

9h00 Accueil des participants, en présence de *Bertrand VERGEZ-PASCAL, maire de Monein et Sandrine LAFARGUE, vice-présidente du Conseil départemental, en charge de la Transition environnementale*

*Halles de Monein – 18-28 rue du Commerce*

9h15 Marché des fournisseurs locaux, signataires de la charte départementale « Manger Bio & Local 64 »

*Halles de Monein – 18-28 rue du Commerce*

*En présence du Département et de ses partenaires Un Plus Bio, Ecocert, ADM 64 et associations de producteurs*

10h30 Séance plénière « *Et si votre assiette réparait votre santé ?* »

*Salle du Temps Libre (cinéma) – 22 rue du Commerce*

*Ouverture par Bertrand VERGEZ-PASCAL, maire de Monein et Sandrine LAFARGUE, vice-présidente du Conseil départemental, en charge de la Transition environnementale*

*Animation par Stéphane VEYRAT, directeur d'Un Plus Bio*

*Intervention du Dr Isabelle FARBOS – Docteur en épigénétique*

Agir pour la santé dans nos cantines, c'est possible ! Les dernières avancées scientifiques en épigénétique, partagées par Isabelle Farbos, mettent en évidence l'influence du contenu de notre assiette sur la lecture de notre patrimoine génétique.

Cette conférence permet de comprendre comment les aliments, mais aussi les ustensiles, les emballages et les produits d'entretien utilisés en cuisine peuvent impacter notre microbiote, notre système hormonal et notre santé globale.

Elle démontrera comment il est facile d'agir ! En repensant nos critères de choix et notre approche de la restauration collective, il est possible de faire évoluer les cantines vers une alimentation plus saine, sans surcoût, et sans compromis sur la qualité.

 Des solutions simples, concrètes et accessibles seront partagées pour amorcer cette transition vers une restauration collective qui protège notre santé. Un décryptage « santé » du repas qui sera servi à midi clôturera l'intervention.

12h30 Le label « En Cuisine » d'Ecocert dans le programme Manger Bio & Local 64

*Sa progression dans le département et sa dimension santé par Lise PUJOS, directrice du label « En Cuisine », Ecocert France*

*Valorisation des établissements labellisés en 2025 et remise des labels pour les nouveaux lauréats et ceux qui changent de niveau, par Sandrine LAFARGUE, vice-présidente du Conseil départemental*

*Salle du Temps Libre (cinéma) – 22 rue du Commerce*

13h00 Buffet 100 % bio, local et sain, confectionné par un groupe de cuisiniers de restauration collective engagés

*Place Henri Lacabanne*

*DUBOSCQ Sylvain - Collège Henri IV - Nay*

*FRANCON Adèle - Collège Jean Bouzet - Pontacq*

*GABAIX-HIALE Gilbert – Commune de Morlaàs*

*GUENIN Bruno – ESAT du Hameau - Pau*

*OBERLIN Eric - Collège Recteur J. Sarrailh – Monein*

*MARQUE Jean-Baptiste – Commune de Monein*

14h30 Visite de la cuisine centrale de Monein *275 route de Pardies*

*Pour les personnes inscrites – RDV 14h15 devant la mairie*