

Invitation gratuite pour les Rencontres professionnelles
dans le cadre du **Festival du Mieux Manger 2026**

Accompagner la transition des repas en restauration collective




LIEU: Académie du Climat
2 Place Baudoyer, 75004 Paris



Mardi 09 juin 2026
de 9h30 à 17h

**S'INSCRIRE IMPÉRATIVEMENT
en scannant le QR code**



à partir de 9h00, Accueil café 

Au programme

9h30 :



Présentation du Festival Mieux Manger et du plan alimentation durable de la ville de Paris

Présentation de l'association Diets&Coll par Emilie Capelli, présidente

• **10h : Le « fait-maison » en restauration collective**

- Bien distinguer les degrés de transformation et de formulation dans les produits agroalimentaires - Sylvie DAVIDOU, Maître de conférences en Sciences et Technologies de l'Aliment au CNAM
- Ecocert en cuisine : que signifie le critère « produits élaborés à partir de denrées brutes »? - Marianne BURKHARDT, Responsable adjointe - Cahiers des charges privés et export - groupe Ecocert

• **10h30 : Contaminants alimentaires : comprendre les risques réels pour mieux conseiller**

- Soja, Méthylmercure dans le thon, nitrites, Hexane des huiles, Cadmium, etc - Claire GAUDICHON, Enseignant Chercheur AgroParistech

• **11h00 : Lutte contre le Gaspillage Alimentaire**

- Agenda 2030, loi Garrot, label AFNOR - Véronique VELA RODRIGUEZ Adj chef du bureau au Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- Expérimentation de dons alimentaires dans les écoles - Anne TISON, Directrice Générale Excellents Excédents

• **11h30 : Comment végétaliser les repas en restauration médico-social**

- Présentation des travaux menés par Diets&Coll dans les hopitaux et EHPAD en lien avec les travaux du Professeur DARDEVET - Laura SFRONTATO, Diététicienne Groupe Hospitalier Centre Bretagne - intervenant en attente de confirmation

• **12h00 : Éducation à l'alimentation, la place du diététicien**

- Que dit le Projet de loi ? quelle place pour les diététicien.ne.s? Marie Pierre MEMBRIVES Maman engagée pour des cantines scolaires saines, durables et savoureuses
- Expérimentation de l'utilisation du Nutriscore en restauration collective - Damien GALTIER, Coordonnateur Paramédical de la Recherche en soins- CRESF CH Manhès



Pause déjeuner



De 14h à 16h30 : Ateliers débats en groupe sur des thèmes variés

- La bonne Posture des adultes sur le temps du repas,
- Les outils d'éducation à l'alimentation,
- Les indicateurs de suivi pour la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La participation des convives et des familles,
- Comment valoriser le travail de qualité de nos cuisiniers ?
- Réponses aux convives en cas d'alerte alimentaire