

## RETOUR SUR NOS DEUX DERNIERS EVENEMENTS

Comme vous le savez, nos deux derniers évènements ont été organisés à huit clos afin de respecter les mesures sanitaires. Cependant, vous avez été très nombreux à les suivre et nous vous en remercions !

En effet, près de 200 internautes ont suivi le colloque sur « taille des portions et équilibre alimentaire » et nous comptabilisons aujourd'hui plus de 1500 vues de la vidéo intégrale ! Un succès similaire observé pour la conférence sur « horaires de travail atypiques et comportements alimentaires : quels impacts ? quels leviers d'actions ? » avec pas moins de 130 personnes connectées tout au long de la matinée !



### **COLLOQUE / Taille des portions et équilibre alimentaire**

Lors du colloque du 9 octobre 2020, sur « taille des portions et équilibre alimentaire », le FFAS a souhaité avoir un autre regard sur l'équilibre alimentaire en se concentrant sur les quantités ingérées, et non sur la composition des aliments. Ce colloque a permis de clarifier la notion de « portion » et ses représentations au fil de l'histoire, en fonction des produits et des contextes. Le débat a ouvert des perspectives intéressantes pour l'équilibre alimentaire qui dépend de très nombreux facteurs, tels que l'étendue du répertoire alimentaire ou encore la fréquence de consommation de chaque aliment.

> Visionner le colloque et les synthèses



### **CONFERENCE / Travail posté et alimentation**

Afin de valoriser les enseignements tirés des deux projets sélectionnés lors de son appel à projets de 2016, le FFAS a organisé, le 14 octobre 2020, une conférence sur « horaires de travail atypiques et comportements alimentaires : Quels impacts ? Quels leviers d'actions ? ».

Cette conférence a permis d'apporter des éclairages sur ce qu'est le travail en horaires « atypiques » et le profil des travailleurs concernés, de faire un état des connaissances sur les conséquences sur la santé. Les interventions des porteurs de projets et acteurs du terrain ont permis d'identifier des leviers d'actions ayant vocation à être déployés, pour accompagner les entreprises et leurs salariés dans une démarche de santé et de bien-être au travail.

> Visionner la conférence et les interviews

## RENDEZ-VOUS A NE PAS MANQUER !

### **Décembre 2020**

Notre prochaine conférence en ligne portera sur "Hédonisme et durabilité des comportements alimentaires : que nous apprend le confinement ?". La date vous sera bientôt communiquée.

> Plus d'informations à venir

## LE SAVIEZ-VOUS ?

Saviez-vous que le gaspillage alimentaire en restauration collective représente en moyenne 120g par convive et par repas ? Que le programme alimentaire mondial de l'ONU a reçu le prix Nobel de la paix 2020 ? Que les repères alimentaires du Programme national nutrition pour les enfants de 0 à 36 mois et de 3 à 17 ans ont été actualisés ? Qu'un appel à candidatures pour l'expérimentation de l'affichage environnemental des produits alimentaire a été ouvert par le Ministère de la transition écologique et solidaire ?

[> En savoir plus](#)

## HOMMAGE

Nous avons appris avec tristesse le décès de Jacques Lambert, ancien membre du FFAS, survenu le 3 mai 2020. [> Voir l'hommage rendu par Bernard Guy-Grand](#)

---

FONDS FRANCAIS POUR  
**L'ALIMENTATION ET LA SANTE**

[Nous contacter](#) [Espace presse](#)

[| Être retiré de la liste de diffusion](#)



42 rue Scheffer  
75116 PARIS  
TEL : 01 42 00 92 50

