



Journée académique d'actualités en nutrition

publié le 25/11/2019 - mis à jour le 30/12/2022

Descriptif :

Journée PNNS 4 / PNA / MICROBIOTE au lycée Polyvalent Kyoto de Poitiers rassemblant plus de 90 enseignants en BTS diététique et diététiciens

Sommaire :

- Ouverture de la journée
- Intervention Loi EGalim
- Intervention sur le microbiote
- Intervention sur le PNNS
- Quelques éléments de présentation du nouveau référentiel
- Organisation des stages durant la formation initiale
- Intervention sur la restauration collective
- Journée de travail du 13 novembre 2019

Mardi 12 novembre 2019 au lycée Polyvalent Kyoto de Poitiers, plus de 90 enseignants en BTS diététique et diététiciens ont eu le privilège de participer à une **Journée académique d'actualités en nutrition**,



PNNS 4 / PNA / MICROBIOTE

En partenariat avec l'**AFDN** (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes) et l'**inspection académique de Biotechnologies**, cette journée fut l'occasion de réunir autour de *Mme Elisabeth Chaniaud*, IA-IPR de Biotechnologies à Paris, *M. Joël Cnockaert*, IA-IPR de Biotechnologies à Montpellier et *M. Pierre Narbonne*, IA-IPR de Biotechnologies à Rennes, des enseignants issus de différents établissements de la France entière, pour actualiser leurs connaissances et échanger autour des enseignements du BTS diététique.

● Ouverture de la journée

Mme *Florence Urbaniak*, diététicienne libérale à Poitiers, a présenté le programme de la journée :

- Thème de la matinée : Les actualités du Plan National Alimentation Nutrition
- Thème de l'après-midi : L'organisation des stages durant la formation initiale

● Intervention Loi EGalim

La matinée a débuté par une intervention de *M. David Brouque*, chargé de mission au Service régional de l'Alimentation de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine (site de Bordeaux).

La loi EGalim, loi française, adoptée définitivement par le parlement le 30 octobre 2018, comprend à la fois :

- des **dispositions** tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (juste rémunération des agriculteurs, préservation de la capacité de production agricole...) ;
et
- des **mesures** en faveur d'une alimentation saine, de qualité durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal (le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales).

Au menu de cette loi EGalim, encore appelée plus couramment la "Loi Alimentation", cinq actions phares :

- ▶ Produits de qualité dans les assiettes ;
- ▶ Information des convives et affichage ;
- ▶ Diversification des protéines et menu végétarien ;
- ▶ Diminution de l'utilisation du plastique ;
- ▶ Lutte contre le gaspillage alimentaire.

M.David Brouque a ainsi détaillé les articles de la loi relatifs à ces actions phares.

○ L'**article 24**, qui concerne l'**approvisionnement**, impose au plus tard, le premier janvier 2022, pour **toutes les restaurations collectives dont les personnes morales de droit public ou privé sont en charge d'une mission de service public** (*services de restauration scolaire et universitaire, services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médicosociaux et des établissements pénitentiaires...*) **50 % ou plus** :

- de produits biologiques ou en conversion
- de produits acquis en tenant compte du coût des externalités environnementales au long de leur cycle de vie
- de produits bénéficiant d'autres signes de qualité ou de mentions valorisantes
- de produits issus d'exploitations avec un niveau de « certification environnementale » jusqu'au 31/12/2029 et à compter de 2030, les produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale HVE niveau 3
- de produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable »
- de produits bénéficiant du symbole graphique en faveur des régions ultrapériphériques de l'UE
- de produits équivalents.

Parmi ces 50 %, 20% devront être BIO. Ces produits seront sous le signe label rouge, l'appellation d'origine (AOP), la mention indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie (STG) ou des mentions valorisantes (fermier ou produit à la ferme) et la mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (HVE) et jusqu'au 31/12/2029 disposant d'une certification environnementale de niveau 2.

Pour se faire, au niveau régional, est mentionnée la **création d'un CRALIM**, instance de concertation pour la mise en œuvre au niveau régional du PNA (Programme national pour l'alimentation), qui se réunira au moins une fois par an et qui est chargée de faire **appliquer les objectifs relatifs à l'approvisionnement de la restauration collective définis par la loi**.

○ C'est ainsi qu'à titre expérimental, l'article 26 précise que :

pour une durée de 3 ans, les collectivités qui le souhaitent peuvent rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans leurs services de restauration.

○ Les **Articles 24, 29, 45 et 90** apportent des informations concernant la **nutrition**.

Les usagers des restaurations scolaires, entre autres, devront être consultés et informés régulièrement sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis. Dans ces mêmes structures, depuis le 1er

novembre 2019, une **expérimentation à grande échelle** teste pendant 2 ans la **mise en place, au moins une fois par semaine, d'un menu végétarien** (à base de protéines animales ou végétales).

○ Les **articles 28 et 53** concernent les mesures en lien avec **l'environnement et la santé**.

- ▶ **Interdiction**, au 1er janvier 2020, de **l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique** dans le cadre des services de restauration collective scolaire (*dérogation pour les territoires non desservis par un réseau d'eau potable*).
- ▶ **Interdiction de la commercialisation de pailles**, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique.
- ▶ **Interdiction**, au 1er janvier 2025, d'utiliser des **contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en matière plastique** dans les services de restauration collective scolaire, universitaire et d'accueil des enfants de moins de 6 ans (1er janvier 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants).

○ Enfin la **lutte contre le gaspillage alimentaire** n'est pas non plus oubliée (**Articles 62, 66 et 88**) avec par exemple :

- * **l'interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires** encore consommables en restauration collective ;
- * **l'extension des obligations de partenariats** avec des associations d'aide alimentaire (loi de février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire) à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et aux opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3000/jour ;
- * **l'imposition** à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective de **rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire**, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière.

● Intervention sur le microbiote

Le deuxième temps a consisté en une conférence intitulée :

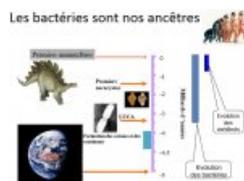
Nos microbiotes : nous sommes tous microbiens

par le *Pr. Christophe BURUCOA*, Chef de service au Laboratoire de Bactériologie Hygiène du CHU de Poitiers (EA 4331 LITEC).

Le microbiote est un sujet de découverte très récente, dont on entend parler de plus en plus, et pour lequel les connaissances évoluent très vite, suivant les progrès du séquençage à haut débit.

Après avoir rappelé que les **microbes** (*bactéries, virus, champignons, archées, parasites, algues*) sont des **organismes vivants invisibles à l'œil nu** donc qui ne peuvent être observés qu'avec l'aide d'un microscope, le Pr Burucoa a replacé les microbes dans la classification actuelle à partir de LUCA, notre ancêtre commun universel.

Les bactéries sont nos ancêtres, elles évoluent sur Terre depuis bien avant nous.



Lorsqu'on observe notre planète terre depuis l'espace, on ne nous voit pas, nous, les êtres humains. Pourtant, en se rapprochant on constate que les

êtres humains peuplent des endroits très différents de la planète. Quand on se regarde, nous, les êtres humains, on ne voit pas nos bactéries. En examinant les êtres humains de plus près, chacun de nous est une planète.

Nous vivons sur une planète, la planète bactérienne.



Comme le précise le Pr Burucoa, au cours de sa conférence, il faut vivre avec ses microbes, ne pas essayer de se désinfecter tous les matins car

Nous sommes une planète habitée, une planète microbe, un ensemble de microbiotes.

L'importance de cet univers bactérien que nous hébergeons, qui nous accompagne dans notre vie, qui nous aide à vivre, est prépondérante ; de nombreux **axes de recherche** émergent et **questionnent sur les relations entre les perturbations de notre microbiote et des maladies** jusque là inexplicables.

La découverte du microscope, par *Van Leeuwenhoek* (XVIIe S), pionnier en son temps, puis les travaux des pères de la microbiologie, *Koch et Pasteur* 200 ans plus tard, ont permis la découverte des bactéries mais notre flore était loin d'être connue.

La culture bactérienne ne permettait d'explorer que 20% des bactéries qui nous colonisent.

C'est n'est qu'au 20ème siècle suite à la découverte de la double hélice d'ADN par Watson et Crick (1953) puis du séquençage via la PCR (Polymerase Chain Reaction), mise au point par Kary Mullis, qu'a eu lieu la **révolution de l'exploration du microbiote**.

Avec la culture, nous n'observions que la partie émergée de l'iceberg bactérien ; 80% des bactéries de notre microbiote sont non cultivables mais séquençables.

Actuellement les séquenceurs de plus en plus performants, automatisés, miniaturisés (taille d'une clé USB) à des prix abordables, ont considérablement augmenté le nombre de publications sur le microbiote.

○ Mais qu'est-ce que le microbiote ?

Étymologiquement, du grec *mikros* : petit et *bios* : la vie, le **microbiote** est l'**ensemble des bactéries, champignons et autres microorganismes**, dont les bactériophages que le corps humain contient en grand nombre. Le microbiote n'est pas uniquement constituée de la flore bactérienne.

○ D'où vient le microbiote ?

Le microbiote s'établit par **palliers successifs** mais c'est surtout à la **naissance** lors de l'accouchement et durant les 48 h premières heures de vie que le nouveau-né se contamine via le microbiote digestif de sa mère, le microbiote vaginal, lors de l'allaitement... Les bactéries s'installent, avec d'abord des bactéries anaérobies facultatives (streptocoques...) puis anaérobies strictes (lactobacilles...). Un peu plus tard, à 3 mois, l'alimentation orale permet au bébé d'enrichir son microbiote intestinal (entérobactéries, Clostridium..) puis en deux ans ce microbiote se stabilise.

○ Qu'est-ce que le microbiote intestinal et quel est son rôle ?

Avec plus de **1000 espèces différentes**, dont **3 phylums prépondérants** (*Firmicutes*, *Bacteroidetes*, *Actinobacteria*), et surtout des anaérobies, le **microbiote intestinal** est notre microbiote le **plus important** et le

plus étudié. Comme le rappelle le PR. Burucoa,

ce n'est pas Escherichia coli qui est l'espèce quantitativement prépondérante dans le microbiote intestinal !

Le microbiote intestinal est indispensable car :

- il assure la conversion des aliments en nutriments et en énergie
- il joue un rôle d'effet barrière vis-à-vis des bactéries pathogènes
- il assure la maturation du système immunitaire en éduquant nos cellules immunitaires à reconnaître les pathogènes.

○ Peut-on vivre sans microbiote ?

En théorie, oui, puisque les chercheurs ont réussi à créer des **souris axéniques** (totalement stériles) qui naissent pas césarienne, sont placées dans des enceintes stériles mais :

- ▶ présentent moins d'immunoglobulines sériques, moins de plaques de Peyer que des souris non axéniques ;
- ▶ ne sont pas toutes viables ;
- ▶ pour certaines ne peuvent pas se reproduire et des modifications importantes de certains organes et tissus apparaissent (tumeurs) ;
- ▶ ayant plus de susceptibilité aux infections ;
- ▶ ayant des besoins caloriques 20 à 30% supérieurs aux besoins d'un animal non axénique.

Nous avons 10 fois plus de bactéries que de cellules dans notre corps. Ce microbiote intestinal nous permet de mieux digérer, d'absorber plus efficacement les nutriments, de nous protéger immunitairement...

Mais il faut étudier **l'axe intestin/cerveau** : en effet, les bactéries de notre intestin sécrètent 80% de notre sérotonine, neurotransmetteur qui via le sang, remonte au cerveau. La maladie de Parkinson, l'autisme...pourraient être en lien avec le déséquilibre du microbiote intestinal.

○ Qu'est-ce qui influence le microbiote ?

Le microbiote est influencé par de très nombreux facteurs :



○ Qu'est-ce que la dysbiose ?

La **dysbiose**, ou **déséquilibres du microbiote** perturbe notamment l'immunité d'où la recrudescence de certaines maladies :

- obésité
- diabète
- dénutrition
- maladie de Crohn, rectocolite hémorragique, syndrome de l'intestin irritable
- allergies, asthme
- troubles du spectre autistique
- anxiété, stress, hyperactivité, et même l'activité sociale...

Prenons un exemple : si on prend une **souris obèse**, qu'on la traite avec des antibiotiques pour détruire son

microbiote intestinal et que l'on implante à cette souris obèse une suspension de selles de souris maigre, la souris obèse **maigrir** et vice-versa.

Des travaux sont à l'étude et pourraient peut-être à l'avenir permettre de traiter l'obésité : le microbiote intestinal d'un homme obèse implanté à une souris maigre entraîne l'obésité de cette dernière.



On a également traité un enfant dénutri avec le microbiote d'un enfant non dénutri : l'enfant dénutri a alors plus rapidement été renutri...

Chaque microbiote intestinal individuel est donc un **écosystème complexe dont les composantes microbiennes sont en équilibre dynamique**.

À ce jour les liens de causalité entre composition/structure microbienne du microbiote intestinal, et pathologies sont souvent suggérés mais ne sont pas toujours vérifiés voire contradictoires.

Est-ce parce qu'un sujet a un microbiote différent qu'il souffre d'une pathologie ou est-ce parce qu'il souffre d'une pathologie qu'il a un microbiote différent ?

Une certitude : les avancées majeures dans la prise en charge de plusieurs maladies passent par la transplantation de microbiote fécal.

● Intervention sur le PNNS

Pour faire suite au microbiote intestinal, dont la composition est influencée par différents facteurs dont l'alimentation, la matinée s'est terminée par une intervention de Mme Corinne DELAMAIRE, chargée d'expertise en promotion de la santé, à Santé Publique France, à Paris, sur les

Nouvelles recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité

○ Quels sont les anciens repères du PNNS (2001-2018) ?

Le **Programme national nutrition santé (PNNS)** vise à **améliorer l'état de santé de la population en agissant sur les déterminants majeurs de la nutrition que sont l'alimentation et l'activité physique**.

Mme Delamaire a commencé par rappeler les anciens repères du PNNS :

- manger au moins 5 fruits et légumes par jour ;
- consommer du pain, des céréales, des pommes de terre et légumes secs à chaque repas selon l'appétit ;
- manger des produits laitiers 3 fois par jour ;
- consommer de la viande, de la volaille, des produits de la pêche ou des œufs 1 à 2 fois par jour ;
- limiter la consommation des matières grasses ajoutées ;
- limiter la consommation des produits sucrés ;
- boire de l'eau à volonté au cours et en dehors des repas ;
- limiter la consommation de sel ;
- faire au moins l'équivalent de 30 minutes de marche rapide par jour.

○ Quel est le cadre des travaux de Santé publique France ?

L'**Anses** (Agence Nationale de Sécurité Sanitaire Alimentation, Environnement Travail) a été saisie par la Direction générale de la santé afin **d'actualiser les repères nutritionnels relatifs à l'alimentation et l'activité physique**. En **2016**, l'Anses publie **deux rapports** sur la « Révision des repères relatifs à l'activité physique et à la sédentarité » et la « Révision des repères de consommations alimentaires du PNNS ». Ces rapports relatent :

- la couverture des besoins nutritionnels
- la réduction du risque de maladies chroniques non transmissibles
- la minimisation des expositions aux contaminants de l'alimentation
- les consommations alimentaires actuelles.

Puis en **2017** est paru **un avis** du Haut Conseil de Santé publique (HCSP) relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes.

Enfin c'est en **janvier 2019** que sont publiées, par Santé publique France, des **nouvelles recommandations pour les adultes**.

○ Quels sont les objectifs de Santé Publique France ?

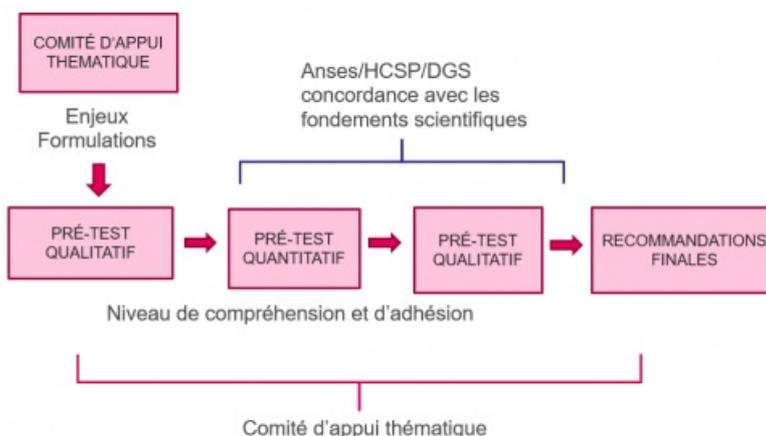
Les **objectifs généraux** sont d'aboutir à des recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité des adultes, facilement compréhensibles et appropriables par tous, en particulier par les groupes les plus éloignés des recommandations et ayant des difficultés économiques.

2 niveaux de recommandations sont envisagés :

- des recommandations simples (non quantifiées) à destination de l'ensemble des usagers
- des recommandations quantifiées et détaillées à destination des personnes plus impliquées.

○ Quelle est la méthode d'élaboration des recommandations alimentaires pour les adultes ?

Pour fournir des **conseils généraux et des recommandations**, différents tests étaient nécessaires :



Le **prétest qualitatif** auprès du **grand public** avait pour objectifs :

- de tester le principe des deux niveaux de recommandations (réaliste ? ...)
- d'identifier les meilleures formulations pour les nouveaux repères (compréhension ? quantités parlantes ?).

Le **prétest qualitatif** auprès des **professionnels** avait pour objectif de **recueillir les perceptions et réactions de professionnels** en contact avec des personnes issues de catégories modestes.

Enfin le **prétest quantitatif** avait pour objectifs :

- de comparer le niveau d'adhésion de deux types de formulation par recommandation
- d'identifier les formulations les plus incitatives au changement de comportement
- d'évaluer les freins et leviers à la consommation des légumes secs.

Il a été réalisé par **internet** du 29 juin au 12 juillet 2018, sur un **échantillon national représentatif de la population française** âgée de 18 à 64 ans, composé de **2 000 personnes**. Un sous-échantillon A, de 1000

personnes, était exposé à une formulation courte du message. Un sous-échantillon B de 1000 personnes était lui exposé à une formulation complétée d'un exemple ou d'une justification nutritionnelle.

Par exemple pour promouvoir la consommation de fruits et légumes :

- ▶ la *recommandation simple* est : "Il est conseillé de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour".
- ▶ la *recommandation quantifiée et détaillée* est : "Il est conseillé de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour. Par exemple, 3 portions de légumes et 2 fruits".

○ Quels sont les principes retenus par le comité d'appui thématique ?

- Prendre en compte les **usages de consommation** pour formuler les recommandations : intégrer les plats préparés du commerce dans les repères pour tenir compte des pratiques des consommateurs ;
- Introduire le **Nutri-Score** pour aider au choix des aliments transformés ;
- Utiliser les **termes précis d'aliments** (*pain*) plutôt que des dénominations génériques (*Produits céréaliers*) ;
- Reprendre les **termes communément utilisés par le grand public** (*aliments bio*) ;
- Simplifier en enlevant des précisions trop complexes pour le consommateur.

Le terme de **repères** utilisé dans l'ancien PNNS ainsi été remplacé par **recommandations** dans le nouveau PNNS.

○ Quels sont les principes retenus par le comité d'appui thématique ?

Le comité a validé

○ les conseils généraux : Prenez **plaisir** à manger, privilégiez quand c'est possible le **fait maison**, Faites attention aux **quantités** et à la taille des portions que vous consommez...

○ le principe des deux niveaux de recommandations à savoir par exemple :

* **Recommandation principale** : Au moins 2 fois par semaine des légumes secs car ils sont naturellement riches en fibres

* **Recommandation détaillée et quantifiée** : Les légumes secs peuvent accompagner une volaille, un poisson ou une viande. Ils peuvent aussi *remplacer la viande et la volaille* ; Les légumes secs sont *naturellement riches en fibres* et contiennent des *protéines végétales*. Si vous pouvez, privilégiez les *légumes secs bio*.

L'affichette ci-dessous a reçu un très bon accueil que ce soit de la part de la population et des professionnels.

 [affichette_pnns](#) (PDF de 1.2 Mo)

N'ont pas été oubliés les conseils liés à l'impact de l'alimentation sur l'environnement, et la promotion d'un nouvel outil d'aide au choix des aliments en rayon : le **Nutri-Score**.

Pour en savoir plus

Rapport complet : « [Recommandations relatives à l'alimentation, à l'activité physique et à la sédentarité pour les adultes](#) » (janvier 2019)

Après une matinée riche en interventions, qui ont permis une réactualisation des connaissances de tous (enseignants en BTS diététique, diététiciens), un repas diététique a été dressé et servi à l'ensemble des convives, au restaurant d'application du lycée Kyoto, par les élèves de la section hôtellerie, sous le contrôle de M. Jean-Yves DELAMAIDE, Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques.

● Quelques éléments de présentation du nouveau référentiel

L'après-midi a démarré par un **rappel de la refonte des programmes du BTS diététique** par M. Pierre NARBONNE, IA-IPR de Biotechnologies.

Suite à la réingénierie des formations paramédicales démarrée en 2007 avec le DE (Diplôme d'état) Infirmier et qui s'est poursuivie avec le DTS (Diplôme de technicien supérieur) Imagerie Médicale et Radiologie Thérapeutique et le DE Manipulateur en électroradiologie en 2012, la **rénovation du BTS Diététicien s'avérait plus qu'urgente** par rapport aux évolutions :

- des connaissances scientifiques
- des méthodes de prise en charge thérapeutique
- des réglementations
- des organisations de travail (secteurs professionnels concernés)
- du rapport de la société à l'alimentation....

De 2016 à 2018, les équipes pédagogiques en charge des étudiants en BTS diététicien, ont adapté localement les contenus de formation ce qui induisait des **risques d'écarts importants entre les contenus de formation dispensés en fonction de l'établissement**. Un aménagement des programmes s'imposait alors.

Un **groupe de travail** composé de membres de l'IGESR (Inspection générale de l'éducation, du sport et de la recherche), d'IA-IPR (Inspecteur d'Académie - inspecteur Pédagogique Régional) biochimie, sciences médico-sociales, économie-gestion, d'enseignants et DDFPT, de diététiciens et d'experts s'est réuni à 6 reprises pour **actualiser des savoirs associés**, utilisant le **même référentiel d'activités et de compétences**.

S'en est suivi un **réaménagement interne de la grille horaire**, une **actualisation de dénomination** (*Techniques culinaires devient Activités technologiques en Alimentation...*), et des **modifications disciplinaires** avec une actualisation de certains contenus (*programme de biochimie structurale moins exhaustif...*) et une modification emblématique avec la création d'un programme « **Environnement professionnel** ».

Les objectifs de cette adaptation du référentiel étaient de prendre en compte :

- la place et l'importance de chacun dans la construction des compétences professionnelles du diététicien ;
- l'équilibre entre les parts respectives de chaque enseignement ;
- l'objectif de formation à l'exercice d'une profession paramédicale mais aussi l'objectif de poursuite d'études ;
- l'évolution des publics accueillis en formation

Pour en savoir plus : [Arrêté du 5 mars 2019](#) modifiant l'arrêté du 9 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « diététicien » (JO du 19 avril 2019)

● Organisation des stages durant la formation initiale

Suite à cette présentation des modalités de travail ayant mené à la réadaptation du référentiel, des **échanges entre diététiciens et enseignants**, animés par *Mme Florence URBANIAK* et *Mme Christelle SAJUS*, ont permis d'évoquer deux thématiques :

1. Convention et partenariat entre établissement de soins et centres de formation
2. Objectifs des stages thérapeutiques, évaluation, accompagnement, tutorat.

● Intervention sur la restauration collective

Avant de clore la journée, *Mme Marie-Line HUC*, chargée de mission AFDN-CNRC, a exposé

Le métier de diététicien en restauration collective, une expertise au service de la qualité de l'offre alimentaire

Le diététicien en restauration collective a des **missions très variées et passionnantes**, qui mobilisent des

compétences à développer durant la formation initiale :

- la communication : écrite/orale/web ;
- la gestion de projets ;
- le management d'équipes.

Comme le précise Mme Marie-Line Huc,

c'est un secteur où les activités sont souvent multi tâches (Nutrition et communication ou Nutrition et Gestion ou Nutrition et qualité) et qui représente de belles opportunités d'emploi.

Le professionnel doit avoir une bonne connaissance des aliments, une bonne connaissance des besoins nutritionnels spécifiques par type de convives bien-portants et malades, et une bonne connaissance de la cuisine.

Être Diététicien en restauration collective c'est, travailler dans une restauration scolaire, une entreprise, un EHPAD (Établissement pour personne âgées dépendantes), un EAJE (Équipement d'accueil du jeune enfant), un centre pénitentiaire... et pour chaque secteur le métier est différent.

CHIFFRES CLÉS DU SECTEUR



Source : <http://agriculture.gouv.fr/> (Les droits de reproduction de cette image sont réservés et strictement limités)

Avant de clore la journée, Mme Florence Urbaniak a rappelé que les 58èmes journées de l'AFDN auront lieu en Vendée du 11 au 13 juin 2019.

● Journée de travail du 13 novembre 2019

Cette journée du 12 novembre cette fois-ci réservée aux enseignants et membres de l'inspection, impulsée par Mme Claudine SCHUSTER, IA-IPR de Biotechnologies à Créteil et M. Yannis KYPRAIOS, IA-IPR de STMS (Sciences médico-sociales et biotechnologies) option santé environnement à Poitiers. s'est poursuivie par une **deuxième journée consécutive** le 13 novembre.

Aux côtés de Mme Sabine CAROTTI, Inspectrice Générale de Biotechnologies, de Mme Elisabeth CHANIAUD, IA-IPR de Biotechnologies à Paris, de Mme Claudine SCHUSTER, IA-IPR de Biotechnologies à Créteil, de M. Joël CNOCKAERT, IA-IPR de Biotechnologies à Montpellier et de M. Pierre NARBONNE, IA-IPR de Biotechnologies à Rennes, les enseignants conviés à ces deux journées ont travaillé et échangé sur le nouveau référentiel, notamment sur les mémoires et le nouvel enseignement "Environnement professionnel".