



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

PRINCIPAUX RÉSULTATS

CONTRIBUTION À
L'ÉVALUATION DE
L'EXPÉRIMENTATION DU
MENU VÉGÉTARIEN
EN RESTAURATION SCOLAIRE

Travaux menés par la

COMMISSION AFDN

OFFRE ALIMENTAIRE ET

RESTAURATION

COLLECTIVE

Contexte



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Rappel des éléments de la loi EGAlim

Conformément à la loi EGAlim, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019.

C'est-à-dire un **menu** unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) **à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers.**

Cette mesure, est d'abord menée à **titre expérimentale** pendant deux ans

L'**objectif** de cette expérimentation est **d'accompagner les opérateurs dans la mise en place du menu végétarien hebdomadaire**, mais aussi **d'identifier et de lever les freins** à cette mise en place, en lien avec les différents acteurs concernés (restauration collective, parents d'élèves, ONG, collectivités territoriales...). Ainsi, aucune sanction n'est prévue par la loi concernant sa mise en place.

Cette expérimentation est aussi un outil d'évaluation des effets sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation des cantines et les coûts induits. L'intégration d'un menu végétarien permettrait de faire des économies qui pourraient être réinvesties dans l'achat de produits de qualité. L'évaluation de cette mesure, au bout de deux ans, prévoit de l'adapter si nécessaire. Le fait de l'étendre éventuellement à d'autres segments de la restauration collective (médico-social...) sera étudié ultérieurement.



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**



Les diététiciens ont parmi leurs missions, l'accompagnement des collectivités assurant un service de restauration scolaire dans la mise en place des objectifs des politiques publiques. L'expérimentation du menu végétarien a donc mobilisé notre profession depuis le 1^{er} novembre 2019, date d'entrée en vigueur des exigences de l'article 24 de la loi Egalim.



Augmenter la part végétale des repas proposés en restauration scolaire est un objectif que la profession porte jour après jour et les diététiciens déploient des efforts de persuasion pour défendre les enjeux de santé mais aussi éducatifs des repas pris à la cantine. Ils s'emploient à trouver les arguments pour augmenter la popularité des légumes, pour encourager l'emploi de légumes secs et pour faire cheminer les représentations de toute la communauté adulte.



L'AFDN s'interroge sur les répercussions des évolutions proposées et leurs impacts sur la couverture des besoins nutritionnels des convives.



L'AFDN s'inquiète également des difficultés d'un accès égal et équitable à une alimentation saine et des disparités en termes de nutrition sur le territoire et dans les familles.

Motivations

Objectifs de l'étude (*)

Disposer de données quantitatives et qualitatives sur l'expérimentation du menu végétarien dans les établissements scolaires primaires et secondaires.

Méthodologie



Collecte de données :

Les données ont été collectées sous la forme d'un **questionnaire en ligne, envoyé par les réseaux des diététiciens AFDN, AGORES** (Association nationale des directeurs de la restauration collective), **SNRC** (Syndicat National de la Restauration Collective) et **SNERS** (Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services).

Elles concernent des **cantines scolaires publiques et privées au niveau national** (métropole et départements ultramarins), **de la maternelle au lycée**.



Les réponses :

Le nombre de répondants a été de **210 structures** (143 restaurations primaires, 52 collèges et 15 lycées).

Ces structures servent près de **670 000 repas/jour**.

Les informations collectées entre le **2 novembre et le 1er décembre 2020 (soit 4 semaines)**, se répartissent sur **14 régions** et près de **60 départements** (*Voir répartition sur le rapport complet*).

Cadre de l'enquête:

L'enquête s'est intéressée aux **plats protidiques proposés au déjeuner des écoles primaires, des collèges et des lycées**. Elle a également recueilli les remarques sur les **freins rencontrés** et sur les **leviers activés** par les opérateurs (*Voir rapport complet*).

Les menus étudiés couvrent la période allant du 2 novembre au 18 décembre 2020 (**soit 7 semaines de menus**).

Les résultats ne différencient pas les modes de gestion des restaurants (autogérés ou externalisés).

L'enquête a porté sur les paramètres suivants :



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

L'offre alimentaire

- Nombre de composantes du repas
- Nombre de déjeuners servis par semaine (4 ou 5)
- Type de menus : uniques, choix dirigés, choix multiples.
- Nombre de menus végétariens servis sur la période de 7 semaines.

La qualité des produits

- Place des produits issus de l'Industrie agro-alimentaire
- Place des produits sous signe de qualité
- Place des produits issus de l'agriculture biologique

La communication et l'accompagnement

- Mise en valeur des menus et plats végétariens
- Intitulé choisi pour identifier les plats végétariens
- Mise en valeur des recettes « maison »

La diversité des recettes végétariennes

- Nombre de plats composés d'œufs et/ou de fromage
- Nombre de plats composés de soja
- Nombre de plats composés de légumes secs et/ou de céréales

Le gaspillage alimentaire

- Mesure des déchets (restes assiettes par composante du repas)

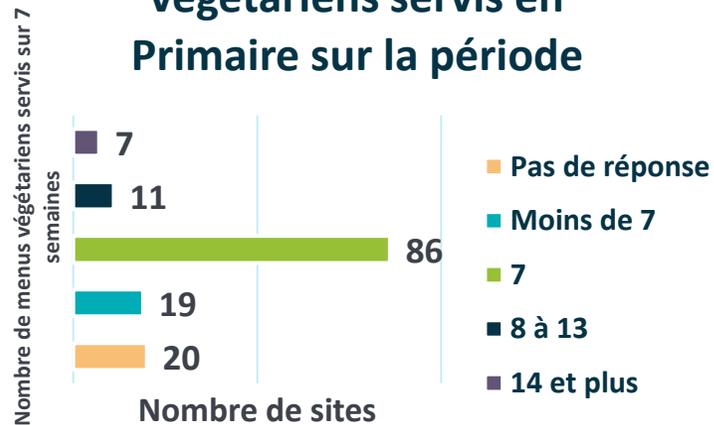


Nombre de menus végétariens servis par type d'établissement (*)

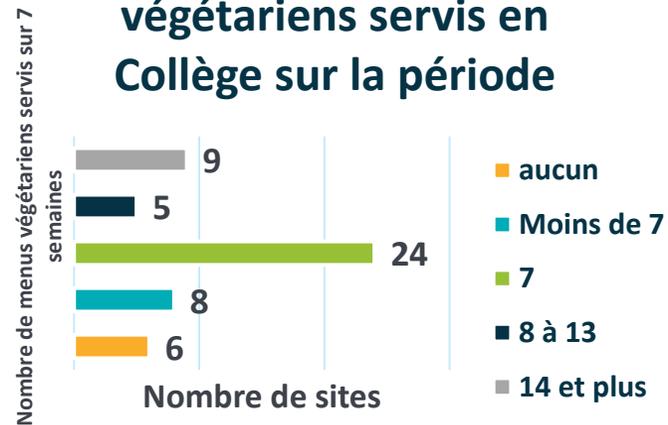


Détail des résultats sur l'offre de menus végétariens durant la période étudiée (7 semaines)

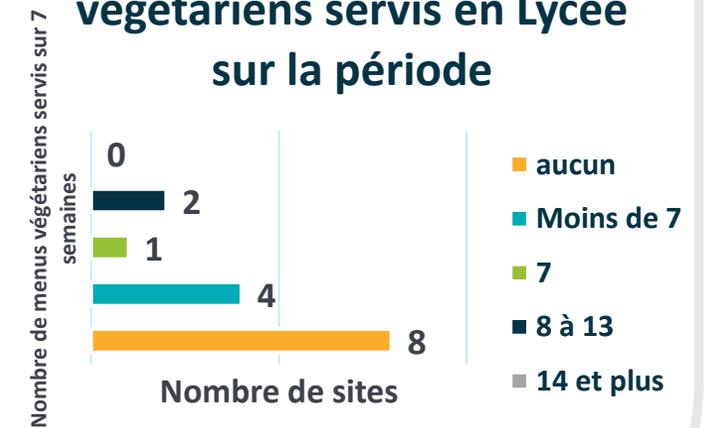
Nombre de menus végétariens servis en Primaire sur la période



Nombre de menus végétariens servis en Collège sur la période



Nombre de menus végétariens servis en Lycée sur la période



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

(*) Tableaux de données // Nombre de menus végétariens servis dans le rapport complet

Nombre de menus végétariens servis sur la période (soit 7 semaines) (*)



Discussion

Les résultats de l'enquête AFDN confirment ceux qui ont été rapportés par d'autres(**), ce qui permet d'appuyer l'ensemble des résultats avancés.

Les cuisines sur site semblent avoir moins adhéré à l'expérimentation que les cuisines centrales et leurs satellites. On peut supposer que les cuisines centrales sont plus structurées et en capacité de mettre en place les évolutions réglementaires plus facilement. On peut également supposer que les cahiers des charges sont plus surveillés et qu'ils mentionnent l'obligation de mettre en place toutes les évolutions réglementaires.

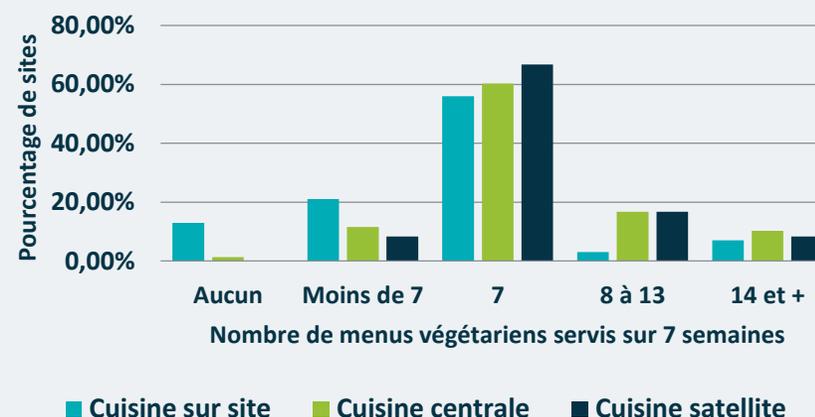
Résultats

En moyenne, presque 75% des collectivités ont proposé des menus végétariens hebdomadaires.

On relève cependant une adhésion plus forte dans les restaurants gérés par les communes et sur notre échantillon de lycées, une adhésion plus aléatoire.

On note également que près de 18% des collectivités ont été au-delà d'un menu par semaine

Proportion de sites (primaires/collèges/lycées cumulés) ayant servis des menus végétariens / type de cuisine

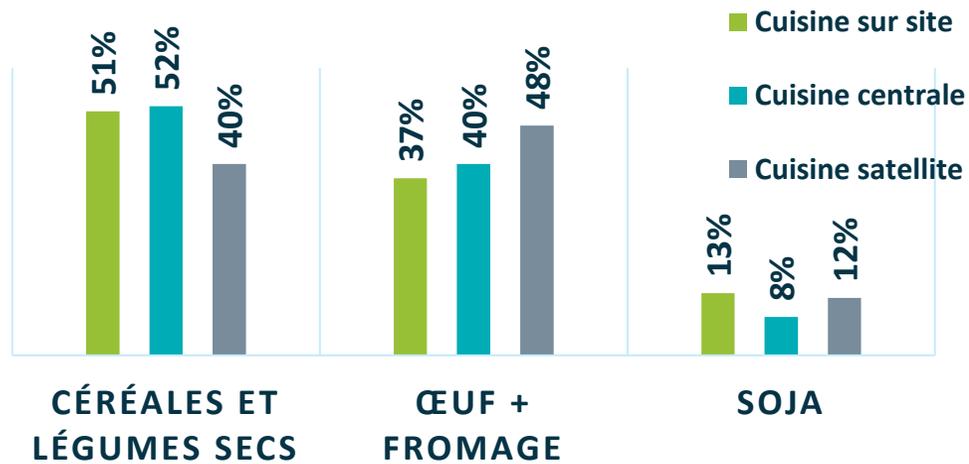


(*) Tableaux de données // Nombre de menus végétariens servis dans le rapport complet
(**) Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim (amf.asso.fr)
OBSERVATOIRE-Principaux résultats-2020 (observatoire-restauration-biodurable.fr)

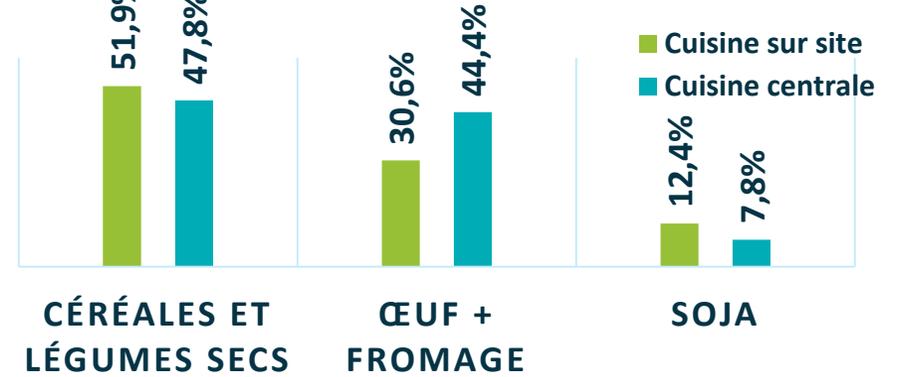
Types de plats végétariens servis(*)



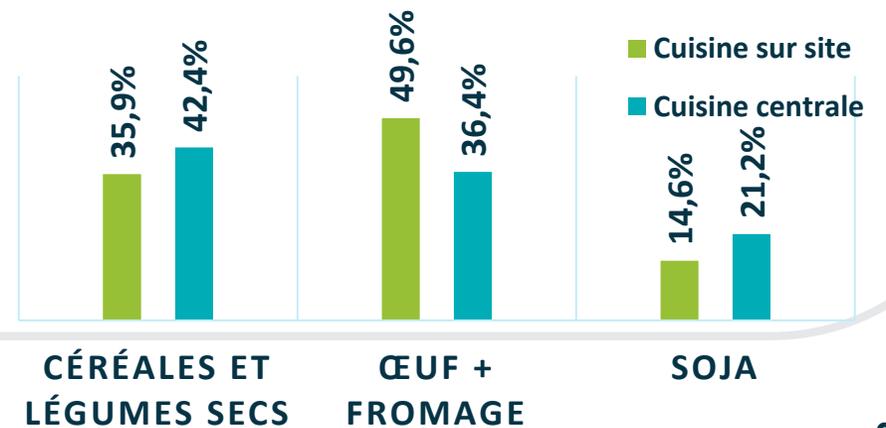
En primaire



En collège



En lycée



(*) Tableaux de données // Types de plats végétariens servis dans le rapport complet



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Résultats (*)



En moyenne, 48% des plats végétariens proposés sont constitués de céréales et/ou de légumes secs, 42% d'œuf et/ou de fromage et 11% de protéines de soja. Il n'y a pas de différences notables entre les 3 types d'établissement. Nous avons demandé de préciser les noms des recettes pour chaque catégorie de plats et les réponses ont été difficiles à exploiter car les recettes sont souvent constituées d'association : céréales/œuf/fromage et classées de façon aléatoire dans l'une ou l'autre catégorie.
(voir liste des recettes végétariennes dans le rapport complet).

(*) Tableaux de données // Types de plats végétariens servis dans le rapport complet



Discussion

Le guide de l'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire recommande une fréquence de **50% de plats protidiques végétariens à base de céréales et légumes secs, ce qui semble être une recommandation réaliste par rapport aux usages.**

Mais il est à noter que **le fromage est très présent** dans l'ensemble des recettes collectées, dans le cadre de l'enquête.



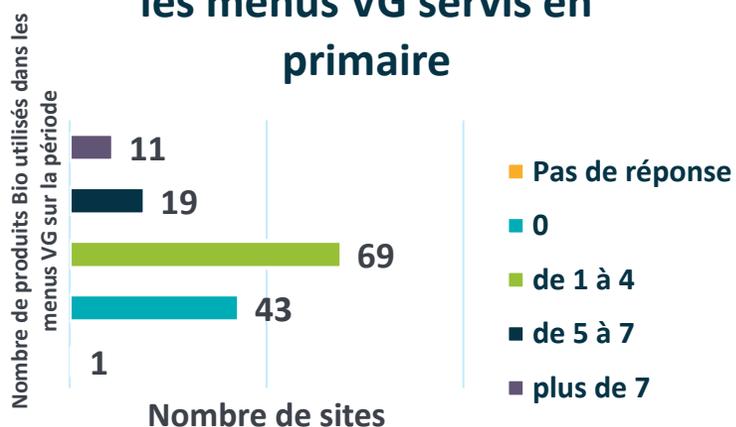
AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

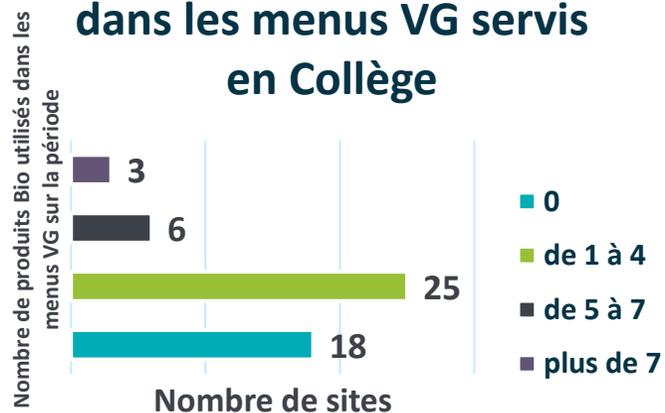
Place des produits Bio dans les menus végétariens servis(*)



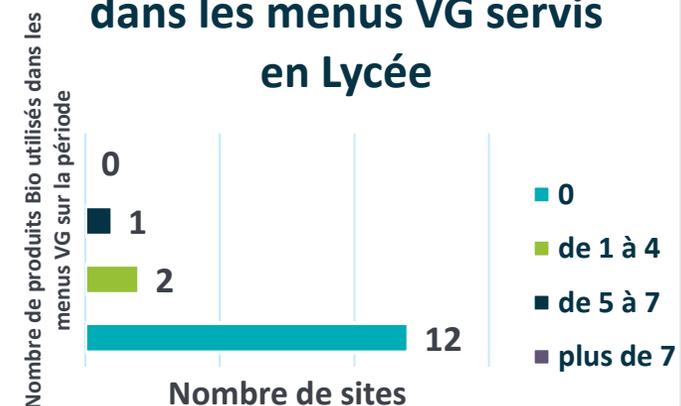
Place des produits BIO dans les menus VG servis en primaire



Place des produits BIO dans les menus VG servis en Collège



Place des produits BIO dans les menus VG servis en Lycée



AFDN

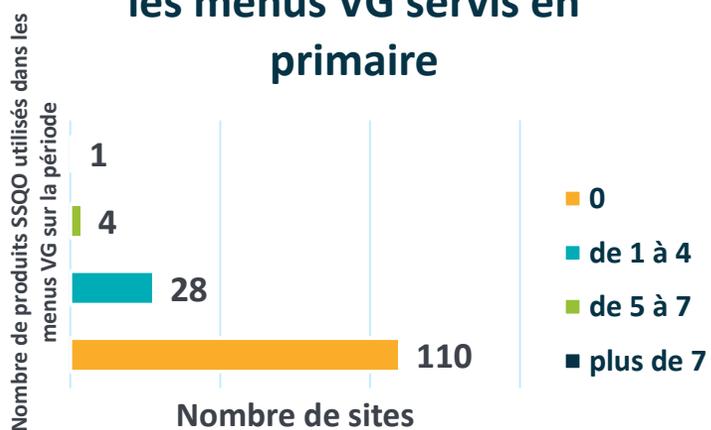
Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

(*) Tableaux de données // place des produits BIO dans les menus végétariens servis dans le rapport complet

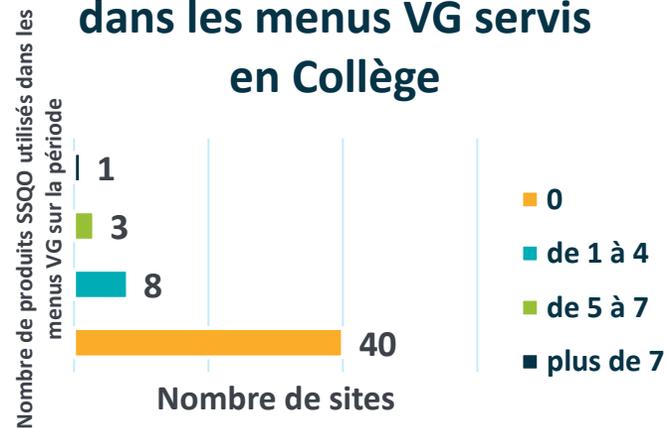
Place des produits SIQO dans les menus végétariens servis (*)



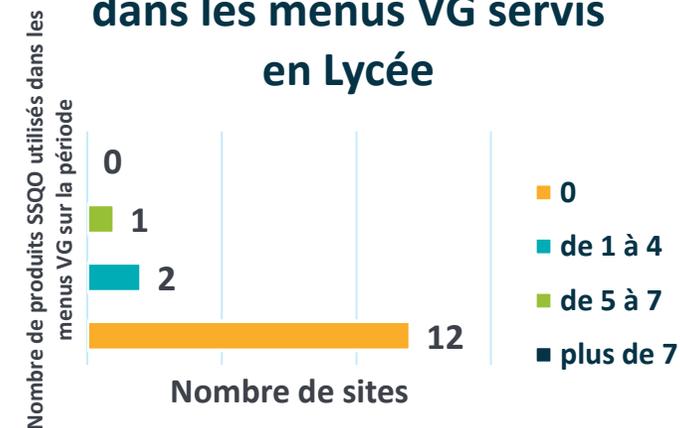
Place des produits SIQO dans les menus VG servis en primaire



Place des produits SIQO dans les menus VG servis en Collège



Place des produits SIQO dans les menus VG servis en Lycée



AFDN

Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

(*) Tableaux de données // place des produits SIQO dans les menus végétariens servis dans le rapport complet

Discussion



Pour mémoire, les objectifs fixés par la loi Egalim sont de 50% des produits SIQO dont 20% de produits BIO à l'horizon 2022.
Les municipalités semblent davantage engagées vers cet indicateur d'une alimentation durable.

Parmi les commentaires relevés dans les questionnaires renseignés, les **principales difficultés** exprimées sont d'abord, **financières** avec un surcoût dû à l'achat de produits de qualité. Des actions spécifiques ont été mises en place pour absorber le surcoût : lutte contre le gaspillage alimentaire (sensibilisation des convives), révision des grammages ou formation aux justes cuissons (pour améliorer les rendements).



On note que les services de restauration des municipalités et des départements proposent plus fréquemment des produits BIO, 70% des municipalités et 65% des collèges, proposent au moins 1 produit BIO sur un cycle de 7 semaines alors que seulement 20% des lycées le font.

Quant aux produits SIQO, 20% environ des établissements ont pu les intégrer dans l'offre de plats protidiques végétariens.



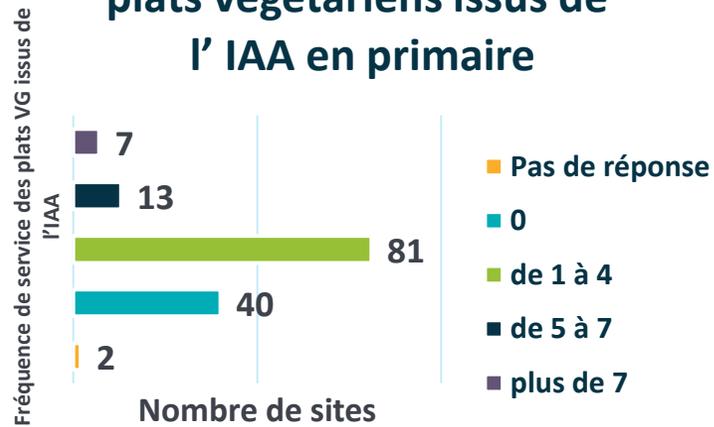
AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

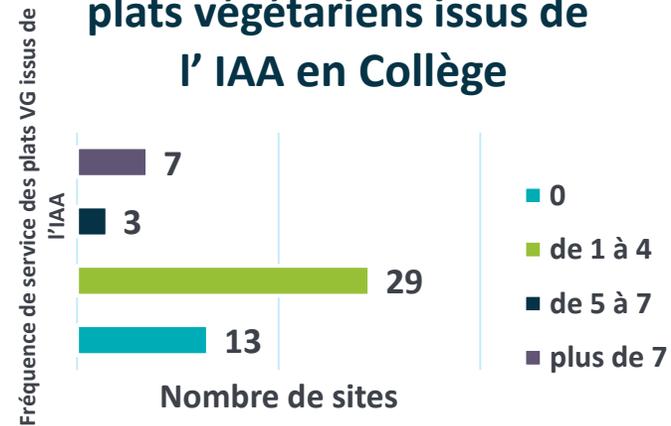
Fréquence de service des plats végétariens issus de l'industrie agroalimentaire (*)



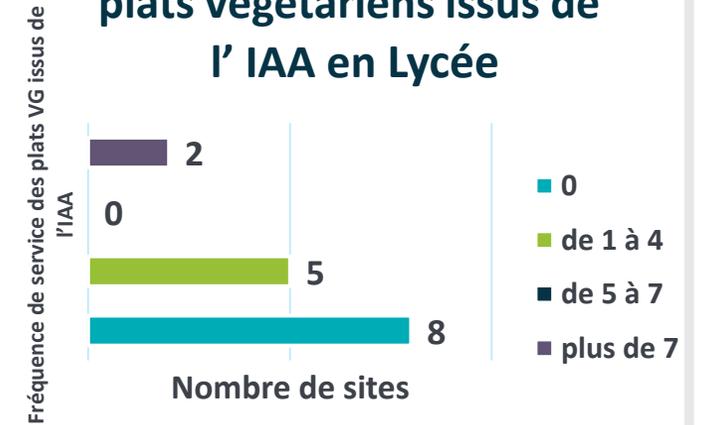
Fréquence de services des plats végétariens issus de l'IAA en primaire



Fréquence de services des plats végétariens issus de l'IAA en Collège



Fréquence de services des plats végétariens issus de l'IAA en Lycée



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

(*) Tableaux de données // Fréquence de service des plats issus de l'industrie agroalimentaire dans le rapport complet¹⁴

Discussion (*)



25 à 28% des établissements n'ont pas recours aux produits industriels. Leur fréquence reste faible là où ils sont utilisés, **moins d'une fois par semaine** dans les restaurants des **communes** et des **collèges**.

Nous avons relevé des remarques critiques très précises sur les gammes de *produits industriels à base de protéines végétales* :

Le haché de protéines végétales est peu attractif

« Les imitations de « steaks » végétales sont trop sèches, leur couleur ne plait pas aux jeunes convives. Il faut les servir avec une sauce « nappante » pour qu'ils soient mangés. »

La présence du soja inquiète, du fait de sa teneur en phyto-œstrogènes.

Les répondants déplorent un nombre trop important d'additifs, dans certains produits.



Pour mémoire

Pour mémoire, le guide de l'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire recommande afin de préserver la diversité des plats proposés en restauration collective, de :

- Limiter les produits ultra-transformés et de veiller à leur qualité nutritionnelle, une fréquence maximale de 1 service sur 20 menus
- Limiter les plats et composantes à base de soja une fréquence maximale de 1 service sur 20 menus successifs.
- Et de privilégier le « fait maison » et les aliments bruts, en utilisant des aliments frais, en conserve ou surgelés non préparés.

Durant cette période, perturbée par la pandémie COVID 19 les grilles de menus proposés ont été simplifiées. On observe davantage de menus sans choix et le recours aux produits industriels reste limité. Mais qu'en sera-t-il lorsque la situation sanitaire sera rétablie ? Une offre quotidienne de plats végétariens va augmenter la charge de travail en cuisine, les plats IAA pourraient alors constituer un recours plus régulier.



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Analyse des commentaires libres

A partir des commentaires libres, nous avons classé les remarques exprimées en **favorables**, **moyennement favorables** et **défavorables au menu végétarien**.

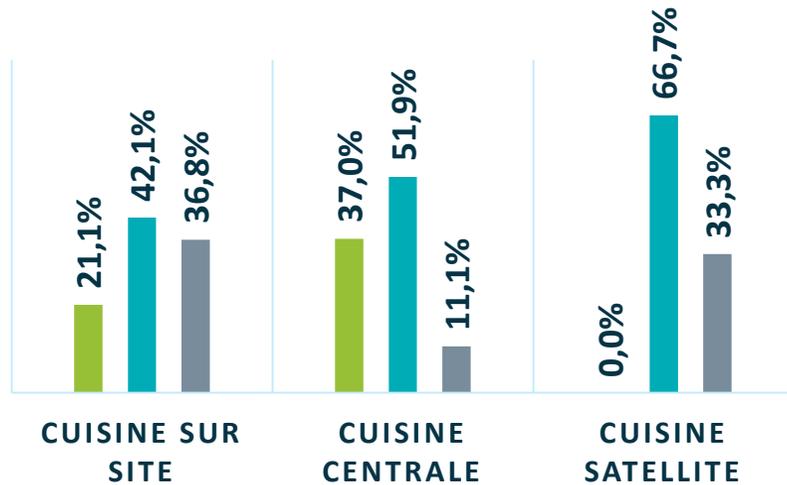
Seulement 1/3 des établissements ont renseigné cette partie.

20% des équipes sont favorables, **50%** sont moyennement favorables et **30%** sont défavorables.

Commentaires libres / Appréciation globale (*)

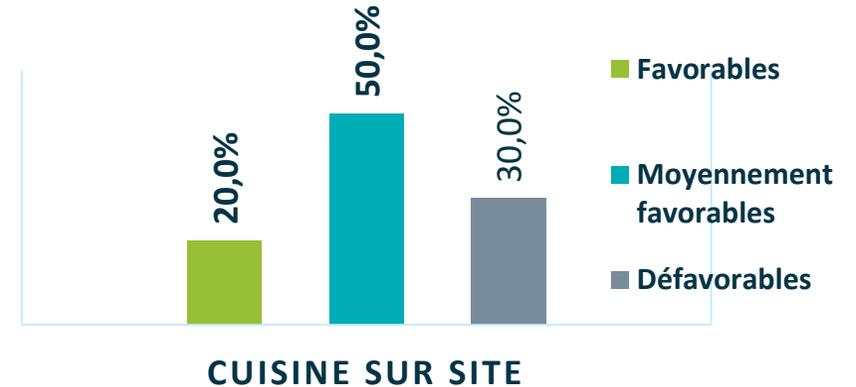
En primaire (49 commentaires)

■ Favorables ■ Moyennement favorables ■ Défavorables

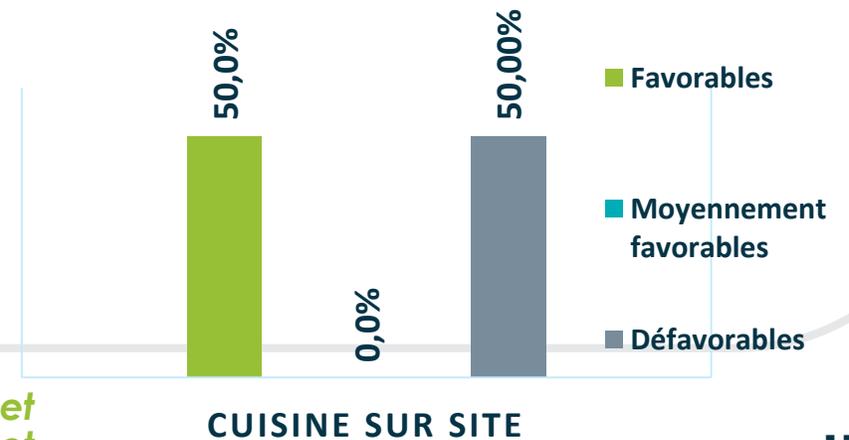


Accueil du menu végétarien

En collège (10 commentaires)



En lycée (2 commentaires)



(*) Tableaux de données // Commentaires et appréciations dans le rapport complet



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Parmi les commentaires relevés dans les questionnaires renseignés ...

Le manque de disponibilité des produits constitue un frein fréquemment exprimé.

Le menu végétarien hebdomadaire est ressenti comme une contrainte qui se surajoute à d'autres exigences, s'il devait devenir obligatoire.

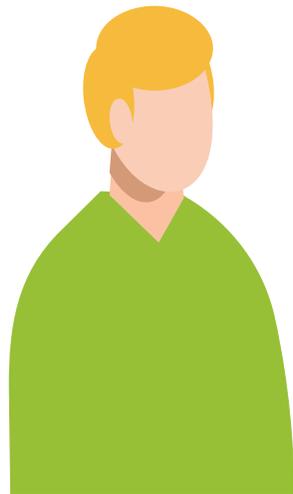
Ces observations sont cohérentes avec les résultats sur le nombre de repas végétariens servis.

Les cuisines sur site semblent avoir moins adhéré à l'expérimentation que les cuisines centrales. On peut supposer que les cuisines centrales se sont dotées des compétences de diététiciens dont la mission est d'accompagner les équipes de cuisine et les agents de service pour la mise en place des évolutions réglementaires.

Accueil du menu végétarien

Cuisine Centrale de C.
7 satellites : 850 repas/jour :

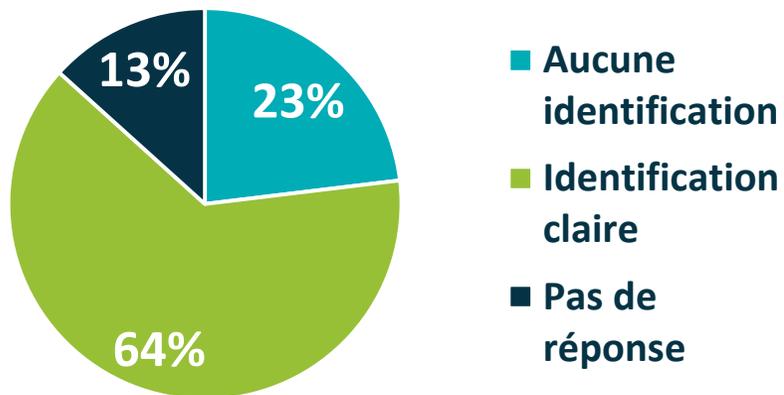
Verbatim : « Un menu végétarien par semaine est une bonne chose, je pense qu'il ne faut pas aller au-delà, pour diverses raisons ; ne pas mettre en péril les petits éleveurs, communication complexe auprès des usagers et parents d'élèves, utilisation de produits bio (plus coûteux) ,
Un petit mot en ce qui concerne les métiers de la restauration collective, nous sommes entourés de nombreuses obligations, HACCP, agrément sanitaire, loi INCO, marchés publics, GEMRCN, la sécurité au travail,..... Cela fait beaucoup, à cela il faut ajouter la loi Egalim et toutes ses contraintes, cela devient très difficile de gérer une structure avec toutes ces obligations. Tous ces changements sont indispensables mais c'est trop car tout est fait en même temps »



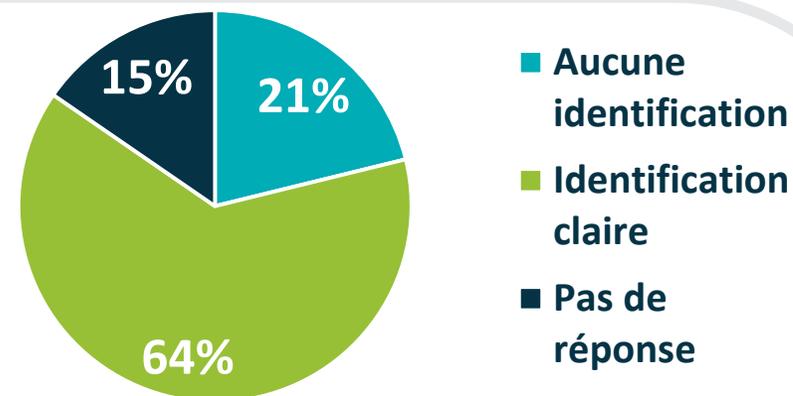
Précisions sur la mise en valeur des menus végétariens (*)

Identification des menus végétariens

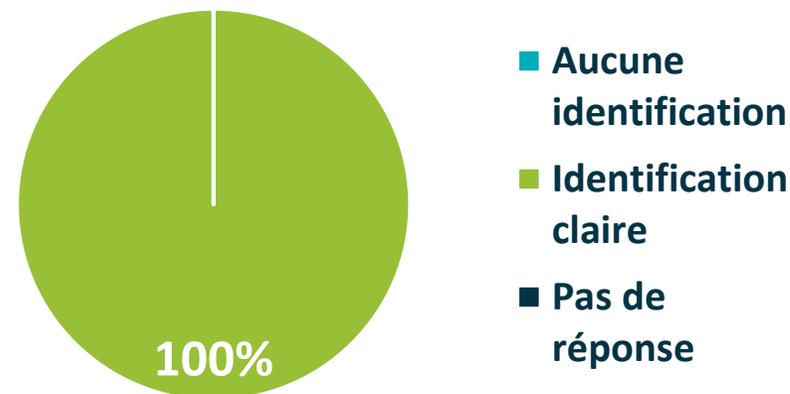
Identification du repas végétarien sur les menus en primaire



Identification du repas végétarien sur les menus au collège



Identification du repas végétarien sur les menus au lycée



(*) Tableaux de données // mise en valeur des menus végétariens dans le rapport complet



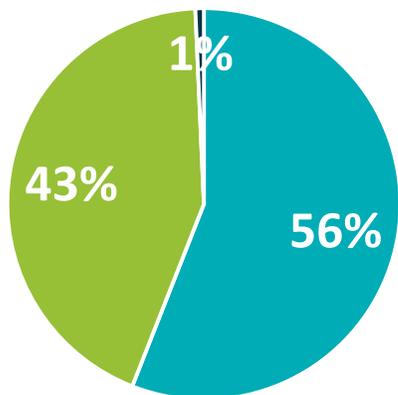
AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Précisions sur la mise en valeur des menus végétariens (*)

Intitulé choisi pour les menus végétariens

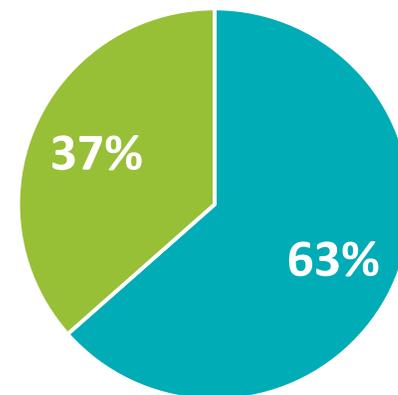
Intitulé du repas végétarien sur les menus en primaire



- Menu végétarien
- Intitulé personnalisé
- Pas de réponse

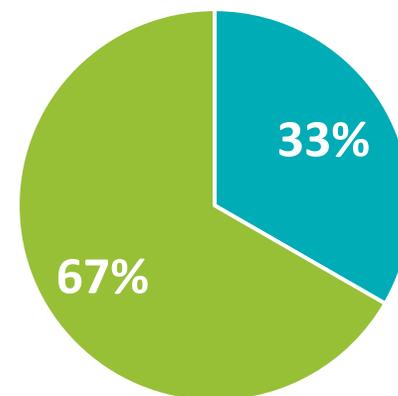


Intitulé du repas végétarien sur les menus au collège



- Menu végétarien
- Intitulé personnalisé
- Pas de réponse

Intitulé du repas végétarien sur les menus au lycée



- Menu végétarien
- Intitulé personnalisé
- Pas de réponse

(*) Tableaux de données // mise en valeur des menus végétariens dans le rapport complet



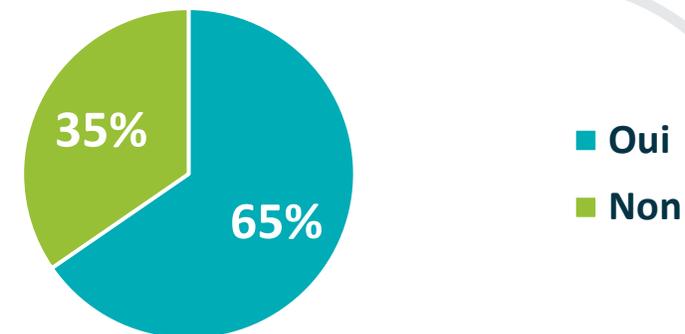
AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

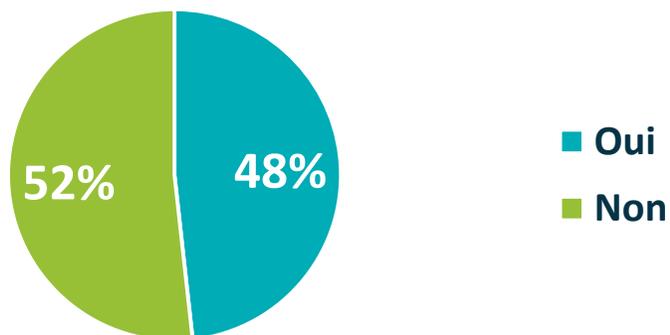
Précisions sur la mise en valeur des menus végétariens (*)

Mise en valeur des recettes « maison »

Mise en valeur des recettes végétariennes « maison » sur les menus au collège



Mise en valeur des recettes végétariennes « maison » sur les menus en primaire



Mise en valeur des recettes végétariennes « maison » sur les menus au lycée



(*) Tableaux de données // mise en valeur des menus végétariens dans le rapport complet



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Discussion



On relève qu'en moyenne **près du quart des répondants ne met pas en valeur le menu végétarien sur les menus affichés.** Près de la moitié des menus ne font **pas mention des recettes maison.**

On constate également que **près de la moitié des établissements ont choisi de ne pas utiliser le vocable « Menu Végétarien »** lui préférant, sur les menus imprimés, soit le repérage par une couleur de police différente, soit par un pictogramme ou encore par une dénomination faisant référence aux motivations environnementales de ces menus.



Exemples de dénominations utilisées pour identifier le menu végétarien

- Repas de la terre*
- Repas vert*
- Du Végé pour changer*
- Repas pour la planète*
- Menu Egalim*
- Plat végété*
- Plat développement durable*



AFDN

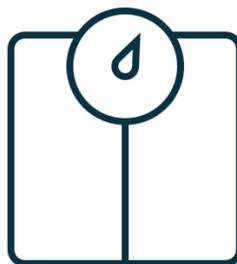
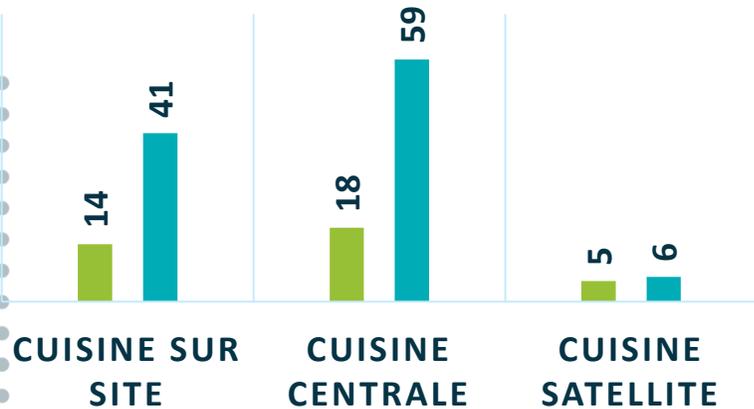
Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Précisions sur le gaspillage alimentaire(*)

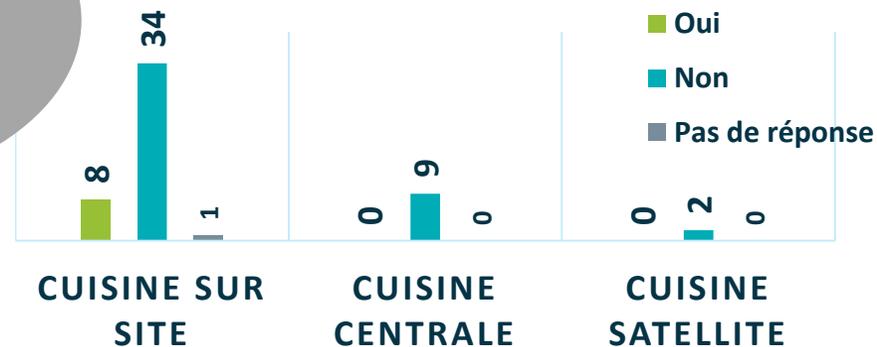
Réalisation de la pesée des restes assiettes

En primaire

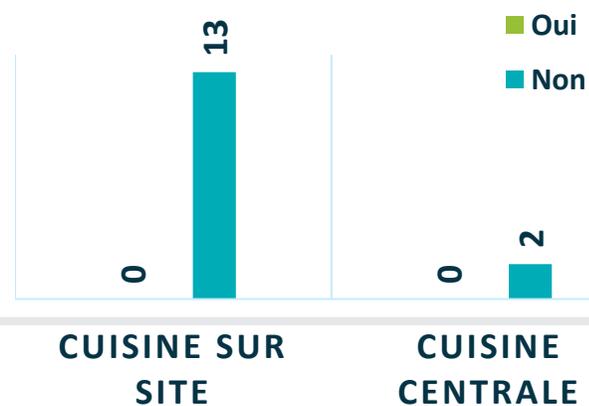
■ Oui ■ Non



En collège



En lycée



(*) Tableaux de données // gaspillage alimentaire dans le rapport complet



Précisions sur le gaspillage alimentaire(*)

Maternelle	Menu non végétarien	Menu végétarien	Incidence
Cuisine sur site	21	26	+22.4%
Cuisine centrale	47	47	0%
Cuisine satellite	76	79	+4%
Moyenne	48	51	+ 5,6%

Poids moyen des déchets alimentaires (g) par convive (**)



Le volume moyen de restes assiettes par repas végétarien servi est sensiblement le même qu'habituellement dans les écoles maternelles et élémentaires. Par contre, il augmente au collège (+42 % de déchets).

Elémentaire	Menu non végétarien	Menu végétarien	Incidence
Cuisine sur site	27	35	+25.8%
Cuisine centrale	57	54	-5.4%
Cuisine satellite	76	80	+5.3%
Moyenne	53	56	+ 5,6%

Collège	Menu non végétarien	Menu végétarien	Incidence
Cuisine sur site	66	94	+42%

(**) Analyse sur la base des 27 réponses données pour les maternelles & élémentaires et des 9 réponses données pour le collège

(*) Tableaux de données // gaspillage alimentaire dans le rapport complet



Analyse des résultats



On constate que **25% des services de restauration des écoles primaires** mesurent les restes assiettes, on tombe à **15% dans les collèges** et **dans l'échantillon** des 15 lycées de notre étude, **aucun lycée ne réalise de pesées.**



La loi EGalim a retenu comme indicateur de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire la **limitation du gaspillage alimentaire**. Notre enquête témoigne du **peu de données disponibles pour les évaluateurs mandatés.**

On observe également que lorsque les restes assiettes sont pesés, il est **rare que la part respective de chaque composante du repas soit quantifiée**. Les responsables de la restauration n'ont pas profité de cette période d'expérimentation pour associer la communauté scolaire à l'évaluation du gaspillage alimentaire.



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Principaux résultats sur l'évaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire

En moyenne, presque **75% des collectivités** ont proposé des **menus végétariens hebdomadaires**, avec une **adhésion plus forte du côté des communes**.



70% des municipalités, 65% des collèges et 20% des lycées ont intégré au moins 1 produit BIO dans les menus végétariens sur un cycle de 7 semaines de menus.

On note également que près de **18% des collectivités** ont été au-delà d'un menu végétarien par semaine.

En moyenne, **48% des plats végétariens proposés** sont constitués de **céréales et/ou de légumes secs**, 42% d'œuf et/ou de fromage et 11% de protéines de soja. Il n'y a **pas de différence notable** dans cette répartition entre les 3 types d'établissements.

Quant aux **produits SIQO(*)**, **20% environ des établissements** ont pu les intégrer dans l'offre de plats protidiques.

(*) Les signes officiels de la qualité et de l'origine



AFDN

Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

CONCLUSIONS DE L'ENQUETE (1)

Le questionnaire transmis par le canal des diététiciens AFDN/AGORES/SNRC/SNERS a permis de recueillir les réponses de 210 établissements. Cet échantillon représente près de 670 000 repas/jour, servis dans 14 régions et 60 départements de métropole et d'outre-mer.

Près de 75% des collectivités ont proposé des menus végétariens hebdomadaires, avec cependant, une adhésion plus forte des municipalités, pour leurs écoles, que des établissements du secondaire.

Les **données recueillies ne permettent pas de conclure que le menu végétarien génère moins de gaspillage, ni qu'il est accueilli facilement par les convives, les familles et les équipes.**

En effet, il est **difficile de statuer sur le gaspillage alimentaire** car **seulement 25% des établissements pèsent les restes** et lorsqu'ils sont quantifiés, on ne distingue pas quelle composante du repas est la plus représentative.

Par ailleurs, les commentaires libres laissent entendre que **là où l'équipe adhère à l'objectif, l'expérimentation est encouragée** et on essaie de trouver des recettes qui plaisent aux jeunes convives. Tandis que **là, où l'équipe est plus réticente, tout concourt à exprimer un commentaire défavorable sur le projet.**

CONCLUSIONS DE L'ENQUETE (2)

Nos observations montrent que **les menus végétariens ont été expérimentés sans être toujours mis en valeur, sans que les convives soient informés sur le fait qu'il s'agit de recettes maison.**

Il est important que les objectifs de la diversification protéique soient bien établis et décrits par les pouvoirs publics de façon à ce que les collectivités puissent les comprendre et y adhérer.

Notre profession reste en veille sur l'impact nutritionnel des évolutions proposées, elle demeure notamment attachée à l'accès égal et équitable à une alimentation saine sur le territoire et reste donc préoccupée par les disparités familiales que la restauration scolaire peut compenser.



WEBGRAPHIE

- ❑ Guide sur l'expérimentation du menu végétarien à l'école

[Restauration scolaire : tout savoir sur le menu végétarien hebdomadaire | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)

- ❑ Saisine de l'ANSES en appui de l'expérimentation

[Menu végétarien hebdomadaire à l'école : une première saisine de l'Anses en appui à l'expérimentation | Anses - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail](#)

- ❑ Enquête de l'AMF sur la restauration scolaire après la loi EGalim en 2020

[Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim \(amf.asso.fr\)](#)

[Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants | Vie publique.fr \(vie-publique.fr\)](#)

- ❑ Point de vigilance sur les plats végétariens- publication AFDN

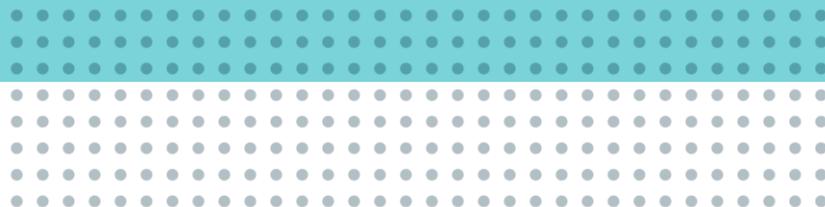
[200911-lecture-fiches-techniques.pdf \(adlf.org\)](#)

- ❑ Révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans

[Révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans \(hcsp.fr\)](#)

- ❑ PNAN : le programme national de l'alimentation et de la nutrition

[PNAN : le programme national de l'alimentation et de la nutrition | Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation](#)



AFDN

Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

LES MISSIONS DES DIÉTETICIENS-NUTRITIONNISTES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le **diététicien-nutritionniste** intervient dans toutes les collectivités qui proposent un service de restauration : crèches, écoles, collèges, lycées, entreprises, maisons de retraite, établissements médico-sociaux, hôpitaux, etc...
Il intervient dans la fonction publique d'état, territoriale et hospitalière, dans le secteur privé et comme consultant indépendant.
Il assure la juste articulation entre des recommandations officielles (Santé, Agriculture, Environnement) et leur mise en application concrète et pratique.



AFDN

Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

MIEUX CONNAITRE L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES DIÉTETICIENS-NUTRITIONNISTES

L'AFDN est la première organisation professionnelle française de diététicien(ne)s nutritionnistes. Elle est le porte-parole de la profession auprès des pouvoirs publics. Elle rassemble plus de 2500 diététicien(ne)s-nutritionnistes exerçant en établissements hospitaliers et médico-sociaux, mais aussi salariés des collectivités territoriales (communes, communautés de communes, départements, régions), salariés du secteur privé (services à domicile, sociétés de restauration, industries agroalimentaires, distributeurs) ou libéraux consultants.
L'AFDN participe aux comités de suivi du PNNS, du PNA et à de nombreux groupes de travail et commissions pilotés par les ministères des solidarités et de la santé, de l'agriculture et de l'alimentation.

Plus
d'infos
[ICI](#)

LES MISSIONS DES DIETETICIENS-NUTRITIONNISTES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Créer un environnement favorable à la santé, c'est :

- ❑ **Proposer** des menus adaptés en fonction des tranches d'âge, du goût des convives, de leurs habitudes et des alimentations spécifiques.
- ❑ **Respecter** la réglementation et les recommandations nutritionnelles.
- ❑ **Prendre en compte** l'environnement du repas et l'appréciation des repas par les convives.
- ❑ **Mener des enquêtes** de satisfaction.
- ❑ **Participer au** choix des produits, à la définition des cahiers des charges, rencontrer les fournisseurs, les producteurs locaux.
- ❑ **Traduire** les recommandations en une offre de repas, accessible et adaptée en collaboration avec les chefs de cuisine et leurs équipes.
- ❑ **S'assurer** de la bonne application, du plan de maîtrise sanitaire, des mesures HACCP
- ❑ **Faire le lien** avec les services de contrôle
- ❑ **Réaliser** des audits hygiène et qualité et coordonner les actions correctives
- ❑ **Accompagner** la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Association Française
des **Diététiciens Nutritionnistes**

Echanger & Communiquer en :

- ❑ **Etant référent** en nutrition et alimentation
- ❑ **Faisant l'interface** entre les différents partenaires (consommateur, élu, directeur, responsable de restauration, cuisinier, fournisseur, inspecteur sanitaire, personnel soignant, équipe éducative, etc...)

Informier & Former en :

- ❑ **Relayant** les recommandations alimentaires officielles.
- ❑ **Animant** des formations auprès des personnels
- ❑ **Organisant** des actions d'éducation et d'information auprès des convives.