PRÉFET DE LA DORDOGNE

DOSSIER DE PRESSE

RENCONTRES DEPARTEMENTALES DE L'ALIMENTATION

MERCREDI 11 DECEMBRE 2013

Le contexte national

Les services déconcentrés de l'Etat sont chargés de mettre en œuvre le programme national nutrition santé et le programme national pour l'alimentation sur les territoires.

Garantir l'accessibilité à une offre ou un environnement alimentaire de qualité

- en contribuant à **l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire**,
- favorisant **l'accès des plus démunis à une alimentation de qualité** et en particulier des fruits et légumes,
- accompagnant les **professionnels** agricoles et agro alimentaires dans une perspective d'amélioration de la **qualité nutritionnelle, sanitaire et gustative des aliments.**

Eduquer à l'alimentation, à la nutrition avec des actions en direction des jeunes et en direction des publics précaires pour les sensibiliser.

L'alimentation est aussi un vecteur de convivialité, de partage, de transmission et support de développement social.

Les rencontres départementales de l'alimentation vont permettre de présenter ces programmes et les actions mises en œuvre dans le département.

Les rencontres départementales de l'alimentation

Objectifs de la rencontre

Organiser une journée d'information et de réflexion sur l'alimentation et plus particulièrement sur l'organisation de la restauration collective dans le département.

Son but

- informer les gestionnaires de restauration collective à destination des enfants et des jeunes (collectivités locales, établissements publics et associations) sur les évolutions réglementaires en termes d'équilibre et d'hygiène alimentaire,
- présenter les dispositifs nationaux (un fruit pour la récré, classes du goût, bien manger dans ma petite cantine...)
- promouvoir la consommation de produits locaux.

Cette rencontre départementale a pour objectif général, le développement d'une politique d'éducation à la santé et au goût dans notre département riche de produits locaux de qualité.

Les partenaires

- le Conseil général,
- l'Union des maires
- la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

avec le soutien technique et financier de :

- la Direction régionale de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt,
- l'Agence régionale de santé.

et la participation de :

- la Direction des services départementaux de l'éducation nationale,
- la chambre d'agriculture,
- les communes de Boulazac et Marsaneix,
- les associations Islesmangebio,
- les Francas,
- le collège du Bugue ,
- le lycée agricole de Coulounieix-chamiers
- la SCIC Mangeons 24.

Le programme

Matinée :
9 h 00 : accueil des participants
9 h 30 : ouverture et prise de paroles (UDM, CG24, ARS, Secrétaire général de la Préfecture)
10 h 00 : questions réponses avec la presse
10 h 15 : interventions en plénière

- La réglementation concernant les marchés publics
- La réglementation sur l'hygiène alimentaire applicable en restauration collective
- Information sur les règles d'éducation alimentaires

Après-midi :
14 h 00 à 16 h 00 échanges en ateliers puis synthèse

- Introduction de produits locaux dans la restauration collective,
- Organisation de la pause méridienne dans les établissements scolaires et les structures de loisirs,
- L'éducation nutritionnelle des enfants et des jeunes,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets

16 h 30 : clôture de la journée