

## 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 Patrice GUICHARD, diététicien-nutritionniste en cabinet libéral à Saint-Pierre (974). Il a participé au tronc commun ainsi qu'aux modules d'approfondissement « Repas végétarien » et « Repas pour les jeunes enfants ».*

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

### TRONC COMMUN

Suivre le tronc commun **permet d'acquérir une vision globale, structurée et opérationnelle** du rôle du diététicien en restauration collective.

Il apporte :

- Une maîtrise / regard du cadre réglementaire (EGAlim, Climat, GEM-RCN, PNNS...), indispensable pour sécuriser les pratiques
- Une initiation pour les novices et la compréhension pour les plus avancés du fonctionnement réel des cuisines (production, liaison chaude/froide, organisation)
- Des compétences transversales essentielles : élaboration de plans alimentaires, participation aux commissions de menus, accompagnement des équipes, introduction aux marchés publics

C'est une **formation socle** qui permet de faire le lien entre nutrition, réglementation et production.

Dans la réalité de terrain, elle répond à plusieurs difficultés :

- Manque de lisibilité du rôle du diététicien,
- Difficulté à s'intégrer dans les équipes de production,
- Besoin de structurer une offre professionnelle crédible auprès des collectivités.

Elle permet donc de légitimer et professionnaliser la fonction de diététicien en restauration collective, en donnant une vision systémique du métier.

## MODULES D'APPROFONDISSEMENT

Les modules permettent d'aller plus loin, avec une approche thématique, concrète et directement applicable.

Ils apportent :

- Une expertise ciblée (repas végétariens, jeune enfant...)
- Des outils opérationnels pour répondre à des enjeux actuels des collectivités : transition alimentaire, diversification des protéines, alimentation durable, spécificités des publics...

Ils permettent de passer de la compréhension globale à la mise en œuvre terrain.

Dans la pratique, ils **répondent à des besoins spécifiques des territoires**, des demandes concrètes des collectivités, des enjeux émergents (environnement, gaspillage, alimentation végétale...).

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

### TRONC COMMUN

Cette formation a constitué un rappel très bénéfique et structurant, notamment sur le cadre réglementaire en restauration collective. J'avais besoin de **consolider ces bases** et surtout de **confronter mes pratiques professionnelles** avec celles d'autres acteurs du terrain.

Étant moi-même cuisinier de métier, cela m'a permis de mieux appréhender le rôle du diététicien au cœur de la production, et de faire le lien entre les exigences nutritionnelles, les contraintes techniques et la réalité des cuisines. Cela vient clairement conforter mon positionnement hybride cuisine / nutrition.

Le jour consacré aux marchés publics a été pour moi une véritable découverte. N'étant pas encore formé sur ces aspects, cela m'a permis d'identifier un axe de progression important. À La Réunion, nous sommes justement en réflexion avec différents acteurs (ADNR, ARS, DAAF) pour développer des modules de formation courts ("capsules") à destination des diététiciens en restauration collective, notamment sur ces compétences transversales.

### Module “Jeunes enfants”

Je suis venu chercher des compléments d’informations, ce public n’étant pas mon cœur d’activité.

La formation a totalement répondu à mes attentes, car elle m’a permis :

- De mieux comprendre les enjeux spécifiques de l’alimentation du jeune enfant
- D’acquérir des bases réglementaires et nutritionnelles solides
- De mieux appréhender la diversification alimentaire et l’évolution des textures

C’était pour moi une découverte enrichissante, à la fois technique et applicable, qui me permet aujourd’hui d’être plus légitime sur ces sujets si je dois intervenir en crèche ou en restauration scolaire.

### Module “Repas végétarien”

Ce module a totalement répondu à mes attentes.

En tant que cuisinier et diététicien intervenant déjà sur ces thématiques, il était important pour moi de :

- Faire un point sur les évolutions réglementaires et nutritionnelles,
- Confronter mes pratiques avec celles de mes confrères et consœurs,
- Enrichir ma vision sur les enjeux environnementaux et stratégiques,

Les échanges autour de :

- La diversification des protéines,
- La mise en œuvre opérationnelle,
- La formation des équipes,
- La stratégie de déploiement.

Ont été particulièrement riches et directement transposables dans mes missions.

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

Cette formation m’a permis de :

- Consolider mes pratiques en leur donnant un cadre réglementaire clair,
- Structurer mon discours avec des éléments de langage adaptés aux collectivités,
- Mieux comprendre l’étendue du rôle du diététicien en restauration collective,

- Identifier des leviers d'action concrets (production, pédagogie, stratégie, réglementation).

Elle m'a surtout aidé à **structurer une offre d'accompagnement globale, cohérente et professionnelle**, que je peux aujourd'hui proposer aux collectivités.

## 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 ?

À la suite de cette formation, j'ai pu **renforcer et structurer mes actions professionnelles**, notamment :

### Activité 1 : Développement d'un projet territorial (PNA)

En tant que président d'association, j'ai organisé une **journée professionnelle autour de l'alimentation durable**, en partenariat avec l'ADNR (association diététiciens nutritionniste réunion). En invitant : la DAAF, l'ARS, des associations locales, le dispositif « Plaisir à la cantine », les diététiciens du territoire.

Thématique : la place du diététicien en restauration collective.

#### Création et diffusion d'outils pédagogiques

- Mallette "**Sauve ta cuisine**" (EGAlim, Climat & Résilience),
- Jeux de rôle pour améliorer la communication entre convives, parents et agents,
- Outils de construction de plans alimentaires conformes aux exigences locales.

#### Mise en réseau et ouverture

- Invitation de l'association nationale Diets & Coll pour créer du lien,
- Partage d'outils et de pratiques entre territoires.

### Activité 2 : Structuration d'une offre pour les collectivités

J'ai construit une offre complète incluant :

- Commissions de menus & plans alimentaires,
- Ateliers cuisine végétale et locale,
- Formation des agents (cuisine centrale & satellites),
- Sensibilisation des élus,
- Sécurisation des PAI,
- Accompagnement en hygiène alimentaire.

Cependant, la principale difficulté reste le financement des actions, avec un recours fréquent aux dispositifs de type PNA.

### Prise de recul sur le métier

Cette formation m'a permis de prendre conscience que le diététicien en restauration collective doit mobiliser des compétences multiples :

- Nutritionnelles,
- Techniques (production),
- Réglementaires,
- Économiques,
- Pédagogiques,
- Stratégiques.

## Commentaires libres

Cette formation a été un véritable **levier de structuration professionnelle**.

Elle met en évidence que la restauration collective est un système complexe, nécessitant une approche globale et coordonnée. Le diététicien y joue un rôle central, à l'interface entre :

- Nutrition,
- Production,
- Réglementation,
- Pédagogie,
- Stratégie territoriale.

Dans mon contexte à La Réunion, il apparaît essentiel de :

- Développer des dynamiques de travail en réseau,
- Favoriser l'essaimage des bonnes pratiques,
- Créer des modules de formation courts (capsules) pour accompagner la montée en compétences des diététiciens.

À terme, cela pose aussi la question d'une évolution réglementaire : vers la reconnaissance, voire l'obligation, de la présence d'un diététicien en restauration collective, afin de garantir la qualité nutritionnelle, la sécurité alimentaire et la réussite des politiques publiques.