

# L'introduction de produits bio, locaux et de qualité en restauration collective

## Zoom sur les achats de faible montant

### 09H00 - 17H00

Jeudi 27 novembre 2025 - Saint-Émilion

## Présentation de la formation

Durée : 7h

Nombre de stagiaires : 16 maximum

## Caractéristiques de la formation

### Public concerné :

- Gestionnaire, chargé·e de la commande publique
- Directeur·rice de la restauration collective
- Chargé·e de mission PAT (Projet Alimentaire Territorial), conseiller·e technique en restauration collective
- Cuisinier·e
- Responsable de production

### Objectifs :

- Appréhender le cadre réglementaire en matière d'achats durables pour les denrées alimentaires
- Acquérir les bases de la commande publique pour les achats de faible montant
- Identifier les leviers d'action et outils pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim et piloter le suivi de ses achats en gré à gré

### Modalités d'évaluation :

Temps de cristallisation en fin de formation

### Modalités pratiques :

Formation gratuite.

Les frais de déplacement et de restauration ne sont pas pris en charge.

## Programme de la formation

Cette formation s'organise en 3 temps :

Introduction & tour de table

### **1. Le cadre réglementaire en matière d'achats durables**

- > Le cadre réglementaire général et les mesures EGAlim
- > La plateforme « ma cantine »

### **2. Achats de faible montant : que dit le code de la commande publique ?**

- > Les principes de la commande publique
- > Les seuils de procédure
- > La nomenclature achat
- > La computation des seuils - cas pratique

### **3. Favoriser les produits bio, locaux et de qualité : exemples de bonnes pratiques et outils**

- > Les bonnes pratiques : réaliser un sourcing, rédiger un contrat, mutualiser ses achats
- > Les outils et ressources utiles : plateformes de mise en relation acheteurs/fournisseurs, guides et clausier EGAlim, plateforme Rapidd, ...
- > Cas pratique

Conclusion

**Plus d'informations :**

Céline LATOUR : [c.latour@3ar-na.fr](mailto:c.latour@3ar-na.fr) / 07 75 79 04 36

Margot POLETTI : [m.poletti@3ar-na.fr](mailto:m.poletti@3ar-na.fr) / 07 45 28 65 32