



• GAB 44 •
Les Agriculteurs BIO
de Loire-Atlantique

L'ALIMENTATION AU CŒUR DES MISSIONS DE SANTÉ/BIEN ÊTRE DE MON ÉTABLISSEMENT : L'ORIENTER VERS UN PROJET D'ALIMENTATION NOURRICIÈRE ET DURABLE.

QUELS ENJEUX ET COMMENT ANCRER LA DÉMARCHE DE FAÇON PÉRENNE ?

LUNDI 15 MARS EN LOIRE-ATLANTIQUE

PUBLIC :

direction, cadres de santé, diététiciennes, personnels soignants ou infirmiers, responsables ou agents de cuisine. Cette rencontre de sensibilisation est très centrée sur l'axe alimentation-santé... elle convient tout à fait aux hôpitaux, cliniques, Ehpad, institut cancérologie, établissements de prévention....

Animation par le GAB44 et le Mouvement des Cuisines Nourricières



PRÉSENTATION :

Nous connaissons les contraintes économiques, sanitaires et humaines des établissements de santé. Nous avons aussi constaté la diversité des démarches de progrès mises en place sur l'alimentation et le développement durable. Nous sommes convaincus que l'alimentation, rituel quotidien parfois considéré comme secondaire, représente une opportunité formidable pour enrichir vos actions sur le bien être et la santé de vos convives.

Pour cela, nous vous proposons un temps de sensibilisation pour vous faire connaître les outils et méthodes à votre disposition afin d'aller plus loin dans vos actions et pour ceux qui sont concernés, anticiper la Loi EGalim qui imposera d'ici 2022 20% de d'approvisionnements bio dans une grande partie de la restauration collective. C'est l'occasion pour vous d'engager une réflexion sur l'alimentation dans votre établissement, d'enrichir votre projet d'établissement et de mobiliser votre équipe autour d'une culture commune du Bien manger, en phase avec les attentes de vos usagers.

OBJECTIFS :

- Appréhender la **place de l'alimentation** dans la démarche de son établissement
- Mieux comprendre le lien alimentation-santé, « l'alimentation durable », « le PNNS » et la contribution de l'agriculture biologique
- Découvrir une approche du « Bien Manger », des alternatives culinaires et de la cuisine nourricière.
- Envisager une **démarche de projet alimentaire** et les outils proposés dans le cadre de l'accompagnement.



DURÉE :

3h30 (9h à 12h30), participation gratuite
inscription auprès de Béryl Rouiller - 06 17 18 86 39
beryl.rouiller@gab44.org



• GAB 44 •
Les Agriculteurs BIO
de Loire-Atlantique

➔ DÉROULÉ :

● Accueil et présentation

La place de l'alimentation dans son établissement : Ce qu'elle est aujourd'hui et ce que j'aimerais qu'elle soit ?

Tour de table et ateliers participatifs sur le lien alimentation-santé

● C'est quoi le Bien Manger ? (Représentations collectives)

Les éléments repères sur l'alimentation durable : orientations- préconisations - législation
Apports théoriques (PNNS Loi EGAim) en retour à la première séquence, Comment l'alimentation bio peut répondre à ces enjeux ?

Débats animés et atelier sur les produits végétaux (nutrition, le lien au sol, la transition agricole, climatique...)

● Dégustation commentée de préparations culinaires alternatives amenées par Gilles Davau, cuisinier.

Illustration d'expériences menées dans des établissements.

Premières pistes pour mise en application dans votre structure.

● La démarche de projet alimentaire

Les accompagnements possibles du GAB44 et d'Interbio

Comment nos accompagnements ont déjà permis d'atteindre des objectifs ambitieux avec un budget serré et un temps pour l'établissement réduit ?

➔ Le GAB44 engage sa responsabilité dans l'organisation de cet évènement dans un contexte sanitaire fluctuant. Les consignes vous seront transmises en amont afin de garantir la sécurité des participants et le respect des mesures en vigueur.