

Formation

**Le diététicien, acteur clé de la
restauration collective**

ENV 3

Module d'approfondissement

**La restauration collective de jeunes
enfants (*Enf*)**

9 et 10 octobre 2025

(Paris et distanciel possible pour Outre-Mer)

Le diététicien, acteur clé de la restauration collective – Module Jeunes enfants

..... OBJECTIFS

- Être en mesure d'accompagner la diversification alimentaire des tout-petits et proposer des menus adaptés en collectivité du jeune enfant, tout en assurant la prévention des allergies alimentaires et la mise en place de PAI

..... PUBLIC VISÉ

- Diététicien-nutritionniste exerçant ou souhaitant exercer à temps complet ou partiel pour la restauration collective

..... MÉTHODOLOGIES 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



JOUR 1

9h30-12h30
13h30-17h30

L'alimentation du jeune enfant

- Les besoins nutritionnels de l'enfant jusqu'à 3 ans
- Le développement de l'oralité, l'acquisition des goûts et des habitudes alimentaires, la néophobie
- Les pratiques de diversification alimentaire
- L'évolution des textures : à quel âge, avec quels aliments, comment
- Les habitudes de consommation observées et les erreurs à éviter (Jus végétaux en substitution du « lait infantile », absence de MG ajoutées aux préparations, excès d'apports en protéines, excès de sel et/ou de sucres, ...)

JOUR 2

9h00-12h30
13h30-17h00

L'alimentation en crèche


- Les grands principes de l'offre alimentaire par tranche d'âge, la structure des repas, les recommandations dans le choix des aliments
- Les principes de l'équilibre alimentaire en crèche : le cadre réglementaire et les recommandations actualisées en matière d'offre alimentaire.
- La loi Egalim et la loi Climat et Résilience
- La préparation et la distribution des repas
- L'accueil des enfants ayant besoin d'une alimentation thérapeutique – La mise en place d'un PAI
- Exercices de mise en application des recommandations nutritionnelles actualisées.

Références bibliographiques

- Réglementation (EGALIM)
- Guides de recommandations (CNRC, GEM RCN, G RCN)
- Publications (ANSES, ADEME, INRA).
- Alimentation de l'enfant en situations normale et pathologique, 2ème édition, 2012

INTERVENANTE

Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste et Ingénieure Agroalimentaire
à la Ville de Paris



Ce projet est réalisé avec le soutien du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire en partenariat avec le ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités et l'Agence de la transition écologique (ADEME)** dans le cadre de la 10ème édition de l'appel à projets du Programme national pour l'alimentation.

La formation a été validée par le **Conseil national de la restauration collective (CNRC)**.