-communauté est de faire savoir et de savoir faire en mettant à disposition les outils concrets ayant fait leurs preuves et les modalités d'utilisations de ceux-ci, ainsi qu'une revue de presse.

A noter que la rubrique "Actualités et bibliographie" est organisée par dossiers thématiques pour une meilleure lisibilité et faciliter les recherches. La rubrique "Restauration de qualité et de proximité" réunit exclusivement les ressources produites par le CNFPT (ouvrages, vidéos, outils)

La communauté est parrainée par :

- [Ari Brodach](#) (Directeur de la Délégation à la transition écologique du Conseil Départemental de Seine-Saint Denis, Lauréat du Prix du Manager Public de l'Année 2018),
- [Sylvie Dauriat](#) (Président de Restau'Co),
- [Claire Dufour](#) (Directrice du développement de ZePros Territorial)
- [Christophe Hébert](#) (Président d'Agores),
- [Luc Marlier](#) (Chercheur au CNRS, Spécialiste de l'alimentation infantile)
- [Mohamed Merdji](#) (Sociologue, Professeur, Directeur du LESMA),
- [Didier Quéraud](#) (Président de Reseco),
- [Laurent Terrasson](#) (Rédacteur en chef de la revue L'Autre Cuisine).

(vous trouverez les messages des parrains en cliquant sur leur nom).





ALIMENTATION - RESTAURATION COLLECTIVE

6510 membres

La e-communauté « Alimentation-Restauration Collective » réunit + de **6 500 personnes** et propose plus de **20 000 ressources structurées** autour de 2 rubriques :

- veille bibliographique, sanitaire et juridique ;
- mise à disposition des ressources produites par le CNFPT dans un dossier dédié : ouvrage de lutte contre le gaspillage, enregistrements des webinaires, vidéos, outils et tutoriels, ...)

En moyenne, 500 pages lues quotidiennement (650 000 depuis la création en mi 2017)

STATISTIQUES GLOBALES

Contenus	Commentaires	Dernier accès	Aujourd'hui	Semaine	Mois	Année	Total
20343	3332	17/02/2022 - 10:14	228	2203	9377	24890	654350

