



WEBINAIRE



Les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne sur la santé et l'environnement

19 octobre 2023

de 14H à 17H

PROGRAMME



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT

WWW.CNFPT.FR
RUBRIQUE
MANIFESTATIONS

19 octobre 2023 de 14H à 17H

L'alimentation méditerranéenne parfois nommé anciennement « la diète méditerranéenne » est basée sur un apport énergétique modéré provenant d'une majorité de légumes, de légumes secs, de fruits, des céréales peu raffinées en association avec peu de viande et modérément des produits laitiers et du poisson. Une alimentation plus végétale et issue de l'agriculture biologique semble incontournable au regard des dernières études scientifiques.

Le programme national nutrition santé (PNNS-4 2019-2023) inscrit ces 2 concepts dans ses préconisations. La loi Climat et résilience + prévoit qu'une Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC) soit élaborée en 2023 pour déterminer les orientations de la politique de l'alimentation durable.

Ce webinaire a pour objectif d'éclairer sur les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne sur la santé et l'environnement dans le plus grand nombres d'assiettes.

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base d'un menu équilibré à travers la l'alimentation méditerranéenne ou des variantes ;
- Sensibiliser sur les impacts sur la santé des pratiques alimentaires ;
- Conscientiser la nécessité de modifier nos régimes alimentaires pour impacter positivement l'environnement, la santé, l'économie.

PROGRAMME

A partir de 13H45 : tests connexion

14H00 :

1ère partie théorique : connaissance sur les liens alimentation / santé

1. Contexte législatif et réglementaire
2. Historique et définition de l'alimentation méditerranéenne
3. Présentation de l'évolution de nos habitudes alimentaires en lien avec l'évolution de l'agriculture
4. Impact de cette alimentation sur notre santé et l'environnement

2ème partie en pratique : comment faire évoluer notre assiette ?

1. Apports nutritionnels de l'alimentation méditerranéenne
2. Partage d'expérience des restaurants scolaires de 2 collectivités : évolution des menus, approvisionnement, actions pédagogiques

17H00 : Clôture du webinaire

PUBLIC

- ✓ Agent de restauration ;
- ✓ Cuisinières, cuisiniers ;
- ✓ Chargé ou animateur de PAT ;
- ✓ Responsable de production culinaire ;
- ✓ Directrice et directeur de la restauration collective ;
- ✓ Gestionnaire de la restauration collective ;
- ✓ Responsable qualité en restauration collective.

INTERVENANTS

Denis LAIRON, Directeur de recherche émérite à l'INSERM, nutritionniste

Karine PASCAL-SUISSE, cheffe du pôle politique de l'alimentation
DRAAF PACA

Témoignages d'un cuisinier d'un restaurant scolaire et d'un
représentant d'une collectivité engagée

PREREQUIS

- Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un webinaire accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT (FORMADIST)
- De plus, le logiciel de webconférence est le **logiciel Adobe Connect**.
- Nous vous invitons à choisir de préférence les navigateurs internet CHROME ou FIREFOX

Si c'est votre première utilisation, vous pouvez tester votre connexion internet au lien suivant :

https://cnfpt-territoires.adobeconnect.com/common/help/fr/support/meeting_test.htm

Si vous souhaitez télécharger une extension du logiciel pour avoir une meilleure connexion, vous pouvez télécharger la version du logiciel sur le lien suivant :

<https://helpx.adobe.com/fr/adobe-connect/connect-downloads-updates.html>

INSCRIPTIONS

Pour les agents territoriaux

Inscription auprès de votre service formation ou, si votre collectivité a fait ce choix, pré-inscription en ligne sur le site : <https://inscription.cnfpt.fr>

- En utilisant le code : **C3CA1001**
- Date limite d'inscription : **le 17/10/2023**

Une convocation vous sera adressée avec les instructions de connexion.
A l'issue de la formation, le CNFPT pourra vous délivrer une attestation de formation.

Pour les personnes non agent de la fonction publique territoriale

Inscriptions auprès de :

- **Julie RIGAUX**, 06 21 54 25 25
julie.rigaux@parcduluberon.fr

CONTACTS :

Pour des informations pédagogiques :

Yoann GOLE, référent Alimentation - Restauration Collective
CNFPT PACA
Yoann.gole@cnfpt.fr

Pour des informations sur la gestion / logistique du webinaire

Heimiri VITIELLO-TINIRAU, gestionnaire formation CNFPT PACA
heimiri.tinirau@cnfpt.fr

Pour les personnes non agent de la fonction publique territoriale

Julie RIGAUX,
julie.rigaux@parcduluberon.fr