



Programme de formation

29 et 30 juin 2017

Marsaneix (24)

Le lieu exact sera précisé ultérieurement

1ères rencontres nationales de la restauration collective engagée en bio

En partenariat avec le collectif Les Pieds dans le Plat, le Cédis vous propose deux jours de formations pratiques, tables rondes et débats pour initier ou perfectionner une démarche globale d'introduction d'aliments biologiques dans la restauration collective de votre territoire. Organisées à Marsaneix, dont la cantine scolaire cuisine aujourd'hui en 100% bio, ces rencontres nationales de la restauration collective engagée en bio permettront de réfléchir aux moyens de concilier approvisionnement local, maîtrise des coûts et qualité nutritionnelle au sein de votre collectivité.



● **AGROBIO PÉRIGORD** ●
Les Agriculteurs **BIO** de Dordogne



Objectifs

- Analyser la démarche initiée par des territoires exemplaires
- Étudier les moyens de conjuguer les enjeux économiques, environnementaux, financiers et sanitaires pour développer durablement une restauration collective locale en bio
- S'approprier des éléments de méthodologie afin de transposer une démarche globale sur son territoire, en fonction du contexte local

Tarif 2 jours : 200 euros, repas inclus

Pour trouver un hébergement, renseignements et réservations sur :
www.perigord-reservation.com/fr/bio.htm - 05 53 35 50 00

Samedi 1er juillet :

Possibilité de poursuivre par une journée d'excursion au marché de Sarlat et à la grotte de Lascaux

Tarif : 68 euros/personne comprenant les visites commentées, le transport et le déjeuner

Renseignements et réservations :

<http://www.perigord-reservation.com/fr/bio.htm> - 05 53 35 50 00



Centre d'écodéveloppement et d'initiative sociale

105-107 boulevard Chanzy 93100 Montreuil

Tél : 01 41 58 52 40 Fax : 01 42 87 05 80 - cedis@cedis-formation.org - www.cedis-formation.org

Association loi 1901 - Siret 420 686 628 00033 - APE 913E / NAF : 9499Z

Jeudi 29 juin

A partir de 10h

Accueil, inscription et visite des stands

12h -13h

Déjeuner

14h

Mot d'accueil des organisateurs et des partenaires (FNAB, Région Nouvelle-Aquitaine, Interbio Nouvelle-Aquitaine...)

14h45 – 16h30

Conférence « La restauration collective pour développer l'agriculture biologique, quelles démarches durables sur les territoires ? »

- B. Allain – députée de la Dordogne
- P. Pointereau – agronome, président de Solagro
- Un-e représentant-e de la FNAB

17h – 18h30

Table ronde (ou éventuellement atelier pratique) au choix parmi les listes ci-dessous

18h30 – 21h30

Temps d'échanges, dégustations en musique

Vendredi 30 juin

8h30

Accueil café

9h30 – 11h

Conférence « La laïcité au cœur de la restauration collective bio locale »

- JC. Dionisi – ancien directeur général du syndicat intercommunal pour la restauration collective - SIRESCO
- Y. Seguines – responsable Pôle Engagement Léo Lagrange Sud-Ouest

11h30 – 12h30

Conférence « Labelliser sa restauration collective bio locale »

- A. Ragot-Joubert - Interbio Nouvelle-Aquitaine
- L. Pujos – Ecocert
- P. Raveneau – Fondation Nicolas Hulot
- Un-e élu-e local-e

12h30

Déjeuner

14h – 15h

Conférence « Manger bio : un modèle-santé pour la restauration collective »

- L. Chevallier – médecin nutritionniste
- C. Aubert – ingénieur agronome

15h30 – 17h

Table ronde (ou éventuellement un atelier pratique) au choix parmi les listes ci-dessous

20h

Repas et concert

Tables Rondes

au choix le 29/06 à 17h ou le 30/06 à 15h30

1 - La formation, un outil pour une introduction pérenne des produits bio

- P. Lachaud, coordinateur GAB65
- S. Grignou, CNFPT Île-de-France

2 - Plaisir de manger, santé, planète : quels leviers pour quels changements ?

- P. Courbon, éducateur santé, nutritionniste (IDEE)
- Un cuisinier et diététicien du collectif

3 - Quelle logique d'approvisionnement et de planification des menus ?

- E. Grunewald – MBIM
- Un cuisinier et diététicien du collectif

4 - Gaspillage alimentaire : comment intervenir auprès des convives ?

- S. Dhont – animatrice – école de Marsaneix
- S. Rosblack – agriculture biologique en Picardie

Ateliers pratiques

au choix le 29/06 à 17h ou le 30/06 à 15h30

Animés par des cuisiniers et diététiciens du collectif les Pieds dans le Plat

1 - Techniques culinaires des céréales et légumineuses : atouts nutritionnels et maîtrise des coûts

- Avec J. Montagard – chef de cuisine végétarienne

2 - Intérêts et méthode de la cuisson basse température

3 - Pâtisserie et desserts maison

4 - Éducation au goût