

Programme de formation

Restauration collective

ENV 3

LE DIÉTÉTICIEN, ACTEUR CLÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Allergies alimentaires en restauration collective

17 et 18 décembre 2026

à Paris



*Diététiciens-nutritionnistes exerçants ou souhaitant
exercer à temps complet ou partiel pour la restauration
collective*



L'ouverture de la session est conditionnée à un effectif minimum de 6 participants.

OBJECTIFS

- Caractériser les allergènes pour mieux repérer les aliments et catégories d'aliments à risques
- Appliquer les bonnes pratiques de préparation et de service des repas aux convives allergiques
- Sécuriser le parcours des convives dans la restauration collective

Jour 1

9h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Définition de l'allergie alimentaire

- Caractérisation et différences avec les intolérances
- Manifestation des réactions allergiques (et différence avec les intolérances)
- Allergies les plus fréquentes
- Evolution des risques et manifestations des allergies selon les âges

Principaux allergènes

- 14 Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO)
- Autres allergènes fréquemment rencontrés
- Prévalence des différents allergènes selon les âges

Réglementation en vigueur

- Règlement INCO : étiquetage des emballages, affichage en restauration collective
- Différentes circulaires concernant le sujet des élèves allergiques
- Rapport du défenseur des droits « Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants »
- Règles à respecter : sécurité alimentaire et traçabilité
- Jurisprudence et responsabilités de chacun

Emilie CAPELLI

Diététicienne-nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon

Jour 2 - matin

9h00 – 12h30

Accueillir un enfant allergique en restauration collective

- PAI : présentation, définition, les différents acteurs et leurs responsabilités
- Maîtrise du risque allergique côté cuisine
- Cas des salad'bar en collèges et lycées
- Cas des tout-petits en maternelle ou crèche
- Bonnes pratiques dans l'accompagnement des enfants durant le repas
- Etiquetage sur la ligne de self
- Différents cas de figure en fonction de l'âge des convives, du mode de livraison des repas
- Quelle solution retenir : repas adapté ou panier repas ?
- Trousse d'urgence : où est-elle, qui peut/doit l'utiliser ?
- Présentation de stylos d'adrénaline factice

Emilie CAPELLI

Diététicienne-nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon



OBJECTIFS

- Caractériser les allergènes pour mieux repérer les aliments et catégories d'aliments à risques
- Appliquer les bonnes pratiques de préparation et de service des repas aux convives allergiques
- Sécuriser le parcours des convives dans la restauration collective

Jour 2 – après-midi

13h30 – 17h00

Intégration psychosociale de l'enfant et de l'adulte

- Impact sur la qualité de vie : le panier repas, le repas adapté...
- Prise de repas avec les autres convives non allergiques
- Cas des sorties scolaires

Intégration des contraintes par les professionnels auprès de personnes allergiques

- Retour d'expérience de l'affichage INCO dans les collèges du Doubs
- Achats en restauration collective
- Place du diététicien-nutritionniste dans la prise en charge des convives allergiques en restauration collective : réglementation, éthique et déontologie
- Communication auprès des parents/ familles

Evolution des prises en charge des patients allergiques

- Diagnostic
- Induction de tolérance en milieu hospitalier

Emilie CAPELLI

Diététicienne-nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon



MÉTHODOLOGIE PÉDAGOGIQUE

- 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

MÉTHODOLOGIE 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



POUR ALLER PLUS LOIN...

Formations ENV3 – Modules d'approfondissement

- Éducation à l'alimentation
- Repas végétarien en restauration collective
- Alimentation saine et durable en restauration collective



Cnam-ISTNA

4 avenue du Docteur Heydenreich • BP 65228 • 54052 Nancy Cedex
+ 33 (0)3 83 85 45 37 • contact@cnam-istna.fr

www.cnam-istna.fr

