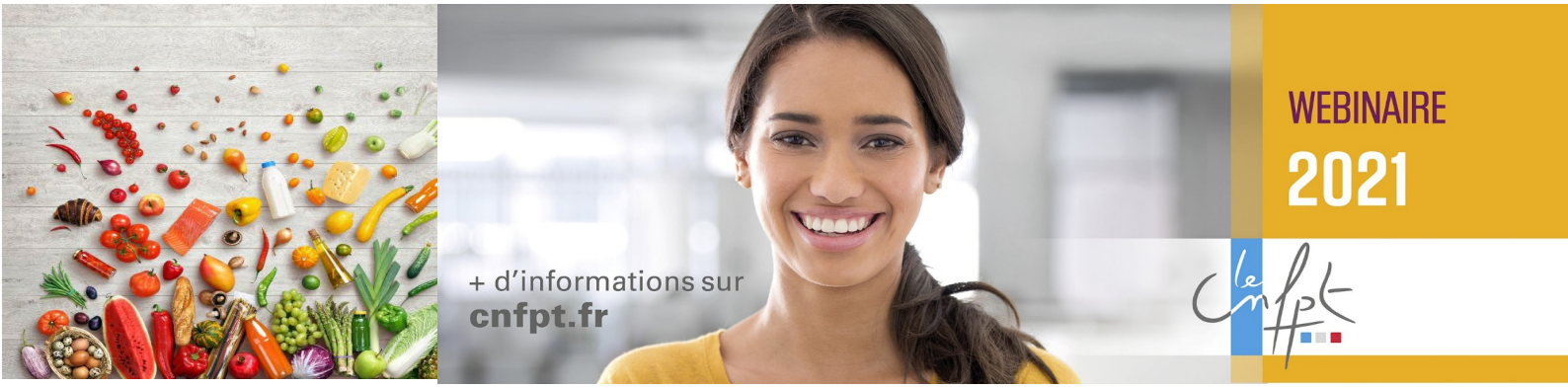


Restauration scolaire écoresponsable, où en êtes-vous ?

2 webinaires complémentaires en deux parties
Les 2 et 9 juin 2021 de 8h30 à 12h

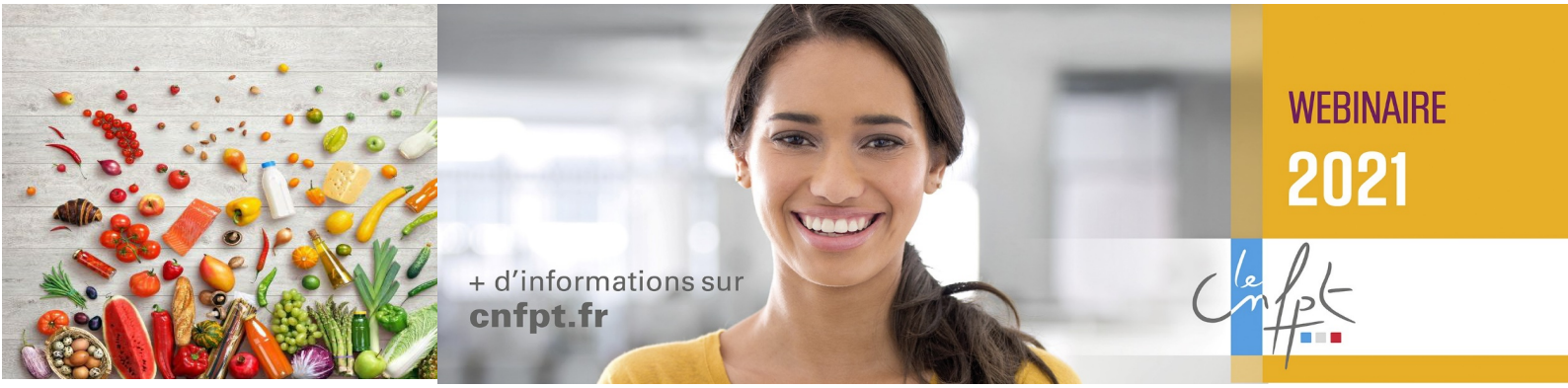
Partie 1 : le 2/06, de 8h30 à 12h – code action : SXR2Z 001
Partie 2 : le 9/06, de 8h30 à 12h – code action : SXR2Z 002

La Loi N°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable et accessible à tous, dite « EGALIM », a des incidences notables sur les collectivités territoriales et les métiers de la restauration collective, acteurs clés de cette politique.

Ces demi-journées visent à partager les expériences menées sur le terrain et apporter des outils pratiques pour la mise en place de cette loi.

OBJECTIFS :

- Comprendre le sens de l'évolution des politiques publiques de l'alimentation : « vers une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal ».
- Identifier les impacts sur le fonctionnement des services de restauration et lever les freins à l'application des divers volets de la loi EGalim.
- Amorcer le partage des expériences entre pairs pour faciliter la mise en œuvre de cette loi pour tous les acteurs.



PUBLICS :

- Directeurs et directrices de la restauration
- Responsables de production des repas
- Responsables des sites de distribution
- Cuisiniers et cuisinières
- Agents de la restauration

DEROULEMENT DES DEUX JOURNEES

Mercredi 2 juin

8h15 - 8h30 : **Accueil, connexion et tests micros/webcams**

8h30 – 10h20 : **Quelles sont les mesures de la loi EGalim pour la restauration collective ?**

- **Présentation de l'esprit de la loi et des mesures à mettre en place**
  DRAAF Occitanie
- **Les denrées alimentaires de qualité et leur approvisionnement**
  MIAMUSE et De la Terre à l'assiette

10h30 - 10h45 : **Pause**

10h45 - 12h **: Comment assurer des repas équilibrés sans viande ni poisson ?**

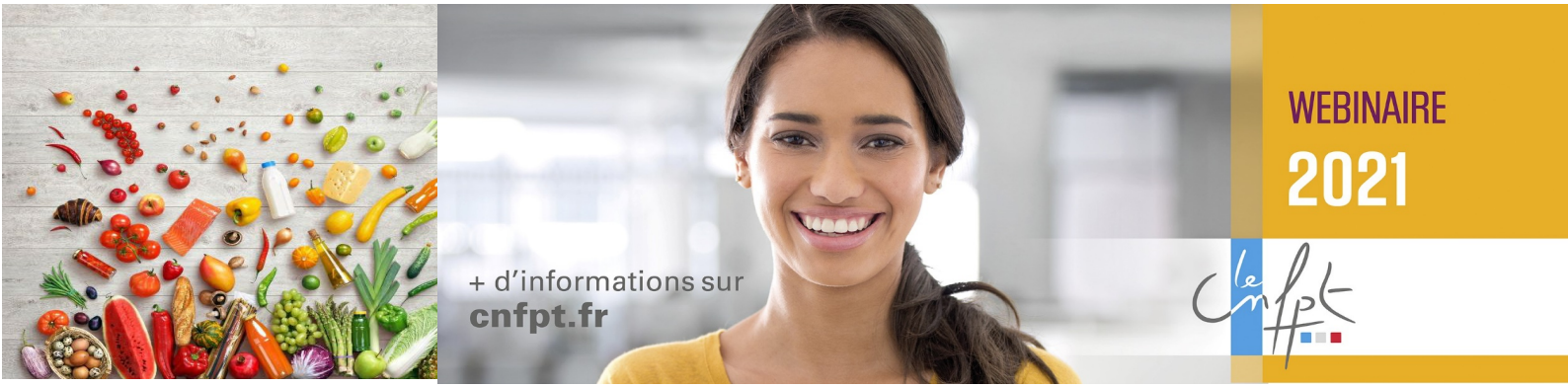
- **La nutrition : comment diversifier les protéines ?**
- **Les recettes et menus végétariens**
  MIAMUSE

Mercredi 9 juin

8h15 - 8h30 : **Accueil, connexion et tests micros/webcams**

8h30 – 10h **: Comment éviter le gaspillage alimentaire ?**

- **Identifier les sources de gaspillage**
- **Quelles actions mener ?**
  Conseil Départemental de l'Hérault



10h - 10h20 : **Pause**

10h20 – 11h05 : **Comment substituer les plastiques ?**

11h05 - 11h25 **: Présentation du projet "Ma cantine autrement"**
Montpellier Métropole

11h25 – 12h : **Conclusion et clôture des webinaires**

CONTACT :

Conseillère formation :

MORISSET Lucie | lucie.morisset@cnfpt.fr

Aspects pratiques, inscription :

CAMBON Agnès | agnes.cambon@cnfpt.fr

LA SESSION

Les inscriptions se réalisent sur notre plateforme d'inscription en ligne (IEL) en vous munissant du code action de la session.

- Le 2/06, de 8h30 à 12h – code action : SXR2Z 001
- Le 9/06, de 8h30 à 12h – code action : SXR2Z 002

Le lien de connexion pour accéder aux 2 webinaires vous sera communiqué ultérieurement avec la convocation. Aussi, veuillez préciser une adresse e-mail personnalisée dans la mesure du possible.





