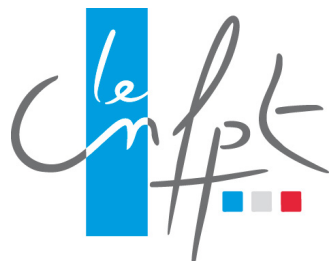




Journée d'actualité



ALIMENTATION, SANTE ET PLAISIR

Mercredi 20 mars 2019, DIJON

CONTEXTE

La restauration collective se trouve aujourd'hui prise en étau entre une demande sociale très forte et un contexte financier très contraint. En plus des exigences en terme d'hygiène alimentaire, il est demandé que l'alimentation concoure à la bonne santé des convives. Pour cela, les professionnels de la restauration collective veillent à éviter les substances pouvant avoir un impact néfaste sur la santé des convives, et sur leur propre bien-être. De plus, il s'appliquent à suivre des recommandations nutritionnelles qui évoluent, avec notamment le développement des protéines végétales. L'acceptabilité des aliments fait partie également partie de leurs préoccupations.

OBJECTIFS DE LA JOURNEE

- Favoriser le bien-être et la santé des convives,
- Comprendre les ressorts des comportements alimentaires des convives, prendre connaissance des derniers travaux de recherche à ce sujet
- Adopter des pratiques professionnelles concourant à la qualité nutritionnelle des aliments dans la préparation des aliments,
- Transférer des bonnes pratiques mises en oeuvre afin de favoriser l'acceptation par les convives d'aliments sains.

LIEU : INRA Bourgogne, 9E boulevard Jeanne d'Arc, DIJON

PUBLIC : Responsables de la restauration collective, chefs de cuisine, cuisiniers et cuisinières, gestionnaires des établissements scolaires, agents de restauration.

INSCRIPTIONS : Pour vous inscrire, merci de vous rapprocher du service formation de votre collectivité (inscription en ligne).

Code session : **C3C01 001**

Les frais de déplacement, de repas et d'hébergement ne sont pas pris en charge par le CNFPT.

PROGRAMME

CONTACT

Vincent PSALMON, conseiller formation « restauration collective »
tél : 03 86 52 94 17
mail : vincent.psalmon@cnfpt.fr

PROGRAMME DE LA JOURNEE

9h : Accueil des participants

9h15 : Introduction à la journée

9h30 : Le PNNS, l'alimentation et la santé chez l'enfant et l'adolescent avec Hélène Poirier, Professeur de Nutrition, AgroSup Dijon :

- o Cadre réglementaire et recommandations
- o Constats de consommation
- o Transformation des aliments : quel effet sur la qualité nutritionnelle des produits

11h : L'acceptabilité des légumes avec Sophie Nicklaus, Directrice de Recherche INRA, CSGA :

- o Caractéristiques du comportement de l'enfant
- o Déterminants de l'acceptabilité
- o Effet de la présentation

12h30 : Repas à proximité

13h30 : Découvrir les outils et méthodes de la recherche à travers l'organisation d'une dégustation "à l'aveugle"

15h : Retours d'expériences de collectivités (Dijon, Nevers, Lons-le-Saunier, Dôle, Doubs...), et échanges avec les participants :

- o Le complément de la protéine animale par la protéine végétale
- o La légumerie

16h30 : Fin de la journée

