

Améliorer la qualité alimentaire des menus servis aux enfants est un enjeu majeur pour bon nombre de responsables de crèche et l'ensemble des personnels en charge de ce temps merveilleux : le repas.



Aux objectifs du Grenelle de l'Environnement est venue s'ajouter la volonté croissante des parents et élus de voir plus de produits biologiques dans les assiettes des enfants.

Cette évolution de la demande génère des changements aussi bien dans la préparation en cuisine, que dans les achats ou l'éveil aux goûts et aux saveurs.

L'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique, le réajustement des menus en fonction des saisons, le respect des besoins des jeunes enfants sont des sujets qui demandent un savoir-faire voire d'acquérir des compétences dans les équipes de crèche.

En partenariat avec l'association Atelier Méditerranéen de l'Environnement qui met en place le concept «Ecolo crèches®», l'association ARBIO et quatre Conseils généraux, notre association a créé un module de formation de trois jours pour permettre aux crèches qui le souhaitent de mettre en place une démarche Manger Bio® dans leur structure.

Dispensé par l'équipe d'Un plus Bio, ce module s'appuie sur une solide expérience de formation et d'accompagnement de projets de restauration biologique.



Un plus bio,
68 bis avenue Jean Jaurès, 30900 NIMES
Tel : 09 82 58 26 41, unplusbio@unplusbio.org
www.unplusbio.org

N° Organisme de formation : 91-30-02394-30



Formation

« Manger Bio® » à la Crèche



Programme 2013

Bordeaux : les 9 avril, 14 mai et 4 juin

Grenoble : les 23 avril, 28 mai et 11 juin

Paris : les 24 septembre, 22 octobre et 19 novembre

Nîmes : les 26 septembre, 24 octobre et 21 novembre

PROGRAMME DES 3 JOURNEES DE FORMATION

Atelier 1 : Autour du temps repas...

Manger Bio à la crèche : enjeux et retour d'expériences

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les principes de l'agriculture biologique pour la sensibilisation des enfants lors du premier repas Bio
- Identifier les principaux acteurs et fournisseurs pour s'approvisionner
- Concilier découverte de denrées Bio et application opérationnelle dans sa structure

Programme :

- Présentation des enjeux autour d'une alimentation de qualité
- Le concept Manger Bio® en restauration collective et ses applications possibles dans un projet visant à améliorer l'alimentation en crèche
- Comprendre les intérêts et atouts nutritionnels des produits biologiques
- Les étapes clés pour mettre plus de produits biologiques dans ses menus (approvisionnement, choix des produits, mobilisation des acteurs, ...)
- Présentation de démarches régionales et expériences locales

Intervenant : Chargé de mission alimentation Un Plus Bio

Atelier 2 : Autour de la nutrition...

Des menus équilibrés avec plus de Bio

Objectifs pédagogiques :

- Mieux maîtriser l'équilibre alimentaire en petite enfance
- Permettre aux chefs de cuisine et agents affectés au service restauration de concevoir des menus biologiques de saisons
- Permettre un partage des pratiques professionnelles

Programme :

- L'essentiel de la réglementation nationale en matière d'alimentation et de nutrition
- Mise en place de menus semi-alternatifs ou alternatifs en équilibrant les protéines végétales
- Etablir son plan alimentaire en respectant les saisons
- Correction des plans alimentaires des stagiaires
- Les argumentaires et astuces pour "plus de bio en crèche"
- Présentation des différents outils d'information et de sensibilisation
- Discussion et échange sur les évolutions possibles dans sa structure

Intervenante : Diététicienne Un Plus Bio

Atelier 3 : Autour de la cuisine...

Une cuisine Bio à partager

Objectifs pédagogiques :

- Se familiariser avec les produits biologiques en restauration collective
- Savoir réaliser des plats culinaires avec des produits issus de l'agriculture biologique
- Concilier découverte de denrées bio et application opérationnelle dans sa structure

Programme :

- Vers une autre approche culinaire visant à donner du goût aux aliments
- Se familiariser avec les bases de la cuisine biologique qui intègre les saisons
- Présentation des principaux aliments de base utilisés dans les préparations du jour
- Les différentes façons d'apporter un soin culinaire aux repas en crèche : cuisson, approche aromatique, éveil au goût, ...
- Echange sur les techniques culinaires à valoriser, les adaptations possibles pour offrir plus de plaisirs aux convives

Intervenant : Chargé de mission alimentation Un Plus Bio



INFOS PRATIQUES

Coût de la formation :
750 € par personne
Ce coût prend en charge les 3 journées de formation, les supports pédagogiques et le déjeuner du 3^{ème} jour, confectionné au cours de l'atelier.

Horaires des journées :
Matin 9h00 – 12h00
Après-midi 13h30 – 16h30



Bulletin d'inscription Formation « Manger Bio® » à la Crèche

A renvoyer au plus tard **15 jours avant la 1^{ère} journée** par courrier à :
Un Plus Bio – 68 bis avenue Jean Jaurès – 30900 NIMES
Tél : 09 82 58 26 41

STRUCTURE :

Adresse :

Code postal :

VILLE :

Tél structure :

Email :

NOM :

Prénom :

Tel portable :

Je m'inscris à la formation de Bordeaux (9 avril, 14 mai et 4 juin)
 Grenoble (23 avril, 28 mai et 11 juin)
 Paris (24 sept, 22 oct et 19 nov)
 Nîmes (26 sept, 24 oct et 21 nov)

Je règle la somme de 750 € par chèque à l'ordre de Un Plus Bio
 par mandat administratif

Je demande une facture

Je souhaite recevoir une attestation à l'issue de la formation.



Bulletin d'inscription Formation « Manger Bio® » à la Crèche

A renvoyer au plus tard **15 jours avant la 1^{ère} journée** par courrier à :
Un Plus Bio – 68 bis avenue Jean Jaurès – 30900 NIMES
Tél : 09 82 58 26 41

STRUCTURE :

Adresse :

Code postal :

VILLE :

Tél structure :

Email :

NOM :

Prénom :

Tel portable :

Je m'inscris à la formation de Bordeaux (9 avril, 14 mai et 4 juin)
 Grenoble (23 avril, 28 mai et 11 juin)
 Paris (24 sept, 22 oct et 19 nov)
 Nîmes (26 sept, 24 oct et 21 nov)

Je règle la somme de 750 € par chèque à l'ordre de Un Plus Bio
 par mandat administratif

Je demande une facture

Je souhaite recevoir une attestation à l'issue de la formation.