

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner au Lycée Clémenceau.

Renseignements et inscriptions :

Audrey Grego
GAB Vendée

Restoco.audrey@gab85.org

Tel 06 38 91 54 30/ Fax 02 51 05 30 42

Thierry Olagnon

Conseil Régional Pays de la Loire

Thierry.olagnon@paysdelaloire.fr

Tel 06 71 60 15 81 Fax 02 51 44 75 99



Ordre de mission :

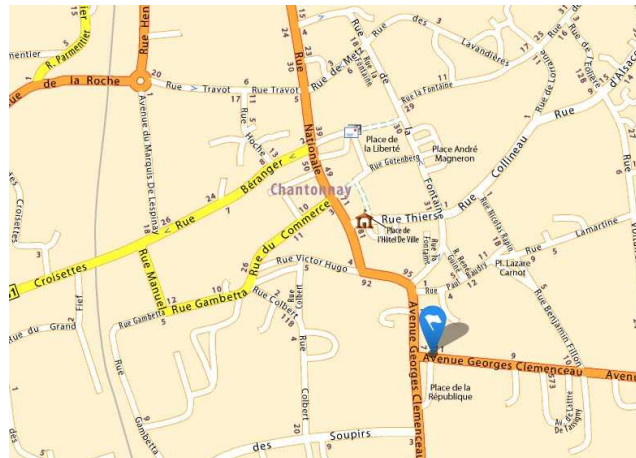
Pour les personnels du Conseil Régional, penser à demander un ordre de mission à la Direction des Ressources Humaines.

Nous remercions le Lycée Clémenceau pour son accueil !

Lieux de la journée

Matinée : Lycée Clémenceau

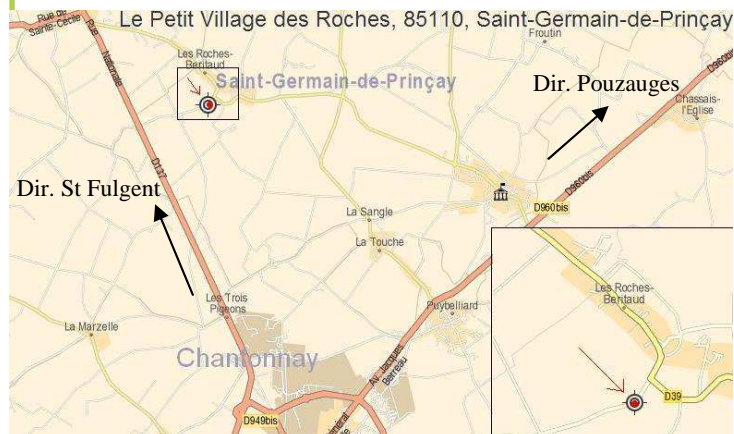
Place de la République 85110 Chantonnay



A partir de 14h : chez Alain Suzenet

EARL LE BIOVILLAGE, Les petites Roches,

85110 St Germain du Prinçay



Techniques innovantes de cuisine :

Ou Comment valoriser les produits Durables?

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



Partie pratique en cuisine, échanges entre cuisiniers, visite d'un élevage bovin biologique.

Mercredi 17 avril à Chantonnay (85)
Au lycée Clémenceau

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 10 avril 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 :



Mémo

Qui dit « pratique » dit « tenue »!

Merci de penser à vos tenues de cuisine...

Programme de la journée

Mercredi 17 avril, de 8h30 à 16h

Matinée: Pratique et partage

Lycée Clémenceau (Chantonay)

- Production d'un repas avec des **ingrédients durables**: Bio, locaux, labélisés.
- Démonstrations de **Techniques évolutives et alternatives** de cuisine.
- Echanges en groupe à partir d'expériences d'établissements :

« Quelles techniques de cuisines **pour accompagner le changement** vers des produits durables ? »

« Pourquoi et comment valoriser les **viandes de qualité** ? »

- Point d'étape sur la démarche des lycées



Repas - partagé au lycée Clémenceau

- Présentation de différents **producteurs bio et des fournisseurs Vendéens** livrant la restauration collective
- Echange convivial autour des **plats préparés** le matin.



Après-midi : Visite

Visite de la ferme biologique de Alain Suzenet

Ferme d'élevage de bovin, production de céréales pour l'alimentation des animaux et fabrication de pain.

Les animaux engraisés sont commercialisés en restauration collective via notamment l'association Manger Bio en Vendée.

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/ resto-bio@gab44.org

« **La viande de qualité** »

Le mercredi 3 avril à Cholet (49)

Contact : Nathalie Sévaux, GABB Anjou, 02.41.37.19.39 / nsevauxgabbanjou@orange.fr

« **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

