

## Questions pratiques

### Repas :

Déjeuner au Lycée de Narcé.

### 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.

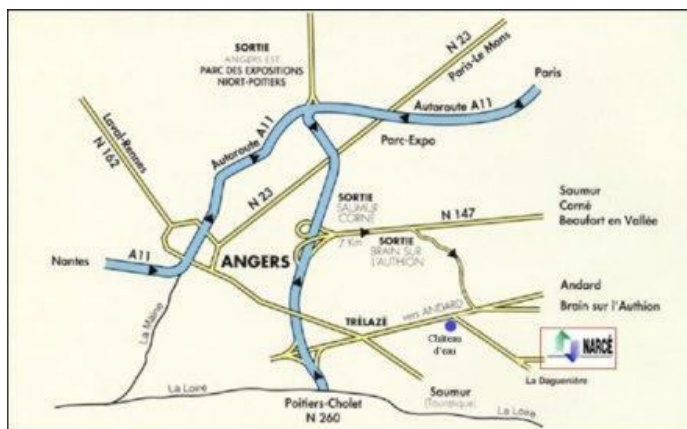
Nous remercions le Lycée de Narcé pour son accueil !

## Lieux de la journée

**Matinée : Lycée des métiers de Narcé**

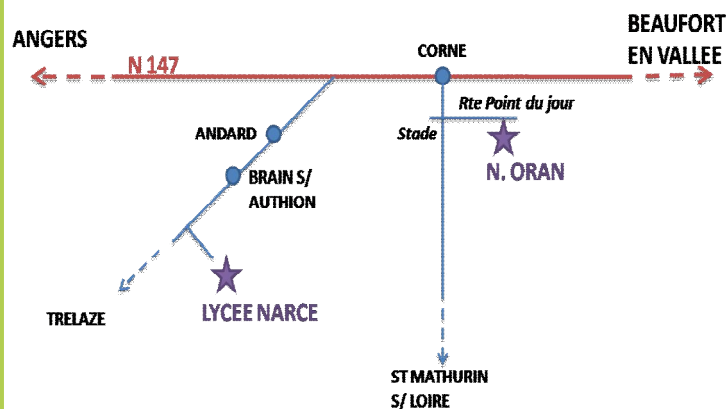
Route de Narcé Brain-sur-l'Authion

49630 Trélazé



**Après-midi : Chez Nicolas Oran**

24 route du point du jour 49630 Corné



## Donner envie de manger des fruits et légumes

*De saison, de qualité, de proximité*

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



Echanges de fiches techniques, production, rencontre de fournisseurs, visite d'une ferme maraîchère biologique.



**Jeudi 4 juillet 2013**

à Brain sur l'Authion (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 Vendredi 28 juillet 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 Océan**

Cette journée est organisée en partenariat avec Bio Loire Océan. Bio Loire Océan est un groupement de maraîchers et d'arboriculteurs biologiques des Pays de la Loire qui commercialise une partie de ses fruits et légumes en restauration collective.

## Programme de la journée

**Jeudi 4 juillet, de 8h00 à 15h30**

**Matinée:**

**Lycée de Narcé (Brain s/ l'Authion)**

- Point d'étape sur la démarche
- Echanges en groupe :

« **Qu'est-ce que la qualité ?** »

Echanges de **fiches techniques** autour des fruits et légumes de saison et focus sur le salad bar

**Bien communiquer** pour donner envie à ses convives de manger des fruits et légumes

**Production** de plats valorisant les fruits et légumes de saison, de qualité et de proximité



**Après-midi :**

**Visite de la ferme biologique de Nicolas Oran**

Ferme de maraîchage : **plein champ et serres froides**. Les légumes sont commercialisés via des circuits courts (marché, AMAP) et le groupement Bio Loire Océan.

**Pot de l'amitié et échanges avec des fournisseurs de qualité et de proximité**

## Les journées dans les autres départements :

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

« **Techniques de cuisine évolutive** »

Le mercredi 25 juin à Nantes (44)

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

« **Le comportement alimentaire des jeunes** »

Le mercredi 26 juin en Mayenne

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

« **Techniques de cuisine innovante** »

Le vendredi 28 juin en Vendée.

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

« **Comment gérer le surcoût** »

Le mardi 2 juillet en Sarthe.

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

