

7 Bonnes raisons de participer à nos ateliers

- Adaptez votre alimentation à votre âge
- Apprenez à concilier alimentation équilibrée et coût modéré
- Préservez le plaisir de cuisiner et de bien manger
- Accordez besoins alimentaires et activité physique
- Profitez d'action dans votre commune dans une ambiance conviviale autour d'une collation à thème
- Adaptez ces ateliers en fonction de vos envies et besoins
- Découvrez de nouvelles approches pour le maintien du Bien vieillir



Ces actions sont **soutenues** et **financées** par :



En partenariat avec la ville et le CCAS de SOMMIÈRES



VILLE DE SOMMIÈRES

VILLE DE SOMMIÈRES

CCAS
centre communal d'action sociale

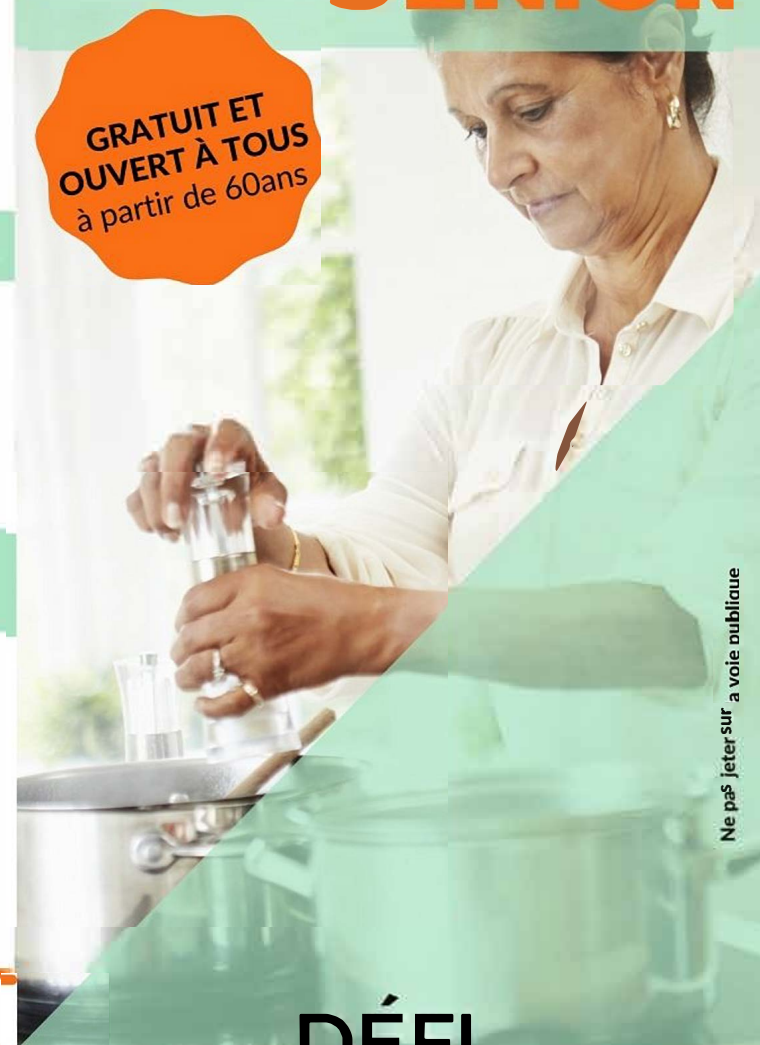
CONTACTEZ-NOUS !

Pour en savoir plus ou vous inscrire
Contactez **Elodie DURAND** au
06 09 80 15 14

www.miamuse-nutrition.com

NUTRITION SANTE SENIOR

GRATUIT ET
OUVERT À TOUS
à partir de 60ans



Ne pas jeter sur la voie publique

DÉFI
VITALITÉ
BIEN VIEILLIR



Bien se nourrir pour rester en forme

→ 11 Ateliers de 2h sur 3 mois

→ Chaque participant s'engage à suivre le cycle complet des ateliers.

Il s'agit de **Développer ET Renforcer** Ses compétences dans l'adoption de comportements **favorables à la Santé en Alimentation & Activité Physique** ET lien social



Tous les **MARDIS** Matin de 10h à 12h

Salle Annexe de CALADE
Rue de la poterie SOMMIERES
A partir de MARS 2024

Les Ateliers Nutrition Santé

ATELIER 1 - INFORMATIF

Création du groupe / Présentation et choix des Ateliers

ATELIER 2

Alimentation & Mpc: Découverte

ATELIER 3

Pourquoi je Mange?

ATELIER 4

Les familles d'aliments et les besoins nutritionnels
L'Equilibre Alimentaire

ATELIER 5 *

Atelier au choix

ATELIER 6 *

Atelier au choix

ATELIER 7 *

Atelier au choix

ATELIER 8 *

Atelier au choix

ATELIER 9

Alimentation & Ecologie:
La fresque Alimentaire

ATELIER 10 - CONVIVIALITÉ

Repas partage

ATELIER 11 FINAL

Retour sur expérience / Remise de livret

* ATELIERS AU CHOIX :

- Mieux connaître les lieux de vente, pour mieux consommer
- Savoir bien choisir pour Bien Manger
- Quid des pathologies ?
- Alimentation anti-gaspillage
- Nutrition & Activité physique adaptée
- Alimentation & Sophrologie
- Les Aliments Fermentés
- Les 5 sens & l'Alimentation
- Que se cache t il dans mon assiette?

Conçus de **manière pédagogique**, ces ateliers emploient une **méthode interactive** qui conjugue **contenu scientifique, conseils pratiques et convivialité !**



**BIEN
VIEILLIR !**