

## Questions pratiques

### Repas :

Déjeuner Restaurant dans Brette

### Renseignements et inscriptions :

**Bruno GANDON**

Conseiller en restauration

Espace Régional de la Sarthe

Tél. : 02 43 61 37 09 - Fax : 02 43 61 37 19

Portable: 06 84 44 63 58

Standard : 02 43 14 37 30

bruno.gandon@paysdelaloire.fr

**Bosteau Jonathan - GAB72**

gab72.com@maison-des-paysans.org

Tel 02 43 28 00 22

### 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

### Lycée André Provost

Le Haut Bois, 72250 Brette-les-pins,

tél:02 43 75 83 01

fax:02 43 75 20 12

[lpa.brette-les-pins@educagri.fr](mailto:lpa.brette-les-pins@educagri.fr)

## Mémo

Partagez vos pratiques actuelles en terme de gestion des déchets (pensez à prendre vos relevés, des photos de vos composteurs, de vos affichages de sensibilisation contre le gaspillage,...)



## La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective



Marché publics, actions et outils gaspillage, échanges et débats. Visite d'une ferme laitière bio



**Mercredi 16 avril 2014**

**Lycée André Provost  
Brette les Pins**

## 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 : .....



## Programme de la journée

**Mercredi 16 Avril 2014, de 9h15 à 16h30**

**9 h 15 : accueil-café au lycée**

**9 h 30 Retour sur le courrier ci-joint adressé par M. Matthieu ORPHELIN, Vice-Président du Conseil régional en charge de l'éducation et de l'apprentissage**

**9 h 45 Les marchés publics alimentaires : présentation du cahier des charges**

avec le témoignage de Mme Sandrine MONNIER, gestionnaire du lycée Racan à Château-du-Loir

**10 h 45 La lutte contre le gaspillage alimentaire**

1) Tour de table sur les initiatives des lycées

2) Témoignages de deux établissements :

- M. Jean-Marie PENCHE, chef de cuisine au lycée André Provots de Brette-les-Pins, sur la juste portion/distribution

- M. Frédéric CARPENTIER, chef de cuisine au lycée Paul Scarron de Sillé-le-Guillaume, sur les supports de communication

3) Outils développés par la Région et le Conseil général de la Sarthe

**12 h 15 Points divers (selon le temps disponible)**

- Formation sur la cuisine évolutive, avec le témoignage d'un chef de cuisine l'ayant déjà suivie, M. Frédéric LOTTIN du lycée Colbert de Torcy à Sablé-sur-Sarthe

- Suivi du classeur-outil

**12 h 30 : déjeuner dans un restaurant situé à Brette-les-Pins**  
(le coût du repas est pris en charge par la Région)



**14 h 30 Visite de l'exploitation « Le Pis qui chante »**  
(élevage de bovins et produits laitiers), à Villaines-sous-Lucé

## Les journées techniques dans les autres départements :

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

Maine et Loire

**Mercredi 16 Avril à Trélazé (49)**

**Proposer des desserts maison sans se ruiner**

Contact : Nathalie Sévaux, GABB Anjou

02.41.37.19.39 / nsevauxgabbanjou@orange.fr

Loire Atlantique

**vendredi 18 avril à Clisson (44)**

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

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