

Journée Professionnelle AJI Vendredi 18 Mars 2016 à l'ENA de Strasbourg

Ecole Nationale d'Administration
1 rue Sainte Marguerite 67080 Strasbourg

"Quelle alimentation demain pour nos élèves ?"

ENA Strasbourg
le 18 mars 2016



Journée professionnelle parrainée par :



Région **ALSACE**
CHAMPAGNE-ARDENNE
LORRAINE



Groupement d'Achats
« Bartholdi »



Programme prévisionnel

Matinée

8h30	Accueil café : Hall de l'ENA, 1 rue Sainte Marguerite, Strasbourg
9h15	Ouverture de la journée professionnelle <ul style="list-style-type: none">• Accueil par Madame Karine KORMANN, Chef du service des moyens généraux et du patrimoine de l'ENA• Allocution d'accueil et ouverture de la journée par un représentant de Monsieur le Président du Conseil Régional et un représentant de Monsieur le Recteur• Présentation du programme de la journée par Monsieur Marc SAUTEL, Président d'AJI Gestion pour l'Éducation
9h30	Reconstruire le lien au local <p>Monsieur Gilles FUMEY, Professeur à l'université Paris Sorbonne, Enseignant chercheur en géographie culturelle de l'alimentation, Directeur du pôle « alimentation, risques et santé » au CNRS</p> <p>Gilles Fumey est professeur de géographie de l'alimentation à l'université de Paris Sorbonne et à Sciences Po. Il dirige le pôle de recherche Alimentation, risques et Santé à l'Institut des sciences de la communication du CNRS (Paris). Son dernier ouvrage, <i>L'atlas global</i> (paru aux Arènes) donne une géographie du monde contemporain totalement inédite, y compris en alimentation. Il achève un <i>Atlas de l'alimentation</i> au CNRS. On peut suivre ses travaux sur le site Food20.fr</p> Questions-réponses avec les participants
11h00	L'impact de la qualité de l'alimentation sur la santé des jeunes <p>Madame Isabelle FARBOS, docteur en génétique et biologie moléculaire, et coresponsable scientifique de l'Association Habitat-Santé-Environnement</p> <p>Auteur de nombreux articles sur le sujet ainsi que de guides téléchargeables : « Manger sain à l'école », « Guide des produits d'entretien respectueux de la santé des utilisateurs » (guide réalisé en collaboration avec la Région Aquitaine à l'attention des gestionnaires de la communauté lycéenne).</p> Questions-réponses avec les participants
13h00	Buffet : servi dans le hall d'accueil

Après-midi

14h00	Réglementation INCO et contrôles de la DGCCRF <p>Madame Stéphanie WOESSNER et Messieurs Philippe ALEXSIC et Philippe ZAHN, inspecteurs de la DGCCRF</p>
14h30	Production, traçabilité, information du consommateur (INCO, TAFTA) dans l'industrie agroalimentaire <ul style="list-style-type: none">• Madame Solène NAVEOS, Ingénieur nutritionniste et Monsieur Nicolas LADRANGE, responsable recherche et développement, Société UNILEVER• Madame Camille BON, Chargée de sécurité alimentaire et projets « Qualité » et Monsieur Rodolphe DUHAMEL, Directeur Développement Restauration collective, Société BRAKE FRANCE• Monsieur Thierry SCHWEITZER, producteur-transformateur local, Société Thierry SCHWEITZER
16h00	Les demandes des établissements scolaires : les fiches techniques du Groupement d'Achats des EPLE du Haut-Rhin <p>Monsieur Christian WELKER, responsable du Groupement d'Achats</p>
16h30	Table ronde avec les intervenants de l'après midi - réponses aux questions de l'assistance

Pourquoi cette journée ?

6 millions d'élèves, de la maternelle au lycée, fréquentent la « cantine » ! Optimiser la qualité de l'offre, assurer la sécurité alimentaire en restauration scolaire est donc un enjeu prioritaire.

Cette journée fait suite à celle organisée à Rouffach, axée sur le thème de la « Qualité nutritionnelle et la restauration scolaire » et l'agriculture biologique.

Les enjeux d'aujourd'hui sont d'autant plus cruciaux que la réglementation et surtout les marchés évoluent, faisant naître de nombreuses interrogations sur l'avenir. Les quelques informations qui filtrent autour du traité transatlantique, les dérives de l'agro-alimentaire, régulières, nous interpellent. L'approvisionnement local, de ce fait, revient à l'ordre du jour.

L'objectif de cette journée, à l'initiative de l'association AJI, est de faire se rencontrer les chercheurs et les acteurs, professionnels de l'agro-alimentaire ou consommateurs, de permettre le débat et la réflexion autour de ce thème ainsi que le partage d'informations et d'expériences entre les participants.

En conclusion, j'espère que vous aurez les moyens de vous faire une opinion sur les choix que vous faites et qui ne sont pas innocents pour notre environnement et la santé des enfants qui nous sont confiés.

Christian WELKER

Organisateur

AJI Gestion pour l'éducation M. Christian WELKER

Membre du Conseil d'Administration d'AJI
Gestionnaire-comptable du lycée Bartholdi de Colmar
Responsable du Groupement d'Achats
des Etablissements Scolaires du Haut-Rhin
9 rue du lycée - 68000 Colmar
Tél : 03 89 24 75 24
Email : christian.welker@ac-strasbourg.fr

Inscription

Pour s'inscrire : remplissez le formulaire en ligne sur le site AJI : www.aji-france.com

Les frais de participation et le repas sont offerts à toutes les personnes inscrites avant le 15 mars 2016 (clôture des inscriptions)

En raison du plan d'urgence, les personnes qui ne sont pas inscrites ne pourront pas participer et aucune inscription ne pourra se faire sur place

Après avoir fait votre inscription sur le site, vous recevrez par mail la validation avec un badge qu'il faudra imprimer et présenter impérativement à l'entrée pour le pointage, la liste des inscrits ayant été étant communiquée à l'ENA

Plan d'accès

(La gare est à 10' à pied)

