

# EN ROUTE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE EN SUD MAYENNE !

sept-oct 2021



• Civam BIO 53 •  
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne



# 3

## Journées de formation technique

*A destination des équipes de cuisine et  
agents d'accompagnement des repas*



# 2

## Soirées-débat

# Buffet pédagogique

# 1

*Ouvert aux acteurs locaux  
(équipes de cuisine, producteurs, convives,  
élus...)*

# 1

## Rallye des fermes

*Ouvert aux acteurs locaux  
(équipes de cuisine, producteurs, convives,  
élus...)*



# EN ROUTE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE EN SUD MAYENNE !

Programme 2021



CIVAM 53  
Les Agriculteurs 53 de la Mayenne



## 3 Journées de formation technique *Payant, sur inscription*

- **Mercredi 22 septembre** – « Accompagnement des repas » à Craon (p3)
- **Mercredi 29 septembre** – « Cuisine évolutive » à la Bazouge de Chémeré (p4)
- **Mercredi 13 octobre** – « Cuisine alternative » à Château-Gontier sur Mayenne (p5)

Sur inscriptions ici (réservées aux équipes de cuisine et agents de salle) : [https://framaforms.org/inscriptions-  
formations-en-route-pour-une-restauration-collective-durable-en-sud-mayenne-programme](https://framaforms.org/inscriptions-formations-en-route-pour-une-restauration-collective-durable-en-sud-mayenne-programme) (voir modalités p10)

## 2 Soirées-débat *Gratuit, sur inscription*

- **Mardi 28 septembre** – « Mieux cuisiner, mieux manger, mieux nourrir » à la Bazouge-de-Chémeré (p6)
- **Mardi 12 octobre** – « Manger autrement : les bases de la cuisine alternative » à Château-Gontier sur Mayenne (p7)

Sur inscriptions ici (ouverts à tous) : [https://framaforms.org/inscriptions-soirees-debat-buffet-pedagogique-en-route-  
pour-une-restauration-collective-durable-en](https://framaforms.org/inscriptions-soirees-debat-buffet-pedagogique-en-route-pour-une-restauration-collective-durable-en)

## 1 Buffet pédagogique *Gratuit, sur inscription*

- **Mercredi 13 octobre** – Dégustation des offres alternatives préparées lors de la formation par les chefs en cuisine ! – à Château-Gontier sur Mayenne (p8)

Sur inscriptions ici (ouverts à tous) : [https://framaforms.org/inscriptions-soirees-debat-buffet-pedagogique-en-route-  
pour-une-restauration-collective-durable-en](https://framaforms.org/inscriptions-soirees-debat-buffet-pedagogique-en-route-pour-une-restauration-collective-durable-en)

## 1 Rallye des fermes *Gratuit, sur inscription*

- **Mercredi 20 octobre** – 3 visites : site d'élevage piscicole durable, ferme maraîchère en bio et atelier de transformation de céréales bio à Château-Gontier sur Mayenne (p9)

Sur inscriptions ici (ouverts à tous) : [https://framaforms.org/inscriptions-rallye-des-fermes-du-mercredi-20-octobre-  
de-10h-a-16h30-en-route-pour-une-restauration](https://framaforms.org/inscriptions-rallye-des-fermes-du-mercredi-20-octobre-de-10h-a-16h30-en-route-pour-une-restauration)

# JOURNEE DE FORMATION TECHNIQUE N°1

## COMMENT RÉUSSIR L'ACCOMPAGNEMENT DE L'INTRODUCTION D'ALIMENTS BIO, LOCAUX, DE SAISON DANS LES ASSIETTES ?

### OBJECTIFS

- Renforcer les compétences des agents en termes de compréhension des comportements alimentaires des enfants, de leur rôle éducatif au moment du repas

### CONTENU

- Théorie : enjeux éducatifs de la restauration scolaire, comportement alimentaire de l'enfant...
- Atelier collectif : analyse de situation et proposition de micro-changements

### INFOS PRATIQUES



**Mercredi 22 septembre 2021**



**De 9h à 17h** (repas pris en charge)



Restaurant du Luarçon, Allée St Exupéry 53 400 **CRAON** (*quartier du mûrier, derrière l'école Notre-Dame de Pontmain*)



Groupe de **10 à 15 personnes** : agents polyvalents en restauration scolaire, élus

### INTERVENANTS



Anne Béraud,  
diététicienne à Du Pain sur la Planche & experte au CENA



Maud Lenoir,  
diététicienne à Du Pain sur la Planche & libérale

# JOURNEE DE FORMATION TECHNIQUE N°2

## REUSSIR L'INTRODUCTION DES PRODUITS LABELLISES ISSUS DES CIRCUITS COURTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

### « Les bases de la cuisine évolutive »

#### OBJECTIFS

- Favoriser l'introduction et l'utilisation pérenne en restauration collective, de produits de saison, locaux, labellisés, si possible issus de l'agriculture biologique.
- Maîtriser les techniques de la cuisine évolutive.


#### CONTENU


- Pratique : productions pédagogiques (comparaison avec méthodes traditionnelles).
- Théorie : Cadre des techniques de cuisson de référence (économies de gestes, temps, moyens...) ; mise en œuvre projet alimentaire au sein de son établissement.

#### INFOS PRATIQUES

  **Mardi 28 septembre 2021**  
De 17h à 20h30 (Introduction)

  **Mercredi 29 septembre 2021**  
De 7h30 à 16h00 (repas pris en charge)

 Restaurant scolaire, 12 Rue Neuve, 53 170 **la BAZOUGE DE CHÉMERÉ**

 Groupe de 12 : Chefs, seconds, cuisinier.ères

#### INTERVENANTS



Thierry Marion, formateur en cuisine évolutive ;  
Mouvement des « cuisines nourricières »

# JOURNEE DE FORMATION TECHNIQUE N°3

## REUSSIR L'INTRODUCTION DES PROTEINES VEGETALES EN RESTAURATION COLLECTIVE

### « Les bases de la cuisine alternative »

#### OBJECTIFS

- Poser un cadre à l'offre alternative.
- Connaître les repères fondamentaux et répertoire de plats alternatifs.
- Envisager les micro-changements et familiarisation de l'offre alternative aux convives/équipes cuisine.

#### CONTENU

- Pratique : préparation du buffet pédagogique autour de 15 plats végétariens.
- Théorie : Apports nutritionnels, travail sur les menus des participants, appropriation de fiches techniques...

#### INFOS PRATIQUES



**Mardi 12 octobre 2021**  
De 17h à 20h30 (Introduction)



**Mercredi 13 octobre 2021**  
De 7h30 à 16h00 (repas pris en charge)



Restaurant municipal Jean de la Fontaine, Rue de la Martinière  
53200, **CHÂTEAU-GONTIER-SUR-MAYENNE** (Saint Fort)



Groupe de 12 : Chefs, seconds, cuisinier.ères

#### INTERVENANTS



Gilles Daveau, formateur-conseil en cuisine alternative depuis 1987 ; mouvement des « cuisines nourricières »

# « MIEUX CUISINER, MIEUX MANGER, MIEUX NOURRIR »

## AU MENU

- ~ Pose du cadre de référence : **mission nourricière de la restauration collective** ~
- ~ Définition des concepts de référence sur la **qualité globale des repas** ~
- ~ **Méthodes de travail en équipe** ~
- ~ Inventaires des **techniques du « bon sens »** ~

*Pédagogie participative et explicative*

## INFOS PRATIQUES



Mardi 28 septembre 2021



De 18h à 20h30

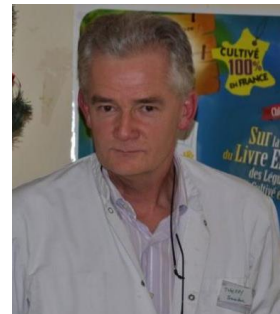


Salle communale des Orchidées,  
12 Rue Neuve, 53 170 la  
**BAZOUGE DE CHÉMERÉ**



35 places disponibles : équipes de cuisine (participant à la formation du lendemain), élus, producteurs locaux, convives, équipes pédagogiques...

## INTERVENANTS



Thierry Marion, formateur en cuisine évolutive ; Membre du mouvement des « cuisines nourricières »

# SOIREE DEBAT N°2

## « MANGER AUTREMENT : LES BASES DE LA CUISINE ALTERNATIVE »

### AU MENU

~Comment et **pourquoi** « manger autrement » ? ~

~ Apports théoriques sur **les bases des cuisines végétariennes** ~

*Pédagogie participative et explicative*

### INFOS PRATIQUES



**Mardi 12 octobre 2021**



**De 18h00 à 20h30**



Salle des rencontre (espace Jacques Brel), 30 Rue Louis Fourmont 53200,  
**CHÂTEAU-GONTIER-SUR-MAYENNE** (Saint Fort)

35 places disponibles : équipes de cuisine (participant à la formation du lendemain), élus, producteurs locaux, convives, équipes pédagogiques...



### INTERVENANTS



Gilles Daveau, formateur-conseil en cuisine alternative depuis 1987 ; membre du mouvement des « cuisines nourricières »

# BUFFET PEDAGOGIQUE dans le cadre de la formation n°3

## REUSSIR L'INTRODUCTION DES PROTEINES VEGETALES EN RESTAURATION COLLECTIVE

### « Les bases de la cuisine alternative »

#### AU MENU

~ **Dégustation des plats alternatifs** préparés par les équipes le matin même ~

~ **Moment convivial** à partager entre les acteurs locaux de la restauration collective ~

*Pédagogie participative et explicative*

#### INFOS PRATIQUES



Mercredi 13 octobre 2021



De 13h00 à 14h30



Restaurant municipal Jean de la Fontaine, Rue de la Martinière  
53200, **CHÂTEAU-GONTIER-SUR-MAYENNE** (Saint Fort)

35 places disponibles : équipes de cuisine (participant à la formation), élus, producteurs locaux, convives, équipes pédagogiques...



#### INTERVENANTS

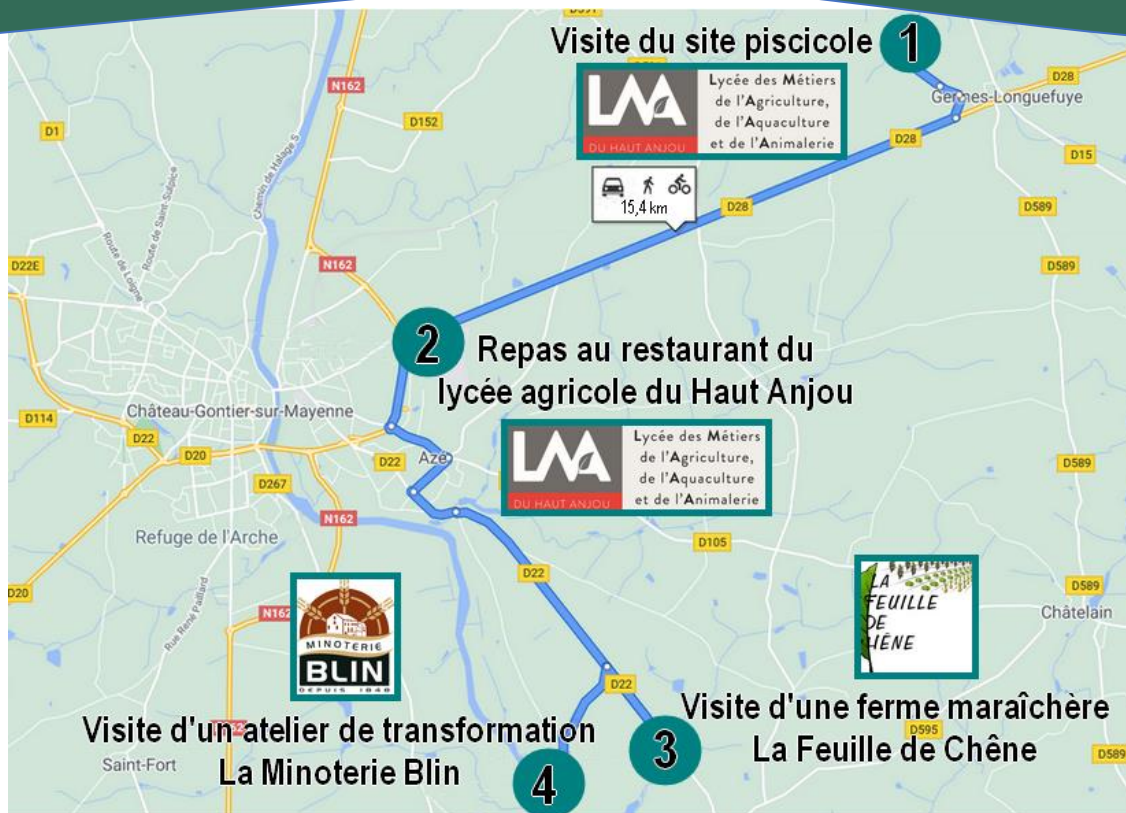


Gilles Daveau, formateur-conseil en cuisine alternative depuis 1987 ; membre du mouvement des « cuisines nourricières »



# RALLYE DES FERMES

## RENCONTRES ENTRE PRODUCTEURS ET ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



### INFOS PRATIQUES



**Mercredi 20 octobre 2021**



**De 10h00 à 16h30**



**CHÂTEAU-GONTIER-SUR-MAYENNE** (Saint Fort)

35 places disponibles : équipes de cuisine (participant aux formations), élus, producteurs locaux, convives, équipes pédagogiques...



### CONTENU

**Matinée** : 10h- visite du site de pisciculture d'étang du lycée agricole

**Midi** : 12h - Repas et dégustation de plats préparés à base de poissons par l'équipe de cuisine du lycée agricole

**Après-midi** : 14h - Visite de la ferme maraîchère de la Feuille de Chêne (production de légumes bio)

15h – Visite de la Minoterie Blin, artisan pastier (Fabrication de farine et pâtes bio)

# DETAILS DES TARIFS POUR LES 3 JOURNEES DE FORMATION

Programme 2021



Civam Bio 53  
Les Agriculteurs Bio de la Mayenne



*Le coût de formation réel est pris en charge à 50% dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Resteront à charge pour les structures souhaitant inscrire des agents aux formations :*

- **Mercredi 22 septembre** – « Accompagnement des repas » à Craon (p3) : 66€ par stagiaire.
- **Mercredi 29 septembre** – « Cuisine évolutive » à Meslay-du-Maine (p4) : 150€ par stagiaire.
- **Mercredi 13 octobre** – « Cuisine alternative » à Château-Gontier sur Mayenne (p5) : 150€ par stagiaire.

*La facturation sera à régler auprès du CIVAM Bio via la plateforme Chorus (sauf cas particulier).*

*Une attestation de formation délivrée par le Civam Bio 53 vous sera fournie en fin de formation.*

## CONTACT



**Fanny Cordier**, animatrice du Projet Alimentaire Territorial « Manger local, produire durable en sud Mayenne ! »



[pat@sud-mayenne.com](mailto:pat@sud-mayenne.com)



07 86 65 14 47

