



• GAB 44 •
Les Agriculteurs BIO
de Loire-Atlantique

Le GAB 44 et le Mouvement des Cuisines Nourricières vous
invitent à une journée



L'ALIMENTATION AU CŒUR DES MISSIONS DE SANTÉ/BIEN ÊTRE DE MON ÉTABLISSEMENT

➔ LUNDI 15 MARS
9h - 12h 30
à Nantes

COMMENT DÉVELOPPER UN PROJET D'ALIMENTATION NOURRICIÈRE ET DURABLE
AU SEIN DE MON ÉTABLISSEMENT ?
QUELS ENJEUX ? COMMENT ANCRER LA DÉMARCHE DE FAÇON PÉRENNE ?

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% 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.



L'ALIMENTATION AU CŒUR DES MISSIONS DE SANTÉ/BIEN ÊTRE DE MON ÉTABLISSEMENT



• GAB 44 •
Les Agriculteurs BIO
de Loire-Atlantique



DÉROULÉ :

● Accueil et présentations

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 ?

Les éléments repères sur l'alimentation durable : orientations- préconisations - législation

Apports théoriques (PNNS Loi EGAlim) en retour à la première séquence,

Comment l'alimentation bio peut répondre à ces enjeux à prix maîtrisé ?

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

● Dégustation commentée de préparations culinaires alternatives proposées par Gilles Daveau, cuisinier.

Illustration d'expériences menées dans des établissements.

Premières pistes pour une mise en application dans votre structure.

● La démarche de projet alimentaire

Les accompagnements possibles du GAB44 et d'Interbio

Des témoignages d'expériences ayant permis d'atteindre des objectifs ambitieux avec un budget serré et un temps pour l'établissement réduit : accompagnements d'EHPAD sur la Vendée et le Maine et Loire, accompagnement de collectivités et de restaurants d'entreprises.

INFORMATIONS PRATIQUES :

● Date, horaire et lieu : Lundi 15 mars 2021, 9h -12h30

Lieu : Maison de quartier de Doulon ,1 Rue de la Basse Chênaie, 44300 Nantes

(https://www.accoord.fr/nc_centre/mq-doulon/)

Accès : Tram 1 arrêt Landreau / Bus 12 arrêt Druides / Bus 87 arrêt Colinière / Bus C7 arrêt basse Chesnaie

INSCRIPTION :

● Inscription en ligne via le [formulaire](https://framaforms.org/inscription-pour-la-demi-journee-de-sensibilisation-alimentation-sante-et-bien-etre-15-mars) (<https://framaforms.org/inscription-pour-la-demi-journee-de-sensibilisation-alimentation-sante-et-bien-etre-15-mars>)

Date limite d'inscription : mardi 9 mars

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....

CONTACT :

● Béryl Rouiller - 06 17 18 86 39
beryl.rouiller@gab44.org
www.gab44.org

TARIF :

● Gratuit

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.