

▼
La lutte contre les
perturbateurs endocriniens
en restauration collective

WEBINAIRES

LES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET
LES POLITIQUES PUBLIQUES

Jeudi 10 décembre 2020 de 13h30 à 15h30

LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE

Vendredi 11 décembre 2020 de 13h30 à 15h30

LA QUALITÉ DE L'APPROVISIONNEMENT EN
RESTAURATION COLLECTIVE

Mardi 15 décembre 2020 de 13h30 à 15h30

LA COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

Mercredi 16 décembre 2020 de 13h30 à 15h30

PROGRAMME



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT

CO-ORGANISATEUR :

Fontenay-sous-Bois
une ville à vivre



WWW.CNFPT.FR
RUBRIQUE
RENDEZ-VOUS

4 WEBINAIRES

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET POLITIQUES PUBLIQUES LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE LA QUALITE DE L'APPROVISIONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE LA COMMUNICATION INTERNE ET EXTERNE

4 DATES : 10, 11, 15 ET 16 DECEMBRE 2020,
de 13h30 à 15h30 (**heure de la métropole*)

CONTEXTE

Les perturbateurs endocriniens sont des substances chimiques qui ont un impact sur le système hormonal. Ceux-ci peuvent avoir des effets néfastes sur la santé humaine, notamment au cours de la petite enfance et durant la puberté. Au quotidien, nous les côtoyons, par exemple, dans certaines denrées et contenants alimentaires. La restauration collective est ainsi largement concernée par cette problématique.

En France, l'actualité des politiques publiques (cf. la stratégie nationale de lutte contre les perturbateurs endocriniens n°2 et la loi EGalim) démontre une volonté forte des pouvoirs publics de réduire l'exposition humaine et environnementale à ces substances. Certaines collectivités, telle que Fontenay-sous-Bois, mettent en œuvre des politiques locales offensives en la matière, avec au centre de leur action, la santé des usagères et usagers.

L'objectif de cet évènement est de dresser à travers 4 webinaires un état des lieux des connaissances scientifiques en matière de toxicité des perturbateurs endocriniens, d'appréhender les orientations fixées dans le cadre des politiques publiques mises en œuvre, d'accompagner le changement des pratiques en restauration collective et de réfléchir aux modes de communication interne et externe.

PUBLICS

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables de production, responsables qualité en restauration collective, responsables des sites de distribution.

En partenariat avec :

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale
Cuisine des Saveurs Z.A. du Pré-Poitiers 58000 Nevers

WEBINAIRE 1

Jeudi 10 décembre 2020
de 13h30 à 15h30

CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES ET POLITIQUES PUBLIQUES

OUVERTURE DU WEBINAIRE

- **Anne VIENNEY**, conseillère municipale déléguée à la santé environnementale et au bien-être.

La politique municipale en matière de prévention des risques santé-environnement

- **Dominique PORNET RIVOIRE**, directrice CNFPT - INSET de Nancy.

TABLE RONDE

- 1) Les problématiques de santé environnementale liées aux perturbateurs endocriniens dans notre alimentation : connaissances scientifiques actuelles, effets et risques sur les individus, sources et présence dans notre alimentation.
- 2) Les orientations des politiques publiques en matière de lutte contre les perturbateurs endocriniens.

INTERVENANTS :

Didier CUGY, neurologue, association « Santé environnement France »

Jean Baptiste FINI, chargé de recherche au Centre national de la recherche scientifique (CNRS), Muséum d'histoire naturelle

Anne GIGUELAY, chargée de dossier « perturbateurs endocriniens et risques chimiques liés à l'alimentation », Direction générale de la santé

Cécile LEMAITRE, adjointe au bureau « produits chimiques », Ministère de la transition écologique et solidaire

ANIMATEUR :

Laurent TERRASSON, directeur de la publication du magazine de la restauration collective responsable *L'Autre cuisine*.

WEBINAIRE 2

Vendredi 11 décembre 2020
de 13h30 à 15h30

LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

La loi EGalim établit le principe de l'interdiction des conditionnements en plastique dans la restauration scolaire en 2025. La problématique des alternatives aux conditionnements en plastique se pose donc avec acuité et mobilise l'association « AGORES » qui a réalisé un important travail de recherche-action. Quels en sont les résultats et les suites à venir ? Une présentation d'une expérience concrète et novatrice viendra enrichir les échanges.

Deux présentations au cours de cette table ronde :

1. Présentation du Livre blanc #Acte 1

« Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective » : état des lieux des pratiques et expérimentations en cours (Source : AGORES)

2. Présentation du projet RECOLIM : « le programme de REemploi des Contenants alimentaires pour anticiper la loi EGalim dans les cantines scolaires Franciliennes. »

Une expérience concrète de remplacement des barquettes plastiques par de l'inox et du verre en restauration scolaire. Une première !

INTERVENANTS :

Christophe SIMON, directeur général, Syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU), Bordeaux Mérignac ; chargé de mission AGORES sur les alternatives au plastique

Bruno LE SAEC directeur général du Syndicat pour la restauration collective (SYREC)

Emmanuel AUBERGER, fondateur d'Uzaje

ANIMATEUR :

Laurent TERRASSON, directeur de la publication du magazine de la restauration collective responsable *L'Autre cuisine*

WEBINAIRE 3

Mardi 15 décembre 2020
de 13h30 à 15h30

**LA QUALITE DE L'APPROVISIONNEMENT
EN RESTAURATION COLLECTIVE**

Les aliments peuvent aussi contenir des perturbateurs endocriniens. Il est donc urgent de faire le choix d'un approvisionnement alimentaire plus vertueux. Au cours de cet atelier, deux interventions auront lieu :

- Les marchés publics : une contrainte pour s'approvisionner bio et local ? Non, plutôt une chance à saisir !
- Pour lutter contre la présence de perturbateurs endocriniens, faire du bio n'est pas suffisant, il faut faire de la bio ! Mais encore ?

INTERVENANTS :

Jérôme MICHON, professeur en droit des marchés publics

Maxime CORDIER, responsable du service de production de repas, Ville de Fontenay-sous-Bois

ANIMATEUR :

Sylvestre NIVET, directeur de la restauration, Ville de Poitiers ; vice-président d'AGORES

WEBINAIRE 4

Mercredi 16 décembre 2020
de 13h30 à 15h30

**LA COMMUNICATION INTERNE ET
EXTERNE**

La présence des perturbateurs endocriniens dans notre environnement avec leur effet sur notre santé est un sujet grave et anxiogène. Il est fondamental d'informer et de communiquer en la matière de façon adaptée en fonction des différents publics :

- en interne, les agents publics au contact des usagers,
- en externe, les parents d'élèves, les convives et plus largement la population.

Comment communiquer de manière positive sans « faire peur » ?
Quelles actions mettre en place auprès des différents publics : les adolescents particulièrement vulnérables, les professionnels de la restauration collective, la population ?

Quels sont les outils à la disposition des collectivités ?

C'est tout l'objet de cet atelier.

Trois interventions se succéderont donnant à voir les expériences concrètes d'un collectif œuvrant auprès des jeunes : « *Génération cobayes* » du Réseau

environnement santé à travers la présentation de l'opération « zéro phtalate » et enfin de la commune de Fontenay-sous-Bois.

INTERVENANTS :

Francesco M. BETTI, Mouvement « *Génération cobayes* »

Pascale IOOS, ingénieur agronome, Réseau environnement santé (RES),

Fabienne BEAUDU, directrice du Secrétariat général au développement durable et à la ville en transition, Mairie de Fontenay-sous-Bois

ANIMATRICE :

Constance GUILLOTTE, chargée de mission développement durable, Secrétariat général au développement durable et à la ville en transition, Mairie de Fontenay-sous-Bois.

INFORMATION ET INSCRIPTION

Les agents territoriaux sont invités à se rapprocher de leur service formation pour s'inscrire en ligne et bénéficier d'une attestation de formation. Inscription en ligne
Code session : **Z200B001**.

Pour les agents non-territoriaux, s'inscrire ICI.

A l'issue de votre inscription, vous recevrez une confirmation par mail et le kit de connexion vous permettant de suivre le webinaire.

INSCRIPTION :

Marion CHEVALIER

assistante du pôle Restauration collective, alimentation, laboratoires,
CNFPT - INSET de Nancy,

tél : 03 83 19 22 08 – email : marion.chevalier@cnfpt.fr

CONTACT :

Nathalie JOLLIOT

responsable du pôle Restauration collective, alimentation, laboratoires,
CNFPT - INSET de Nancy,

tél : 03 83 19 22 23 – email : nathalie.jolliot@cnfpt.fr

Ressources documentaires



CES INTERVENTIONS FERONT L'OBJET D'UNE CAPTATION VIDEO DISPONIBLES SUR CNFPT.FR.

E-COMMUNAUTÉ RESTAURATION COLLECTIVE

S'informer, partager, se former entre pairs

<https://e-communaut.es.cnfpt.fr/>

