

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

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