

le cham istna nutrition santé

Institut scientifique et technique de la nutrition et de
l'alimentation

Alimentation responsable et pratiques professionnelles

Présentation

Une formation permettant de comprendre les liens entre santé, environnement et alimentation afin d'être à même d'accompagner ses patients dans la mise en place d'une démarche "consomm'acteur".

Public, conditions d'accès et prérequis

Public visé

Diététicien-nutritionniste

Prérequis

Compétences et expérience en nutrition-santé

Objectifs

Connaître et comprendre les liens entre santé, environnement et alimentation
Identifier les enjeux des pratiques alimentaires sur la santé et l'environnement
Identifier dans ses pratiques professionnelles, les leviers à activer pour favoriser une alimentation plus responsable
Savoir accompagner ses patients dans la mise en place d'une démarche de "consomm'acteur"
Construire sa feuille de route pour être acteur du changement à l'échelle de son activité

Intervenant

Géraldine GENET, Diététicienne-nutritionniste libérale, conseils, formation, audit en restauration et grand public, consultation, ateliers et conférence, Membre du conseil d'administration du CENA

Méthodologie 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 cliniques.

Méthodologies 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.

Programme

Jour 1 :

Définitions, concepts et politique alimentaire autour de l'alimentation responsable

Définition de l'alimentation responsable
Évolution des habitudes de consommation en France et dans le monde
Liens entre santé et climat, définition de la démocratie alimentaire
Objectifs de développements durables mondiaux
Politique alimentaire en Europe et en France
Notion de droit à l'alimentation
Empreinte carbone

Production responsable

Agriculture durable et systèmes alimentaires territoriaux
Enjeux de la pêche durable
Enjeux de l'élevage durable

Jour 2 :

Alimentation responsable

Consommation des protéines végétales
Lutte contre le gaspillage alimentaire
Emballages et déchets alimentaires

Cas pratiques : conception des menus équilibrés et responsables

Choix des matières premières
Méthodes culinaires
Adaptation des quantités en fonction de la population cible

Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Centre(s) d'enseignement

[Centre Cnam Paris](#)

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 26 septembre 2024 au 27 septembre 2024

du 25 septembre 2025 au 26 septembre 2025

Code Stage : ENV1

Nombre d'heures

14

26 septembre 2024 - 27 septembre 2024

Tarifs: à partir de 560 € TTC

Pour plus de détails: [Tarifs](#) | [Istna](#) | [Cnam \(cnam-istna.fr\)](#)

Session(s)

26 et 27 septembre 2024

25 et 26 septembre 2025

[>>> S'inscrire <<<](#)

[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice](#)

[MISSION HANDI'CNAM](#)
[Aider les auditeurs en situation de handicap](#)

<https://www.cnam-istna.fr/formations-du-catalogue/presentiel/alimentation-responsable/alimentation-responsable-et-pr>