



Notre approche permet la prise en compte des composantes de la restauration que sont :

- **l'équilibre alimentaire des menus**
- **la pertinence des projets d'éducation nutritionnelle**
- **la qualité environnementale des produits pour la préservation de la santé**

Mise en application du PNNS

Suite aux recommandations de nombreux experts, le ministère délégué à la Santé a mis en place depuis 2001, avec la participation de toutes les institutions concernées, le Programme National Nutrition-Santé (PNNS). Son but est, grâce à l'alimentation et l'activité physique, d'améliorer l'état de santé et la qualité de vie de la population. Parallèlement, le GEM-RCN (groupe d'étude des marchés - restauration collective et nutrition) a élaboré des recommandations pour que les repas servis en restauration collective respectent ces critères nutritionnels adaptés selon les différents types de populations.

Ceci constitue désormais (depuis juillet 2010) une réglementation d'application obligatoire. Cela traduit, plus que par le passé, la volonté d'appréhender la restauration collective comme une prestation globale, où la composante nutrition prend toute sa place au sein des enjeux de santé publique.

POURQUOI

Vos objectifs opérationnels

- Respect de la réglementation
- Elaboration de menus mieux équilibrés
- Sensibilisation et éducation nutritionnelle
- Participation aux enjeux de santé publique

Vos objectifs de développement durable

- Protection de la santé

POUR QUI



Entreprises de restauration collective



Restauration scolaire et municipale



Mise en application du PNNS

Etape n°1 : Diagnostic ♦ Plan d'actions

Visite d'évaluation

- Rappel du cadre réglementaire (exigences, données incontournables, « grille de fréquence »...)
- Sensibilisation aux enjeux nutrition-santé en lien avec les populations concernées
- Analyse des achats et des menus
- Analyse de la démarche d'éducation nutritionnelle : affichages, enquêtes...

Synthèse et préconisations

- Identification des bonnes pratiques (achats, menus...)
- Grille des initiatives menées (affichage, animation...)
- Définition des actions et des moyens prioritaires

 **LIVRABLES** : *Rapport synthétique*
Cycle de menus
Modèles de communication

Atouts de la méthode

- Analyse documentaire et entretiens avec les équipes
- Concertation avec tous les acteurs : direction, personnel, fournisseurs
- Démarche d'évaluation sur mesure et immédiate

Etape n°2 : Mise en œuvre

Action

- Appui à la mise en place des actions
- Appui à la mise en conformité réglementaire
- Mise en place d'un plan de communication à vocation interne/externe (convives, familles...)
- Formalisation du progrès : mise en place d'outils de suivi des indicateurs de performance

 **LIVRABLE S** : *Plan de suivi de la performance*
Plan de communication interne/externe

Coûts et durée

Etape 1 : 2 jours

Etape 2 : 3 jours minimum

(selon diagnostic et besoins exprimés)

Tarifs et conditions sur devis personnalisé.

Contact : Christine PALOMAR au +33 (0)6 37 90 28 76
c.palomar@francoistourismeconsultants.com
www.francoistourismeconsultants.com