

## **L'Alimentation: principes et enjeux**

*Les directions techniques en charge du changement des pratiques alimentaires dans la restauration collective gérée par la ville signataire doivent être mesure d'appréhender les connaissances en santé environnementale dans le domaine de l'alimentation, d'identifier les leviers d'actions dans le but de proposer et de piloter les actions au profit de la population en mobilisant les parties prenantes : population, Directions techniques, professionnels de santé et fournisseurs.*

### **Le programme de formation**

#### **Connaissances théoriques et informations**

- Historique
- Les maladies chroniques : maladies de la mal bouffe
- L'alimentation au cœur de la santé publique

#### **Le changement alimentaire en actions**

- Analyser les bonnes pratiques
- Le changement alimentaire
- Identifier les ressorts des projets porteurs

#### **La cuisine collective au service du bien-être de la population**

- Chasser dans les processus de cuisine toute contamination par les PE
- Préparer le déploiement des projets
- Identifier les mécanismes réglementaires et techniques du changement de la commande publique

#### **Les leviers d'actions de la ville**

- Identifier les enjeux des parties prenantes (les freins et les accélérateurs)
- Définir un plan de communication : les opérations de sensibilisation
- Favoriser la décision de lancement du projet

### **Pour qui**

Les Directions techniques en charge de la mise en œuvre des projets en alimentation et restauration collective, les professionnels de santé peuvent être associées selon leur présence dans les missions de la municipalité

### **Les objectifs de la formation**

- Appréhender les enjeux et principes de l'alimentation
- Créer un climat favorable à la mise en œuvre des projets dans le domaine de la cuisine collective
- Acquérir un positionnement de porteur de projets au service de la population

### **Les Points forts**

- Compte-rendu de l'action de formation
- L'intégration du projet Alimentation dans un plan santé environnemental
- Accès à une plate-forme d'expériences des villes signataires

Durée : 1 jour

Prix : 3 000€ TTC en inclusion un compte-rendu de formation\*

Prix par stagiaire : 500€ TTC en inclusion un compte-rendu de formation