

## LE CDG 16 PEUT ÉGALEMENT VOUS CONSEILLER, VOUS ACCOMPAGNER



- > Par la confection des paies de vos agents
- > Avec son service de médecine du travail
- > Sur la prévention des risques professionnels (ACFI, conseil en hygiène et sécurité, Document Unique...)
- > Pour l'insertion et le maintien dans l'emploi des travailleurs handicapés
- > Pour le recrutement d'agents titulaires ou contractuels sur besoin permanent ou occasionnel (Recrutement-Remplacement-Renfort)
- > Pour du Conseil en Evolution Professionnelle
- > Dans l'assurance de vos risques statutaires
- > Avec du conseil en organisation
- > Dans le conseil statutaire et la gestion de vos agents



Centre de gestion  
de la fonction publique  
territoriale de la Charente

Contact :  
05 45 69 70 02

Suivez-nous sur :  
**Linked in**



Centre de gestion  
de la fonction publique  
territoriale de la Charente

Votre partenaire  
dans la gestion des  
ressources humaines

EXPERTISE - CONSEIL - ACCOMPAGNEMENT

## DIÉTÉTIQUE ET HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Contact :  
05 45 69 45 84  
cdg16@cdg16.fr



Maison des communes  
(sur RDV de préférence)  
30 rue Denis Papin - CS 12213  
16022 ANGOULÊME CEDEX

Information :  
[www.cdg16.fr](http://www.cdg16.fr)



# Une diététicienne D.E. valorisant vos démarches qualité en hygiène alimentaire et nutrition



Depuis quelques années, une montée inquiétante du surpoids et de l'obésité ou de la dénutrition chez les personnes âgées, sont observées dans la population française. Promouvoir une hygiène alimentaire sur le territoire est devenu un enjeu essentiel pour améliorer les indicateurs de santé publique.

Conscient que les collectivités locales doivent être des acteurs de cette politique publique, depuis plus de 20 ans, le Centre de Gestion met à votre disposition, des compétences et des ressources à l'appui de vos services de production et de distribution de repas.

Votre collectivité dispose d'un service de restauration collective ?

Vous souhaitez promouvoir une alimentation saine, durable et équilibrée ?

Quels que soient vos convives : enfants en crèche, en milieu scolaire ou en accueil de loisirs, personnes âgées en EHPAD ou bénéficiant du portage à domicile, nous vous proposons :



## Un appui technique

L'hygiène alimentaire recouvre un champ réglementaire vaste et des exigences non négligeables.

En outre les nombreuses normes, labels, indicateurs de qualité nutritionnelle, certifications, appellations d'origine... constituent un millefeuille dont il faut éviter les pièges.

Le service Diététique et Hygiène Alimentaire réalise une veille réglementaire, vous informe des éléments pertinents à mettre en application :

- Rédaction et diffusion du bulletin « Nutri Collectivité du CDG 16 »
- Organisation d'une réunion annuelle favorisant les temps d'échanges inter-collectivités



Cotisation annuelle



## Un accompagnement personnalisé

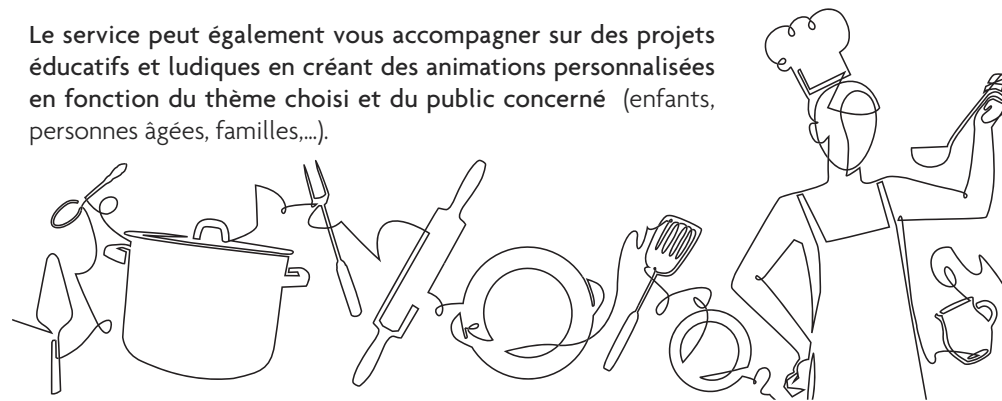
Pour aller plus loin dans la mise en œuvre des textes, des préconisations techniques ou de votre politique, le service propose un accompagnement personnalisé :

- Validation des menus à distance ou élaboration avec les équipes de restauration,
- Aide au choix des denrées proposées aux convives et calculs des valeurs nutritionnelles des recettes « maison »,
- Participation aux commissions restauration avec l'ensemble des parties prenantes liées au service de restauration,
- Aide à la rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire (obligatoire dans chaque unité de restauration depuis 2006),
- Conseils en hygiène et nutrition sur l'ensemble des sujets liés à la restauration collective territoriale.



Tarifs à la prestation

Le service peut également vous accompagner sur des projets éducatifs et ludiques en créant des animations personnalisées en fonction du thème choisi et du public concerné (enfants, personnes âgées, familles,...).



Contactez le service Diététique et Hygiène Alimentaire du CDG16 pour définir conjointement vos besoins et trouver une réponse adaptée, sur-mesure.

Adresse : [cdg16.fr](http://cdg16.fr) → Nos services → Diététique et Hygiène Alimentaire en restauration collective



Toutes les informations, documents et tarifs sur notre site : [www.cdg16.fr](http://www.cdg16.fr)