

## Questions pratiques

### Repas :

Déjeuner au Lycée Europe-Schumann.

### Renseignements et inscriptions :

**Nathalie Sévaux**

**GABB Anjou**

nsevauxgabbanjou@orange.fr

Tel 02.41.37.19.39/ Fax 02.41.68.41.74

**Laurence Dehan**

**Conseil Régional Pays de la Loire**

Laurence.dehan@paysdelaloire.fr

Tel 06 75 62 09 34/ Fax 02 22 72 89



### 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 Europe-Schumann pour son accueil !*

## Lieux de la journée

**Matinée : Lycée Europe Schumann**

39 avenue de l'Europe 49311 Cholet

**De 13h à 14h30 : SCAVO/ Bio Loire Poitou**

Rue Gustave Foulleron 49300 Cholet



**A partir de 15h : chez Marc Pousin**

La Taillanderie 79700 St Pierre des Echaubrognes



## La viande de qualité en restauration collective : de l'assiette au champ

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



Rencontre de fournisseurs, visite d'un atelier de découpe et d'un élevage bovin biologique.



**Mercredi 27 mars à Cholet (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 Mercredi 22 mars 2013**.

*(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 : .....



**Bio Loire Poitou**

Cette journée est organisée en partenariat avec Bio Loire Poitou. Bio Loire Poitou est un groupement d'éleveurs biologiques des Pays de la Loire qui commercialise une partie de sa viande en restauration collective.

## Programme de la journée

**Mercredi 27 mars, de 9h30 à 16h**

### Matinée - Lycée Europe Schumann (Cholet)

- Point d'étape sur la démarche
- Echanges en groupe à partir de témoignages d'établissements :
  - « Mettre en place les **cuissons basses températures** pour valoriser les viandes de qualité.»
  - « Pourquoi et comment développer **le fait-maison** ?»
- Point sur l'adaptation **du logiciel Presto** pour le suivi de l'approvisionnement en produits de qualité et de proximité
- Présentation de différents **producteurs** livrant la restauration collective



### Après-midi : Visites

#### Visite de **Bio Loire Poitou** (chez SCAVO)

Visite de l'atelier de **boucherie**. **Démonstration de la découpe** d'une grosse pièce de viande (longe ou épaule) de porc par un chef boucher.

#### Visite de la **ferme biologique** de Marc Pousin

Ferme de polyculture élevage : **vaches allaitantes** (Races Charollaises, Maraichines), **moutons**, **volailles**. L'aliment des animaux est produit sur la ferme. Les animaux engraisés sont commercialisés via le Groupement Bio Loire Poitou.

## Les journées dans les autres départements :

Vous pouvez également participer aux journées organisées dans les autres départements.

### « **le Salad'bar et les légumes de qualité** »

Le vendredi 22 mars à Savenay (44)

Contact : Gabriela Costa, GAB44, 02.40.79.46.57 / restobio@gab44.org

### « **Les produits de qualité en restauration collective** » avec visite d'une ferme maraîchère biologique - Le vendredi 12 avril en Mayenne

Contact : Marina Chardon, CIVAM Bio 53, 02.43.53.93.93 / repasbio.animation@civambio53.fr

### « **Techniques culinaires autour des protéines animales** » - le mercredi 17 avril en Vendée.

Contact : Audrey Grégo, GAB85, 06.38.91.54.30 / restoco.audrey@gab85.org

*Sous réserve de confirmation*

### « **Les produits laitiers de qualité** » - Avril/mai en Sarthe.

Contact : Jonathan Bosteau, GAB72, 02.43.28.00.22 / [gab72.com@maison-des-paysans.org](mailto:gab72.com@maison-des-paysans.org)

*Sous réserve de confirmation*

