

Rôles de la diététicienne en restauration collective responsable



Journée
nationale

21 juin 2010
PARIS

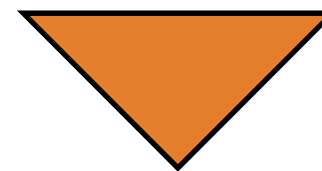
La diététicienne en restauration collective

Actions éducatives
et de sensibilisation
les élus, les équipes de cuisine,
les personnels de service, les
convives

Alimentation

Saisonnalité, recettes, plan
alimentaire, menus / GEMRCN

Compétences
techniques



Appropriation

La diététicienne

*est alors vecteur de l'information et de la formation mais
aussi actrice de la mise en oeuvre des changements*

éventuels de pratiques

Rôles de la diététicienne : les paramètres...

- ▶ Le temps contraint des populations concernées (travail, obligations...)
- ▶ Les conditions d'approvisionnement
- ▶ Le budget moyen
- ▶ La culture alimentaire

Pour la cohérence des messages nutritionnels

Restauration collective

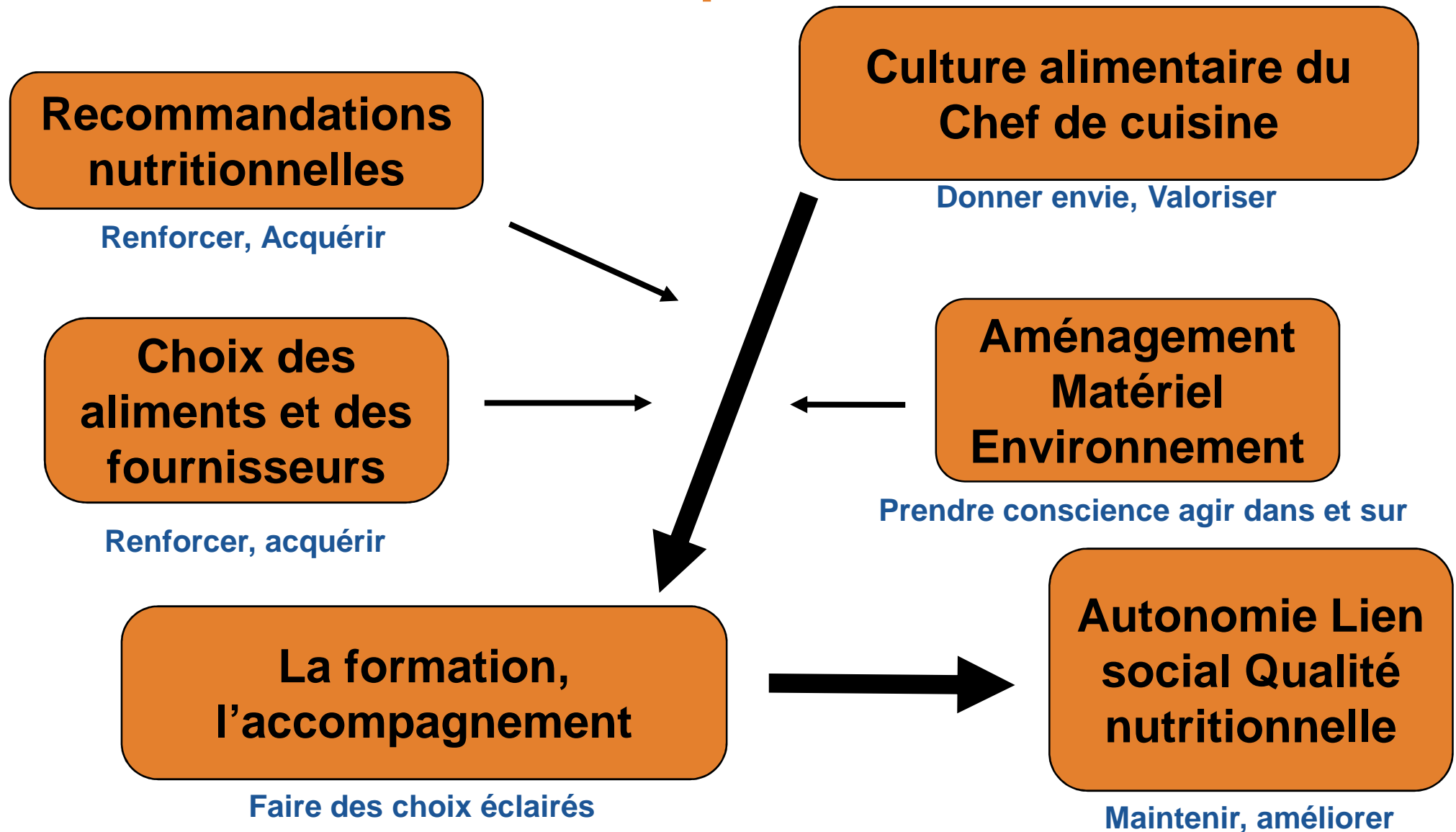
ÉLUS

GESTIONNAIRES

GEMRCN du 4 mai 2007

Rôles de la diététicienne en restauration collective

• **Savoir-faire et adaptabilité** •



Ville d'AYTRÉ (17)

- **Gestion directe** (services municipaux) :

900 repas/jour de la maternelle au foyer de personnes âgées

- **Pas de cuisine centrale :**

Une cuisine par site de production-consommation

- **Produits bio depuis 2007 :**

riz, poulets, bananes et depuis 2009, fruits et légumes

TRAVAIL ACTUEL SUR LES CIRCUITS COURTS

Ma mission de diététicienne prestataire

- **Accompagner** les élus (rédaction appel d'offre) et participer à la communication municipale
- **Etablir** des plans alimentaires et des menus qui tiennent compte de la saisonnalité, introduire des recettes ou des aliments inhabituels mais de belle densité nutritionnelle
- **Former** les équipes de cuisine
- **Informer** les parents

Village de Ste Marie de Ré (17)

- **Gestion directe** : association de parents
« La Marmite » : 200 repas / jour
- 80% des matières premières en bio et en circuits courts autant que possible
- Plus cher ? Pas pour les parents !
Ticket repas à 2,30 € (inchangé)
- MP dans l'assiette : 1,80 €

Ma mission de diététicienne prestataire

- **Formation** des personnels de cuisine :
plan alimentaire, menus, recettes...
- **Formation** régulière des personnels de service afin de faire comprendre et accepter les orientations alimentaires opérées
- **Accompagnement** des parents et des jeunes convives : réunions, animations...

St Martin de Bernegoue (79)

- **Association de gestion** (parents + élus)
: 200 repas / jour
- **Approvisionnement** en bio OU/ET en circuits courts.
- **Valorisation du lien social** avec les artisans et producteurs du village ou à proximité : (boulangers, bouchers, maraîchers, produits laitiers).

Ma mission de diététicienne prestataire

- **Formation des équipes** de cuisine sur les changements de pratique : travailler le légume « brut », calibres non standardisés, gain de temps sur légumes et fruits (pas d'épluchage systématique), recettes traditionnelles valorisées, amélioration de la densité nutritionnelle des repas, équilibre alimentaire
- **Développement des compétences** en cuisine et en service

Pourquoi ça marche ?

- Dans les trois structures : pas le même niveau d'intégration des produits bio et des circuits courts -> **pas de modélisation possible car identité des territoires**
- **Valorisation** des producteurs locaux en tenant compte de la saisonnalité
- Introduction progressive d'éléments bio et non pas des repas 100% bio de temps à autre
- Les Chefs de cuisine et les producteurs locaux sont au centre du système

Rôles de la diététicienne en restauration collective responsable

Vos questions ?

Journée nationale • juin 2010 • PARIS

Françoise COTTEN-RHEIN
Diététicienne-nutritionniste
www.lasantenutrition.com