

Formation

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

ENV 3

Module d'approfondissement

**Le repas végétarien en
restauration collective (Veg)**

20 et 21 novembre 2025
(Paris et distanciel possible pour Outre-Mer)

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective – Module Alimentation végétarienne

..... 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

..... 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



Programme pédagogique

JOUR 1

9h30-12h30
13h30-17h30

Cadre réglementaire

- La Loi EGALIM, la Loi Climat et résilience : les objectifs de la Loi
- Les recommandations du groupe nutrition du Conseil National de la Restauration Collective
- Le PNNS 4, les nouveaux 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

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

Références

- Loi EGALIM, la Loi Climat et Résilience, AGECE
- Guide du menu végétarien en restauration scolaire élaboré par le CNRC
- PNNS 4

INTERVENANTE

Emilie CAPELLI, Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon



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)**.