

Programme de formation

Restauration collective

ENV 3

LE DIÉTÉTICIEN, ACTEUR CLÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Repas végétarien en restauration collective

26 et 27 novembre 2026

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

- Maîtriser les aspects réglementaires de l'introduction des menus végétariens en restauration collective
- Caractériser les différentes sources de protéines des aliments et les approvisionnements
- Concevoir des plans alimentaires et des menus conformes aux exigences réglementaires.
- Analyser les densités nutritionnelles et les compositions des produits et des recettes
- Faciliter l'expérimentation par une communication adaptée
- Mettre en place les outils d'évaluation de l'expérimentation

Jour 1

9h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Cadre réglementaire

- La Loi EGalim, la Loi Climat et résilience : les objectifs
- Les recommandations du groupe nutrition du Conseil National de la Restauration Collective
- Le PNNS 4, les repères nutritionnels pour les enfants

Alimentation et environnement

- Les caractéristiques des modes alimentaires : végétarien, végétalien, flexitarien
- La consommation des différentes sources de protéines, le cas de la dénutrition
- La production française d'aliments sources de protéines végétales
- Les chiffres du gaspillage alimentaire
- La notion du cycle de vie des aliments

Emilie CAPELLI

Diététicienne-nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon

Jour 2

9h00 – 12h30 / 13h30 – 17h00

Mise en œuvre d'une offre alimentaire végétarienne

- L'élaboration des plans alimentaires conformes aux exigences de fréquence
- Le choix des produits et des recettes, l'analyse critique de la densité nutritionnelle et de la composition.

Stratégie pour une mise en place réussie

- L'accompagnement de la mise en œuvre du plan de diversification des sources de protéines
- La formation et l'information des équipes du service restauration
- La communication en direction des élus territoriaux, des agents de la collectivité, des familles et des convives
- Le suivi de l'expérimentation, le choix des indicateurs

Emilie CAPELLI

Diététicienne-nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon

Références

- Lois EGalim, Climat et résilience, AGECE
- Guide du menu végétarien en restauration scolaire élaboré par le CNRC
- PNNS 4



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 :
 - Alimentation saine et durable en restauration collective
 - Allergies alimentaires en restauration collective
 - Education à l'alimentation
- Goût : éducation sensorielle



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

