

Appliquer la loi EGALIM en EHPAD : obligations réglementaires, nutrition et organisation de la restauration

Mise à jour 02/2026

Formation en Intra Présentiel - Réf NTR17A

La loi EGALIM a profondément transformé les pratiques de la restauration collective en France en introduisant de nouvelles exigences en matière de qualité alimentaire, de développement durable et de transparence des approvisionnements. Les établissements sanitaires et médico-sociaux sont directement concernés par ces évolutions réglementaires qui impliquent une adaptation des pratiques d'achat, de conception des menus et d'organisation de la restauration. Dans un contexte où les enjeux nutritionnels, environnementaux et économiques se croisent, les professionnels doivent comprendre ces obligations et identifier les leviers permettant de les appliquer concrètement dans leur établissement. Cette formation propose une mise à jour des connaissances afin de faciliter la mise en œuvre opérationnelle de la démarche EGALIM.

Compétence(s) visée(s)

- ❖ Mettre en œuvre les obligations réglementaires de la loi EGALIM en restauration collective
- ❖ Adapter l'organisation de la restauration collective pour répondre aux exigences de qualité alimentaire et de durabilité

Objectifs de la formation

- ☞ Identifier les principes et les objectifs de la loi EGALIM ainsi que les évolutions introduites par les textes récents relatifs à l'alimentation durable.
- ☞ Comprendre les enjeux nutritionnels et sanitaires liés à l'alimentation en établissement médico-social.
- ☞ Identifier les différentes catégories de produits durables et de qualité pouvant être intégrées dans les approvisionnements alimentaires.
- ☞ Adapter la conception des menus aux exigences nutritionnelles et réglementaires, notamment par l'intégration de menus végétariens et de produits durables.
- ☞ Identifier les leviers de réduction du gaspillage alimentaire et les outils de suivi permettant de piloter la démarche EGALIM dans l'établissement.

Contenu

1. Le cadre réglementaire de la loi EGALIM et ses évolutions

- Les origines et les objectifs de la réforme alimentaire.
- Les textes réglementaires applicables.
- Les échéances réglementaires et les contrôles.

2. Les obligations EGALIM applicables à la restauration collective

- Les exigences relatives aux approvisionnements alimentaires
 - Les 50 % de produits durables et de qualité
 - Les 20 % de produits issus de l'agriculture biologique
 - Les produits sous signes officiels de qualité et d'origine
- Les différentes catégories de produits éligibles
 - Les produits biologiques
 - Les produits labellisés
 - Les produits issus de circuits courts ou de filières durables
- Les modalités de suivi des approvisionnements.

3. La qualité nutritionnelle et les enjeux de santé en établissement médico-social

- Les besoins nutritionnels des publics accueillis.
- Les contraintes alimentaires en établissement
 - Les textures modifiées
 - Les troubles de la déglutition
 - L'adaptation des menus aux pathologies et aux traitements
- Les recommandations nutritionnelles applicables
 - Les repères nutritionnels
 - Les recommandations professionnelles en gériatrie

4. La conception de menus durables et équilibrés

- L'intégration des produits durables dans la planification des repas et l'équilibre nutritionnel des menus.
- L'adaptation des menus aux publics fragiles.

5. La prévention du gaspillage alimentaire en restauration collective

- Les enjeux et les obligations réglementaires
 - La mesure du gaspillage alimentaire
 - Les obligations de diagnostic et de plan d'action
- Les leviers de réduction du gaspillage
 - L'amélioration des pratiques en cuisine
 - L'adaptation des portions et des menus
 - L'implication des équipes et des convives

6. La mise en œuvre d'une démarche EGALIM dans l'établissement

- L'organisation et la coordination des acteurs
- Les outils de pilotage et d'évaluation
- La communication et la valorisation des actions



Public : Tout personnel exerçant dans un EHPAD ou en établissement médico-social



Pré-requis :

Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.



Durée

2 jours, soit 14h (en présentiel)



Formateur(trice) pressenti(e)

Formateur/trice spécialisé(e) en restauration collective dans le secteur médico-social.



Nombre de participants (intra)

De 2 à 10 personnes



Matériel nécessaire

Vidéoprojecteur et ordinateur

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques réalisés en pédagogie active
- Echanges et analyses de pratiques
- Etudes de cas et mises en situation
- Diaporama (transmis aux participants)
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès

De 2 à 4 mois en moyenne (nous contacter)

Tarif

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ? d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ? Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX

Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélien Fauchet et Claire Royer
Assistants administratifs

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

