

## Catalogue des stages entreprises et de la formation continue en journée

### Alimentation responsable et pratiques professionnelles

#### Présentation

Une formation permettant de comprendre les liens entre santé, environnement et alimentation afin d'être à même d'accompagner ses patients dans la mise en place d'une démarche "consomm'acteur".

#### Public, conditions d'accès et prérequis

##### Public visé

Diététicien-nutritionniste

##### Prérequis

Compétences et expérience en nutrition-santé

#### Objectifs

Connaître et comprendre les liens entre santé, environnement et alimentation  
Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement  
Identifier dans ses pratiques professionnelles, les leviers à activer pour favoriser une alimentation plus responsable  
Savoir accompagner ses patients dans la mise en place d'une démarche de "consomm'acteur"  
Construire sa feuille de route pour être acteur du changement à l'échelle de son activité

#### Intervenant

**Géraldine GENET**, Diététicienne-nutritionniste libérale, conseils, formation, audit en restauration et grand public, consultation, ateliers et conférence, Membre du conseil d'administration du CENA

#### Méthodologie et outils

Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.  
Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.  
Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.  
Études de cas cliniques.

#### Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.  
Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

## Programme

### Jour 1 :

#### Définitions, concepts et politique alimentaire autour de l'alimentation responsable

Définition de l'alimentation responsable  
Évolution des habitudes de consommation en France et dans le monde  
Liens entre santé et climat, définition de la démocratie alimentaire  
Objectifs de développements durables mondiaux  
Politique alimentaire en Europe et en France  
Notion de droit à l'alimentation  
Empreinte carbone

#### Production responsable

Agriculture durable et systèmes alimentaires territoriaux  
Enjeux de la pêche durable  
Enjeux de l'élevage durable

### Jour 2 :

#### Alimentation responsable

Consommation des protéines végétales  
Lutte contre le gaspillage alimentaire  
Emballages et déchets alimentaires

#### Cas pratiques : conception des menus équilibrés et responsables

Choix des matières premières  
Méthodes culinaires  
Adaptation des quantités en fonction de la population cible

## Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : [contact@cnam-istna.fr](mailto:contact@cnam-istna.fr)

## Centre(s) d'enseignement

[Centre Cnam Paris](#)

## Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

## Session(s)

du 26 septembre 2024 au 27 septembre 2024

du 25 septembre 2025 au 26 septembre 2025

### Code Stage : ENV1

**Nombre d'heures**

14

**26 septembre 2024 - 27 septembre 2024**

**Tarifs:** à partir de 560 € TTC

**Pour plus de détails:** [Tarifs](#) | [Istna](#) | [Cnam \(cnam-istna.fr\)](#)

## Session(s)

26 et 27 septembre 2024

25 et 26 septembre 2025

**>>> S'inscrire <<<**

[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice](#)

**MISSION HANDI'CNAM**  
[Aider les auditeurs en situation de handicap](#)

<https://formation-entreprises.cnam.fr/alimentation-responsable-et-pratiques-professionnelles-1445038.kjsp?RH=14108>