



## Jeudi 27 novembre 2014

Institut Limayrac – 50 rue de Limayrac – 31500 Toulouse

## LES NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION

### Programme :

8h30 – 9h15	<i>Accueil</i>
9h	<i>Ouverture de la journée</i>
9h15- 10h15	<b>Evolution des consommations alimentaires : aspects sociologiques</b> Christophe SERRA MALLOL, Maître de Conférences en Sociologie et Anthropologie Centre d'Etude et de Recherche Travail-Organisation-Pouvoir (CERTOP) CNRS-UMR -ISTHIA
10h15-11h00	<i>Pause - Visite des stands</i>
11h00 -11h30	<b>Dangers d'une alimentation extrême</b> Nicoletta BIANCHI, Diététicienne principale au CHUV de Lausanne
11h30 - 12h15	<b>Et si on mangeait des insectes ? - Dégustation</b> Jérémy DEFRIZE, Micronutris,
12h30 - 13h45	<i>Repas</i>
13h45 -14h30	<b>Bleu - Blanc – Cœur : Une démarche d'agriculture à vocation santé</b> <b>Exemple en structure thérapeutique</b> Flore Giraudet, Bleu Blanc Cœur et Céline Blémon, Diététicienne Clinique Pasteur, (31)
14h30- 15h15	<b>Introduction de produits locaux et bio en restauration collective : exemples d'actions mises en place</b> Anne Bermond, Diététicienne chargée de mission restauration collective et nutrition à Agropoint, Albi
15h15-16h00	<b>Label "En cuisine" : + Bio, + Local, + Sain, + Durable</b> Carole LARAMAS, Chargée d'affaires, Ecocert, (32)
16h00-17h00	<b>Des arguments pour répondre à nos patients sur :</b> <b>Alimentation sans lactose, sans gluten, huile de palme, aliments enrichis...</b> Questions posées par l'assemblée à : Agnès Chicoulaa, Diététicienne, CNIEL Nicoletta Bianchi, Diététicienne principale, CHUV de Lausanne
17h00	<i>Clôture de la journée</i>