

## 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*