

BRETEGNIER ISABELLE
COOPANAME/ CUISINES EN TRANSITION
3/7 Rue Albert Marquet
75020 PARIS
06 60 23 49 53
isabretegnier@gmail.com



Formatrice en alimentation durable et nutrition

Mère indignée par l'offre alimentaire de la cantine de ses enfants, Isabelle Bretegnier est cofondatrice du collectif citoyen Pas d'Usine, On Cuisine ! Elle s'est reconvertie comme diététicienne formatrice en alimentation saine et durable, puis spécialisée dans l'accompagnement de la restauration collective avec le Collectif les Pieds dans le Plat. Elle est cofondatrice et ex-PDG de la SCIC Nourrir l'Avenir.

● Domaines d'intervention

Santé / environnement / éducation / hôtellerie-restauration / bien-être / mobilisation citoyenne

Nutrition saine et durable – Prévention santé par l'alimentation – Transition alimentaire et enjeux environnementaux – Restauration collective – Éducation à l'alimentation responsable – Nutrition végétarienne et végétalienne – Qualité de vie au travail et alimentation – Accompagnement au changement des pratiques alimentaires – Accessibilité et maîtrise des coûts – Animation participative et pédagogies actives – Éducation populaire

● Expérience professionnelle

2021-2025 : Société Coopérative d'Intérêt Collectif SCIC Nourrir l'Avenir. Accompagnements des collectivités pour la transition alimentaire.

- 2024-2025 : Présidente Directrice Générale
- 2022 : Présidente
- 2021 : Co-fondatrice et co administratrice

2018-2025 : Association Collectif les Pieds dans le Plat + SCIC Nourrir l'Avenir

Formatrice et consultante restauration collective saine et durable – Sensibilisation de la société civile et des professionnels de la restauration collective aux grands enjeux de la transition alimentaire – Formatrice en nutrition climato-compatible / plan alimentaire / menus alternatifs – Animations pour promouvoir l'alimentation saine et durable – Accompagnement des mangeurs – Audits de sites / rédaction de rapports / AMO / études de faisabilité – Co Administratrice de l'association Pieds dans le Plat – Formation de formateurs

2020-2023 : Magazine Secrets de Nutrition Totale Santé SA

Auteure – rédaction d'une chronique mensuelle en nutrition (recherche scientifique mondiale)

2020 – 2023 : Association Bio Consom'acteurs

Co Administratrice et secrétaire de l'association

2019 – 2020 : Comités de pilotage

Membre du groupe de travail pour la rédaction du référentiel du label *En Cuisine* ECOCERT

Membre du groupe de travail du projet *Nos cantines engagées pour le climat*, caisses des écoles des 9èmes et 10èmes arrondissements de Paris avec l'association Bio Consom'acteurs et le Cabinet Eco2 initiatives.

2018 – 2019 : Greenpeace France

Formations de parents d'élèves sur l'alimentation végétarienne – organisation du « Veggi Tour »

2018 : installation en libéral avec le statut de micro entrepreneure

Animations d'ateliers pédagogiques sur l'alimentation saine et durable (conférences, tables rondes, médias...)

2016 : Association Un Plus Bio

1^{er} prix de l'engagement citoyen des Cantines Rebelles de l'Association Un Plus Bio.

2012 – 2018 : Collectif citoyen Pas d'Usine, On Cuisine !

Cofondatrice du collectif – Aide aux parents pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire des cantines scolaires (compréhension du fonctionnement de la restauration collective et construction d'un dialogue de concertation avec les élus) – Activités bénévoles pour aider les citoyens à l'échelle nationale.

2020 – 2018 : Congé parental puis disponibilité APHP

1995 – 2010 : Laboratoires de Paris et Hôpitaux de l'APHP

Technicienne de laboratoire polyvalente en analyses médicales, jour et nuit

● **Formations et certifications**

2024 : Formations à la Conférence gesticulée individuelle, puis collective – L'Ardeur (Franck Lepage)

2021 – 2025 : Participation à une dizaine de formations de formateurs avec le Collectif les Pieds dans le Plat sur des thématiques variées, basées sur les outils de l'éducation populaire

2018 : Brevet de Technicien Supérieur en Diététique - CNED

1993 : Diplôme d'État de Laboratoire en Analyses médicales – Hôpitaux de l'Assistance Publique de Paris

1991 : Diplôme du Baccalauréat de l'Enseignement du Second Degré Maths et Sciences de la Nature

● **Références principales**

2025 : Termes d'Armagnac (32) – Accompagnement 1^{er} EHPAD de France en 100% bio-local-fait maison labellisé par ECOCERT niveau Excellence

2025 : Académie de Versailles (78) - formations des professeurs du CAP Agents Polyvalents de Restauration pour introduire les notions d'alimentation saine et durable dans les programmes

2021 - 2025 : Mairie de Romainville (93) – Assistance Maîtrise d'Ouvrage, étude de faisabilité puis mise en œuvre par la formation de la 1^{ère} école d'Ile de France 100% bio-local-fait maison labélisée par ECOCERT niveau Excellence – Accompagnement des autres écoles et des crèches de la Ville – suivi des menus à l'année

2021 - 2025 : Métropole de Toulouse (31) / Nanteuil le Haudouin (60) / Margny les Compiègne (60) / Moret-Loing-et-Orvanne (77) / Lycée Jean Zay (Paris 16) / Comcom Bresse Haut de Seilles (39) / Ile Saint Denis (93) / Bernay (27) / Mondeville (14) / Gaillon Val de Reuil (27) / Département du Val de Marne (94) / Limoges (87) / Saint Astier (24) / Lisle (24) / Hagetmau (40) / Macon (71) / Le Creusot (71) / Perpignan (66) / Prades (66) / La Ferté Sous Jouarre (77) / Les Marmites Volantes (93) / Cauterets (65) / Formation du personnel restauration collective - Intégration des produits de qualité et changements des pratiques professionnelles – Suivi des menus à l'année pour certains

2024 : Collectif les Pieds dans le Plat Japon - Voyage d'un mois au Japon pour sensibiliser et former la population et les élus sur nos travaux Français - Animation de formation de formateurs Japonais.

2022- 2024 : GPV Grands Projets de Ville Bordeaux Cenon Floirac Bassens (33) – Diagnostics des cuisines et formations des agents des cuisines de Bordeaux et des 300 agents dédiés à l'accompagnement du temps repas.

2022 - 2024 : Poitiers (86) / Arcueil (94) / Saint Germain du Puy (18) – études diagnostiques de l'offre alimentaire de la restauration collective pour aide à la décision politique

2022 : Ville de Tours avec le GAB BioCentre (37) : Interventions pour l'Éducation Nationale sur la semaine du goût dans toutes les écoles de la Ville

2019 – 2020 : Ville du Pré Saint Gervais (93) / Ville des Lilas (93) / Ville de Romainville (93) - Sensibilisation et accompagnement des candidats aux élections municipales pour intégrer l'amélioration de l'offre alimentaire des cantines dans les programmes municipaux

2018 – 2019 Les Ateliers Durables Paris – sensibilisation-formation des salariés d'entreprises sur l'alimentation saine et durable (Saint Gobain / Tour First la Défense / Infopro AP2 / Savencia / Natixis)