

BIO

ALIMENTATION SCOLAIRE BIO ET LOCALE



SELF

Samedi 1^{er} décembre 2018 à Mazères

8h30-16h

Colloque



TABLES RONDES

en matinée sur les enjeux d'une meilleure alimentation et les retours d'expériences réussies dans des cantines scolaires d'Occitanie

BUFFET

autour des légumineuses

ATELIERS LUDIQUES

l'après-midi autour de l'éducation au goût (recettes bio pas chères, expériences sensorielles...)

En présence de Jean-Louis Rastoin, professeur honoraire, fondateur de la chaire UNESCO en alimentations du monde (Montpellier SupAgro)

Avec le soutien de : Draaf Occitanie, Conseil départemental de l'Ariège, Mairie de Mazères, Mon Restau Responsable®, Mutualité Française, Réseau FRAB Occitanie, Rectorat de l'académie de Toulouse, Collectif « Les pieds dans le plat », Association Pic'assiette, Domaine de Garabaud.

BIO SELF

ALIMENTATION SCOLAIRE BIO ET LOCALE

Programme de la matinée

Centre d'action culturelle de Mazères

8H30 ACCUEIL DES PARTICIPANTS

9H00 OUVERTURE DU COLLOQUE

Mot d'accueil

Louis Marette, maire de Mazères

Stéphanie Anfray, vice-présidente de la FCPE

Les obligations liées à la loi sur l'alimentation – Quelle politique de la région Occitanie en la matière ?

Carole Delga, présidente de la région Occitanie



9H30 GRAND TÉMOIN

Jean-Louis Rastoin, professeur honoraire, fondateur de la chaire UNESCO en alimentations du monde (Montpellier SupAgro)

10H15 QUELS ENJEUX POUR LA SANTÉ ?

Intervention du rectorat de l'académie de Toulouse

10H30 LOI ALIMENTATION : LES OBLIGATIONS DE LA RHD (RESTAURATION HORS DOMICILE)

Les dispositifs DRAAF : légumicants, plaisirs à la cantine

Crystal Soulié, professeur au lycée agricole de Villefranche de Rouergue (12)

11H00 TÉMOIGNAGE - LABEL ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Artisan-charcutier de la ville de Mazères

11H15 RETOURS D'EXPÉRIENCES AUTOUR DE L'AMÉLIORATION DE LA RHD

Table ronde animée par la Draaf Occitanie

Un représentant parent d'élève FCPE, école de Pavie (32) (200 repas par jour)

Un représentant du collectif qualité-cantine Toulouse (31) (30 000 repas par jour)

David Degiovanni, cuisinier pour le lycée Pyrene (09) (700 repas par jour) et parent d'élève FCPE

Eric Cherdo, élu, mairie de Labège (31)

Magali Ruello, FRAB Occitanie (association qui accompagne les structures pour la mise en place du bio local)



BIO SELF

ALIMENTATION SCOLAIRE BIO ET LOCALE

Programme de l'après-midi

Domaine de Garabaud

12H30 **BUFFET** autour des légumineuses bio locales élaboré par le collectif Les pieds dans le plat

14H00 **ATELIERS LUDIQUES**



Atelier recettes pas chères

Animé par **le collectif Les pieds dans le plat**

Ateliers outils pratiques

- Comment s'y prendre pour convaincre différents acteurs de favoriser l'utilisation de produits bio et locaux ?
Animé par **bio46** - Jeu de rôles autour du déroulement d'un CA de lycée ou de collège
- Le label « Mon Resto Responsable » : 4 étapes pour obtenir la garantie d'une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement
Animé par **l'association 3 PA**
- Quels outils pour animer les temps de repas pour valoriser l'approvisionnement en bio local ?
Animé par **le collectif Les pieds dans le plat**

Ateliers jeux sur le thème de l'alimentation

- Éducation au goût, expériences sensorielles, le mécanisme du goût
Animé par **l'association pic'assiette**
- Le p'tit resto santé : avec son self service et son exposition sur la nutrition "le petit resto santé" accompagne les participants au colloque dans la prise de conscience de pratiques alimentaires équilibrées.
Animé par la **Mutualité Française**



Organisé par



Avec le soutien



Pour tout renseignement



colloque.bio.fcpe.occitanie@gmail.com

<https://sites.google.com/view/colloque-bio-fcpe-occitanie>

