

Témoignage sur la formation

« Le diététicien, acteur clé de la restauration collective »



Dans le cadre de la formation « Le diététicien, acteur clé de la restauration collective », et de son essaimage, le Cnam-ISTNA a souhaité recueillir le témoignage de plusieurs professionnels y ayant participé.

Retrouvez ci-dessous l'Interview écrite de Camille MARLE, diététicienne-nutritionniste au conseil départemental du Doubs (25). Elle a participé au tronc commun ainsi qu'au module d'approfondissement « Alimentation saine et durable ».

Pourquoi suivre la formation « Le diététicien, acteur clé de la restauration collective » proposée par le Cnam-ISTNA ?

TRONC COMMUN

Des intervenantes PASSIONNEES et PASSIONNANTES qui transmettent leur volonté de transformer la restauration collective en améliorant la qualité dans l'assiette.

Des exemples très **concrets** d'actions à mener, des **échanges** entre pair(e)s, des **outils**, des **retours d'expériences**.

On se sent moins seule après cette formation !

MODULES D'APPROFONDISSEMENTS

Toujours des intervenantes PASSIONNEES et PASSIONNANTES !

Une formation très **vivante**, concrète, qui donne à réfléchir de manière **globale** et **transversale** sur les freins à lever et les leviers à activer pour une alimentation durable en restauration collective.

Auxquelles de vos attentes la formation a-t-elle répondu ?

Cette formation a vraiment conforté l'orientation dans laquelle je travaille : « qualité dans l'assiette », « hygiène », « marchés publics ».

Elle permet de refaire (ou de faire) un tour complet de toutes les compétences que le diététicien en restauration collective doit avoir et maintenir à niveau.

Cette formation m'a apporté beaucoup d'outils notamment sur l'organisation de la production et sur la rédaction des marchés publics.

En quoi la formation vous a-t-elle été utile dans votre quotidien en tant que professionnel travaillant en restauration collective ?

J'ai toujours eu un discours pro alimentation durable mais, depuis la formation, je me sens beaucoup plus légitime à parler d'alimentation durable !

Ma vision est plus globale, je me sens beaucoup plus aculturée à ce sujet et possède aujourd'hui plus **de ressources documentaires** pour étayer mes propos. Je sais où aller chercher des informations pour illustrer mes interventions ou pour faire réfléchir (et réagir !!) les équipes de cuisine sur leurs pratiques.

Pourriez-vous nous présenter une ou plusieurs action(s) que vous avez mené(s) dans le cadre de votre travail à la suite de cette formation ?

- Projection du **film « on mange quoi »** dans le cadre du festival Alimen'Terre + débat avec les équipes de cuisine
- **Intervention de BIO** Bourgogne Franche-Comté lors de nos réunions avec les chefs et les seconds de cuisine de tous les collègues : travail sur les menus flexitariens pour manger moins de viande mais mieux tout en respectant le coût denrée.
- **Accompagnement spécifique de BIO** BFC de deux collègues : augmenter la part de BIO français et local dans les menus tout en respectant le coût denrée.
- **Lancement d'un groupement de commande et de 2 marchés** (30 lots) en circuit court : 1/ viande de bœuf, veau, porc et 2/ yaourts, laitages et desserts lactés
- **Atelier nutritionnel** sur les matières grasses

À venir :

- Ateliers avec des ado (ateliers culinaires avec les chefs de cuisine du Département, fresque de l'alimentation, lecture d'étiquettes, sensibilisation au marketing alimentaire, prévention vis-à-vis des messages

des influenceurs sur l'alimentation sur les réseaux sociaux, pièce de théâtre sur les sucres cachés, visite de producteurs/transformateurs locaux)

Commentaires libres

Merci beaucoup pour cette formation qualité qui m'a redonné envie de faire mon métier et qui a redonné du sens à mon travail !