

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner « 100% durable »
au Lycée Agricole de Laval

Renseignements et inscriptions :

Marina CHARDRON

CIVAM BIO 53

Repasbio.animation@civambio53.fr

Tel 02 43 53 93 93

Jérôme HELIGON

Conseil Régional Pays de la Loire

jerome.heligon@paysdelaloire.fr

Tel : 02 43 67 22 64

Ordre de mission :

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

Lieux de la journée

Matinée : Lycée Agricole

Route de St Nazaire 53000 LAVAL

12h30 Repas pris au Lycée Agricole

15h : chez Christophe ASSERAY

Les Noës 53470 SACE



À 20 min de Laval



Les légumes de qualité en restauration collective : Du champ à l'assiette

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



Transformation des
légumes, visite d'une
ferme en maraichage
biologique



Vendredi 12 avril à Laval (53)

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 29 mars.

Programme de la journée

Vendredi 12 avril, de 9h00 à 16h30

Matinée - Lycée Agricole (Laval)

RDV à 9h au restaurant scolaire

« Pourquoi et comment travailler à partir de produits bruts, locaux et de saison ? »

- Intervention d'un technicien de Robot coupe et démonstration de coupe de fruits et légumes

« Pourquoi et comment valoriser son offre (salad'bar, affichage, communication)? »

- travail en groupes et échanges



Après-midi :

Rencontre de fournisseurs locaux

Visite de la ferme biologique de Christophe ASSERAY : Nöés Légumes à SACE

Production en semi-gros (4hectares) de légumes variés : courgette, concombre, salades, persil, carotte, céleri, navet, panais, rutabaga, radis, choux cabus, de milan et chinois, bette, tomate, épinard, oignon, échalotes.

Commercialisation en restauration collective depuis 2010, via l'association Manger Bio 53 depuis 2011.

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

« **La viande de qualité en restauration collective** »

Le mercredi 27 mars à Cholet (49)

Contact : Nathalie Sevaux, GABBANJOU,
02.41.37.19.39,
nsevauxgabbanjou@orange.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

Sous réserve de confirmation