

L'alimentation durable dans le secteur social et médico-social ?



VENDREDI 29 JUIN 2018
IRTS DE MONTPELLIER
9H00-16H30



INSCRIPTIONS

MERCI DE VOUS INSCRIRE UNIQUEMENT EN LIGNE
[via ce lien](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

DATE : VENDREDI 29 JUIN 2018

LIEU : IRTS LR - 1011 RUE DU PONT DE LAVERUNE 34000 MONTPELLIER
[Entrée par le 240 rue du Mas Prunet]

TARIFS (REPAS COMPRIS)/PERSONNE :

- ETUDIANTS : 35€
- ADHERENTS URIOPSS & ADMINISTRATIONS : 60€
- NON ADHERENTS : 90€

REGLEMENT A ADRESSER A : URIOPSS Occitanie 420 ALLEE HENRI II DE
MONTMORENCY CS 19554 34961 MONTPELLIER CEDEX 2

Nous contacter :
☎ 04 67 52 51 29
✉ accueil@uriopss-occitanie.fr
www.uriopss-occitanie.fr



COLLOQUE URIOPSS OCCITANIE
IFOCAS - REDD

L'alimentation durable
dans le secteur social
et médico-social :
bien produire, bien manger
et bien s'approvisionner
pour mettre l'alimentation
au cœur du projet des
ESMS

VENDREDI 29 JUIN 2018
IRTS DE MONTPELLIER
9H00-16H30



L'ALIMENTATION DURABLE DANS LE SECTEUR SOCIAL ET MEDICO-SOCIAL :
BIEN PRODUIRE, BIEN MANGER ET BIEN S'APPROVISIONNER POUR METTRE
L'ALIMENTATION AU CŒUR DU PROJET DES ESMS

Un an après la signature de la *Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux*, la transition vers une alimentation durable dans tous les ESMS devient urgente du fait des enjeux de développement durable qui se traduisent par deux grandes politiques publiques, Plan National Nutrition Santé (PNNS) et Programme National pour l'Alimentation (PNA).

De ces orientations émergent des normes de plus en plus contraignantes en termes de qualité sanitaire, environnementale et sociale des produits et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette transition nécessaire est aussi une opportunité car l'alimentation durable fait écho aux valeurs fondatrices du secteur social et médico-social : santé et bienveillance, vivre ensemble, l'implication socio-économique des établissements sur leur territoire.

Comment faire de l'alimentation durable un axe fort de son projet d'établissement ?
Comment relocaliser l'approvisionnement alimentaire tout en maîtrisant les coûts ?
Comment lutter contre le gaspillage et favoriser une alimentation de qualité pour tous ?
En quoi la question alimentaire peut-elle devenir un outil de coopération entre ESMS et avec les acteurs du territoire ?

Les enjeux sont forts, il s'agit d'un véritable bouleversement dans les pratiques, les modes de coopération et la manière d'évaluer l'impact des actions menées sur la qualité de vie.



PROGRAMME

9h30 - 10h00 Accueil des participants, café d'accueil

10h00 - 10h15 Allocution introductive
Par Guillaume FRITSCHY, Directeur de l'URIOPSS Occitanie

10h15 - 10h45 Les différentes dimensions de l'alimentation durable et leur impact sur les territoires
Par Angèle POSTOLLE, IFOCAS/REDD

10h45 - 12h00 Quelles politiques publiques autour de l'alimentation durable et quels enjeux pour les usagers, les établissements et les systèmes alimentaires?

Table ronde en présence de :

Claire DERAM, Cheffe d'unité Politique publique de l'alimentation, DRAAF Occitanie
Christiane CHARTIER, Pole économie circulaire, ADEME Occitanie
Anne-Marie GUIRAUD, Responsable du BOP aide alimentaire, DRJSCS Occitanie

12h00 - 12h30 Echanges avec la salle

12h30 - 14h00 Déjeuner sur place

14h00 - 14h15 Présentation des outils disponibles pour une transition vers une alimentation durable rassemblés par l'URIOPSS Occitanie
Par Angèle POSTOLLE, IFOCAS/REDD

14h15 - 15h30 Quelles modalités de mise en place et facteurs de succès pour les initiatives innovantes autour de l'alimentation en ESMS?

Table ronde en présence d'acteurs de terrain (producteurs, responsable de cuisine, responsables d'établissement et usagers...), dont :

Michel AIMONETTI, Directeur de l'EHPAD Le Romarin
Simon KOULIKOFF et les jeunes du Food Truck d'application « le goût des autres », IME la Pinède
Jean-Louis MORENO, atelier restauration de l'ESAT Via Europa
Roselyne BARROT, Directrice de l'ITEP Mont Lozère

15h30 - 16h00 Echanges avec la salle

16h00 - 16h30 Clôture de la journée