



Séminaire du 6 juillet 2018

Qualité nutritionnelle

- 9h00** **Accueil des participants, à l'ADAPEI de Pelletier**
- 9h30-9h40** **Mot de bienvenue du Président Serge Pognon**
- 9h45 -11h45** **Intervention de Sylvia Eloidin, Experte en Diététique et Docteur en sociologie de l'alimentation, Spécialisée en Education alimentaire, prévention, promotion de la santé**
« Bien manger passe par une bonne qualité nutritionnelle des aliments dans notre assiette ! »
- 12h-12h30** **Date de Durabilité Minimale (DDM), Date Limite de Consommation (DLC)**
intervention de Viviane Montout, Responsable hygiène et sécurité alimentaire à la BAM
- 12h45-13h45** **Déjeuner**
- 14h-15h** **Ateliers, 30 mn par atelier**
- Ateliers : Les familles alimentaires, les sucres cachés animés par Elvire Tripotin, responsable des ateliers cuisine à la BAM,
- Atelier : I bon, I pa bon animé par Viviane Montout
- 15h-15h15** **Evaluation : remise des fiches**
- 15h15** **Mot de clôture du Président**
- 15h30** **Fin du séminaire**

photos