

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner au Lycée Ludovic Ménard.

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 Ludovic Ménard pour son accueil !

Lieux de la journée

Matinée : Lycée Ludovic Ménard

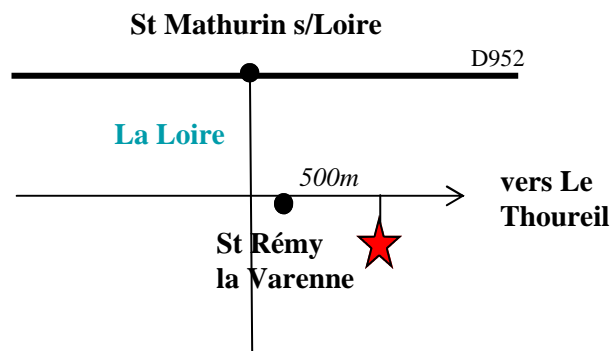
24 Place des Tilleuls 49800 Trélazé



Après-midi : Chez Guy et Baptiste Grilleau

Rue St Jean de l'Isle

49250 St Rémy la Varennes



Proposer des desserts maison...

De saison, de qualité, de proximité

...sans se ruiner

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



Réalisation de desserts, échanges autour de la maîtrise du budget, rencontre de fournisseurs, visite d'une ferme arboricole biologique.



Mercredi 16 avril 2014

Au Lycée L. Ménard de Trélazé (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 jeudi 10 avril 2014.**

(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 :



Vos attentes pour cette journée

Programme de la journée

Mercredi 16 avril, de 8h30 à 15h30

**Matinée: Lycée de Ludovic Ménard
(Trélazé)**

- Point d'étape sur la démarche
- **Production de desserts maison** à partir de produits de qualité et de proximité (lait, farine, huile, pommes...) pour le déjeuner et les convives du lycée
- **Echanges en groupe** sur les desserts maison de qualité : fiches techniques, organisation du travail, gestion du budget et calcul de coût matière par dessert



Après-midi :

Visite de la ferme biologique de Guy et Baptiste Grilleau à St Rémy la Varenne (49)

Installé depuis 1984 à St Rémy la Varenne (bords de Loire). Mise en conversions successives des parcelles de 2004 à 2011

18 ha de vergers de pommes et poires, transformation d'une partie des fruits en jus.

Vente directe (à la ferme, magasins de proximité, AMAP), via les Coteaux Nantais (bureau de vente) et Bio Loire Océan

Autres Activités : Elevage Ovin

Dégustation de pommes et pot de l'amitié

Les journées dans les autres départements :

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

« **Techniques de valorisation des produits de qualité et de proximité** »

Le vendredi 18 avril à Clisson (44)

Contact : David Lorgeoux, GAB44, 02.40.79.46.57/
d.lorgeoux@gab44.org

« **Marchés publis, lutte contre le gaspillage et produits de qualité** »

Le mercredi 16 avril en Sarthe.

Contact : Jonathan Bosteau, GAB72,
02.43.28.00.22 / gab72.com@maison-des-paysans.org



Les précédentes journées d'échanges à Cholet, aux Ponts de Cé et à Narcé