

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner au Lycée de Beaupréau pris en charge par le Conseil Régional dans le cadre de la Restauration Durable

Renseignements et inscriptions :

Nathalie Sévaux
GABB Anjou

nsevauxgabbanjou@orange.fr

Tel 02.41.37.19.39/ Fax 02.41.68.41.74



Ordre de mission :

Pour les personnels du Conseil Régional, penser à demander un ordre de mission à la Direction des Ressources Humaines.

Nous remercions le Lycée de Beaupréau pour son accueil !

Lieux de la journée

Lycée public de Beaupréau
route de l'hippodrome 49601 BEAUPRÉAU



OUTILS DE COMMUNICATION

Seront distribuées lors de cette journée un lot de **3 affiches différentes Restauration Durable** par établissement et quelques **Stop-Rayon plastifiés** présentant les différents labels que vous utilisez.

Si vous avez besoin d'outils complémentaire, n'hésitez pas à appeler le GABBAnjou.



L'alimentation et les 5 sens

Comment donner au convive le goût d'une alimentation équilibrée ?

Journée d'échanges dans le cadre de la démarche Restauration Durable



Expériences ludiques, plaisir de manger, échanges de pratiques, visite du lycée de Beaupréau, visite de l'EARL Biosève et découverte de ses fromages



Mercredi 3 février 2016

Au Lycée de Beaupréau (49)

Inscription

Afin d'organiser au mieux cette journée, merci de nous **confirmer** le nombre de participants pour votre établissement par mail ou par téléphone **avant le mardi 27 janvier 2016**.

(possibilité d'utiliser le coupon ci-dessous)

Etablissement:

.....

Téléphone :

Participant(e) 1 :

Fonction :

Adresse mail :

Participant(e) 2 :

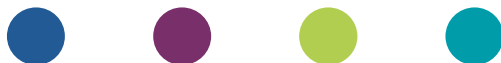
Fonction :

Adresse mail :

Participant(e) 3 :

Fonction :

Adresse mail :



Vos attentes pour cette journée

Programme de la journée

Mercredi 3 février, de 8h00 à 15h30

Matin :

L'alimentation et les cinq sens : l'éveil au goût pour une alimentation santé

Par des expériences ludiques, **Marie-Claire Thareau**, nous fera redécouvrir les mécanismes sensoriels qui entrent en jeu dans le plaisir de manger afin d'identifier des clefs pour donner au convive le goût d'une alimentation équilibrée.



Marie-Claire Thareau, ingénieur en agriculture, spécialiste de l'analyse sensorielle et de l'obésité de l'enfant et de l'adolescent, est nutritionniste et consultante en nutrition. Son approche sensorielle de l'alimentation l'a amenée à faire des recherches sur les mécanismes du plaisir de manger et plus particulièrement sur l'approche corporelle de l'alimentation.

<http://www.pommesetsens.org>

Fin de matinée

● **Présentation des pains de Soleil Levain**, artisan boulanger biologique, pour la mise en place d'une tournée de livraison sur Angers

● **Discussion autour de la proposition d'Antoine Leveau**, responsable de restauration au lycée d'Avrillé : accueillir un collègue ou être accueilli dans les cuisines d'un autre établissement pour échanger concrètement sur ses pratiques professionnelles et progresser.



Déjeuner à base de produits bio locaux

Après-midi

● **Visite du lycée de Beaupréau**, établissement ayant ouvert ses portes en septembre 2016, labellisé « Bâtiment Basse Consommation (BBC) »

● **Visite de la ferme de Christophe Lebrun (EARL Biosev)** au Pin en Mauges qui approvisionne déjà le lycée de Beaupréau et plusieurs lycées d'Angers en camemberts et bries. Christophe et Céline (la fromagère) nous présenteront leur démarche, leur travail et nous feront déguster la gamme de produits laitiers qu'ils fabriquent (fromages, fromage blanc, faisselle, fromage à tartiner...).



Les précédentes journées d'échanges aux Ponts de Cé, à Narcé, à Avrillé et à Trélazé.