

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

Zoom sur les achats de faible montant

09H00 - 17H00

Mardi 17 novembre 2026 - Estillac (47)

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 / 07 75 79 04 36

Margot POLETTI : m.poletti@3ar-na.fr / 07 45 28 65 32