

Alimentation durable et Loi « Egalim », « Climat et résilience » : Quelles conséquences pour nos structures ? Comment tirer des avantages de ces nouvelles obligations ?

Objectifs pédagogiques

- connaître et savoir appliquer les bases de la diététique et de la nutrition des 0-4 ans pour mieux maîtriser les contours de la loi
- être en capacité d'équilibrer les menus et de proposer une alimentation adaptée et durable aux enfants, répondant aux objectifs de la loi Egalim
- savoir mettre en place et suivre les nouvelles réglementations concernant l'abandon partiel du plastique et la réduction du gaspillage.

Durée et organisation

14 heures en 4 classes virtuelles de 3H30 chacune.

Programme

Classe virtuelle 1

- Introduction à la formation en ligne
- Présentation des objectifs
- Recueil des attentes
- Recommandations pour le parcours en ligne
- Définitions et explications des termes génériques de nutrition
- Présentation des macro-nutriments, des micro-nutriments et des vitamines
- Présentation de la pyramide alimentaire.
- La diversification alimentaire : les dernières recommandations
- Notion de quantités

Classe virtuelle 2

- Le contexte de la loi Egalim : origine et historique
- Aliments considérés comme durables : notions de labels et autres signes de qualité.
- Les obligations de télédéclaration : présentation du modèle simplifié et explications pour le renseigner

Classe virtuelle 3

- Réalisation de menus équilibrés et répondant aux obligations d'Egalim
- Information nutritionnelle dans le sens Crèche-parent
- Questionnaire de satisfaction : présentation, interprétation et exploitation

Classe virtuelle 4

- Réduction du plastique : quels sont les enjeux ?
- Comment nos structures sont-elles impactées ?
- Substituts au plastique ; avantages inconvénients
- Les spécificités de la petite enfance
- Mesurer le gaspillage alimentaire dans nos structures
- Plan d'action pour réduire le gaspillage

Questions réponses

Conclusion