

Cette action vous est proposée dans le cadre de la conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie.

C'est autour d'une volonté de mutualiser les forces pour préserver l'autonomie des plus de 60 ans, que la CNSA a souhaité fédérer un ensemble d'acteurs. dont la Mutualité Française Occitanie, dans le cadre d'une conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie.

Pilotés par le Conseil départemental, en lien avec l'Agence Régionale de Santé, ces acteurs s'engagent à agir pour sensibiliser les seniors aux clés du « bien vieillir » et apporter des réponses de proximité.





















Partenaires:



ATELIERS SANTÉ SENIORS

Et si l'on redécouvrait notre alimentation!

GRATUIT

05 31 48 11 55



DU 21 MAI AU 24 JUIN

De 10h à 12h ou de 14h à 16h

AUZEVILLE-TOLOSANE LÉGUEVIN LHERM

RIEUX-VOLVESTRE

VILLENEUVE-TOLOSANE



Lieu précis communiqué lors de l'inscription



Notre alimentation est l'une des clés majeures de notre santé. Or, avec l'avancée en âge, les besoins changent. Entre enjeux environnementaux, économiques ou cuturels, il n'est pas toujours facile de manger équilibré.

La Mutualité Française Occitanie vous propose, dans le cadre de la conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie, de participer, gratuitement, à un cycle de 5 ateliers pour bénéficier de conseils adaptés et ainsi retrouver le goût de bien manger.

Programme

Atelier 1

Pourquoi mange-t-on?

Cet atelier abordera la notion d'équilibre alimentaire et permettra de découvrir les bénéfices apportés par les aliments. Il sera aussi l'occasion d'échanger sur les plats, le plaisir lié au repas et le rapport culturel que chacun entretient avec l'alimentation.

Atelier 2

Bien manger avec un petit budget

Lors de cette séance, la diététicienne apportera des conseils pour faire ses courses et cuisiner à petit budget.

Atelier 3

L'alimentation durable

Qu'est-ce que l'alimentation durable ? Comment notre alimentation s'adapte à notre contexte environnemental, économique, culturel, etc ? Échanges d'idées de recettes végétariennes entre les participants et la diététicienne.

Atelier 4

À la découverte de notre 2° cerveau : le microbiote

Comment fonctionne le microbiote intestinal ? Quels sont les liens avec la digestion ? La diététicienne répondra à ces questions et reviendra sur les principes de base pour une bonne digestion. Lors de cet atelier, les participants s'initieront à la confection de bocaux de légumes.

Atelier 5

Les astuces de « grand-mère »

Pour clôturer le cycle, les participants échangeront leurs recettes et astuces de « grand-mère ».



