

Formation

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

ENV 3

Module d'approfondissement

**La restauration collective des séniors
(*Sen*)**

6 et 7 novembre 2025 (Paris)

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

..... OBJECTIFS

- Connaître les recommandations sur l'alimentation des personnes âgées.
- Connaître les besoins nutritionnels de la personne âgée
- Connaître l'impact du vieillissement sur la prise du repas par les grands séniors
- Savoir traduire en menus les recommandations : les points d'attention et les critères de qualité.
- Maîtriser les paramètres d'accessibilité du repas aux personnes accueillies en EHPAD
- Savoir adapter l'offre alimentaire aux contraintes spécifiques des séniors accueillis en EHPAD (adaptation aux souhaits des séniors, dénutrition, troubles de la déglutition)
- Connaître les moyens et professionnels ressources pour adapter les repas des personnes âgées

..... 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

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.

INTERVENANTE

Christine HUSS, Directrice Nutrition d'API Restauration



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)**.