

Formation

**Le diététicien, acteur clé de la  
restauration collective**

---

**ENV 3**

**Module d'approfondissement**

---

**L'éducation à l'alimentation (*Edu*)**

23 et 24 janvier 2025 (Paris)

27 et 28 novembre 2025 (Distanciel)

## **Le diététicien, acteur clé de la restauration collective – Module Education à l'alimentation**

### **..... OBJECTIFS**

- Renforcer les compétences du diététicien pour construire des actions d'éducation à l'alimentation auprès d'un public de restauration collective (petite enfant, scolaire, adulte, sénior).
- Identifier les déterminants des comportements alimentaires tout au long de la vie
- Explorer les stratégies d'interventions pertinentes en éducation pour la santé transposables à l'éducation à l'alimentation
- S'approprier des ressources et outils existants notamment sur les thèmes de l'alimentation durable, l'éveil sensoriel, la culture alimentaire, ...
- Construire une/des action(s) d'éducation à l'alimentation cohérentes avec le public

### **..... PUBLIC VISÉ**

- Diététicien-nutritionniste exerçant ou souhaitant exercer à temps complet ou partiel pour la restauration collective

### **..... MÉTHODOLOGIES 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.



## JOUR 1

9h30-12h30  
13h30-17h30

### **La nutrition et l'alimentation : de quoi parle-t-on ?**

- Repérer les fonctions de l'acte alimentaire
- Définir les notions de nutrition au sens du PNNS

### **Les comportements alimentaires tout au long de la vie**

- Comprendre les déterminants et les enjeux de l'acte alimentaire
- Découvrir la notion de déterminants de santé

### **Les concepts de promotion de la santé appliquée à la nutrition**

- Définir les notions de :
  - santé
  - promotion de la santé
  - prévention et éducation pour la santé
  - alimentation favorable à la santé,
  - éducation à l'alimentation
- Repérer la place de la restauration collective et le rôle du diététicien dans ces notions

### **Les approches en éducation pour la santé**

- Savoir identifier les approches en éducation pour la santé
- Développer un esprit critique concernant la pertinence de ces approches

#### **INTERVENANTE**

Mélissa PHILIS, Diététicienne nutritionniste libérale, coordinatrice de projets de santé

## JOUR 2

9h30–12h30  
13h30–17h30

### **Les stratégies d'intervention en promotion de la santé et éducation à l'alimentation**

- Explorer les stratégies d'interventions en promotion de la santé nutritionnelle
- Identifier des façons d'agir possibles
- Développer un esprit critique concernant l'efficacité de ces stratégies

### **Expérimentation d'outils**

- Expérimenter des outils pouvant contribuer à la mise en œuvre des projets développés par les stagiaires
- Identifier des ressources

### **Construction d'une action d'éducation à l'alimentation**


- Identifier les étapes de la planification d'une action en éducation et promotion de la santé
- Questionner sa posture de professionnel dans la mise en place d'actions d'éducation à l'alimentation

### **Évaluation d'une action**

- Explorer ses représentations sur l'évaluation
- Identifier les indicateurs et critères de résultats pertinents
- Identifier la (ou les) méthode(s) d'évaluation à l'aide d'un outil

#### **INTERVENANTE**

Mélissa PHILIS, Diététicienne nutritionniste libérale, coordinatrice de projets de santé



Ce projet est réalisé avec le soutien du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en partenariat avec le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME)** dans le cadre de la 10ème édition de l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation.

La formation a été validée par le **Conseil national de la restauration collective (CNRC)**.