

Programme de formation

Restauration collective

ENV 3

LE DIÉTÉTICIEN, ACTEUR CLÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Alimentation saine et durable en
restauration collective

11 au 12 octobre 2027

à Paris



Diététiciens exerçants ou souhaitant exercer à temps complet ou partiel pour la restauration collective



L'ouverture de la session est conditionnée à un effectif minimum de 6 participants.

OBJECTIFS

- Savoir intégrer les paramètres d'une alimentation responsable en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels

Jour 1

9h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Paramètres d'une alimentation responsable dans sa pratique professionnelle

- Sélectionner les aliments durables selon les critères prescrits par EGAlim
- Favoriser les produits issus de PAT et circuits courts
- Favoriser les recettes cuisinées par les chefs
- Veiller à la diversification des sources de protéines
- Agir pour une réduction de l'empreinte carbone des repas servis (Agribalyse)
- Travailler sur la nature des contenants afin de supprimer le plastique (contraintes et solutions)
- Gérer le gaspillage alimentaire (contraintes, solutions)
- Gérer les déchets alimentaires (techniques, solution)
- La communication auprès des usagers

Laure SAPMAZ

Diététicienne-nutritionniste à la Ville de Paris

Jour 2

9h 00 – 12h30 / 13h30 – 17h00

Mesures de la loi EGAlim, AGECE, Climat et résilience

- La restauration collective comme levier de structuration du territoire (PAT, local, circuits courts)
- Les labels EGAlim, les SIQO, focus sur les produits issus de l'Agriculture Biologique (intérêts nutritionnels et enjeux de l'AB en restauration collective)
- Les enjeux du repas végétarien et de la diversification des sources de protéines en restauration collective
- Favoriser les recettes "des chefs" : discussion sur les additifs et les produits transformés
- Le gaspillage alimentaire : définition, enjeux et répercussion, diagnostic et plan d'actions
- Sensibiliser les convives à la réduction de déchets
- Le don de denrées aux associations alimentaires
- La gestion des emballages et des conditionnements en plastique : définition du plastique, les enjeux environnementaux et sanitaires, les différentes solutions possibles intérêts et inconvénients
- La communication auprès des convives : informer sur le contenu de l'assiette, déclaration sur "ma cantine"

Magali TEMPO

Directrice qualité, nutrition, santé, « Tables communes »



OBJECTIFS

- Savoir intégrer les paramètres d'une alimentation responsable en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels

Références

- LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
- LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire
- LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets
- Les mesures de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective - CNRC : septembre2022_brochure_restaucoll.pdf
- Guides CNRC : Menu végétarien en milieu scolaire, Les aliments de la cuisine végétarienne et exemples de recettes, plan pluriannuel de diversification des sources de protéines - Ma cantine >Définition d'un aliment ultra transformé INSERM : <https://www.inserm.fr/c-est-quoi/pas-si-super-cest-quoi-un-aliment-ultra-transforme/>
- Loi Garot du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment l'obligation de mise en place du don des invendus alimentaires par les acteurs de la grande distribution.
- Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) du 18 août 2015
- GPBH Aide alimentaire - Ma cantine
- Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire national 2017-2020
- Les alternatives aux conditionnements en plastique (AGORES)
- Avis 87 du CNA : Substitution des contenants alimentaires composés de plastique



MÉTHODOLOGIE PÉDAGOGIQUE

- 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

MÉTHODOLOGIE 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



POUR ALLER PLUS LOIN ...

Formations

- Les autres modules d'approfondissement :
 - Allergies alimentaires en restauration collective
 - Éducation à l'alimentation
 - Repas végétarien en restauration collective



Cnam-ISTNA

4 avenue du Docteur Heydenreich • BP 65228 • 54052 Nancy Cedex
+ 33 (0)3 83 85 45 37 • contact@cnam-istna.fr

www.cnam-istna.fr

