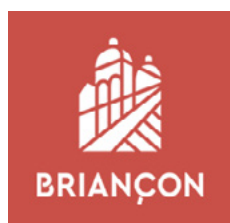




COMMENT AMENER SA CANTINE AU BIO ?

Formation à Briançon (05)
du 26 au 28 avril 2021



La ville de Briançon, membre du Club des Territoires Un Plus Bio, propose un module de formation de trois jours destiné aux équipes de cuisine, gestionnaires, responsables de restauration collective, chefs de projet alimentation de collectivité.

Organisateurs : ville de [Briançon](#) et association [Un Plus Bio](#).

Lieu : cuisine centrale de Briançon.

Formateurs : Nathalie ALLAMANNO – Responsable de la restauration collective et Kevin RIO – Chef de cuisine à la cuisine centrale.

Avec : Pascal FAUTREL, DDCSPP des Hautes-Alpes.

Prix de la formation : 300 € TTC, hors frais d'hébergement.

Tous les repas sont inclus, préparés par la cuisine centrale.

Infos et contact : Nathalie ALLAMANNO - Ville de Briançon

06 46 12 14 82 - n.allamanno@mairie-briancon.fr



Que contient ce module ?

Trois jours pour découvrir le projet alimentaire d'une ville qui a su transformer son alimentation en lien avec son territoire, on apprend les bases pour bien commencer son changement de modèle. On cuisine, on déguste, on échange et on rencontre les acteurs du territoire qui participe à la réussite du projet municipal.

Les objectifs du module initiation

- 1- Acquérir les fondamentaux pour construire une dynamique positive autour de sa cantine
- 2- Faire évoluer ses pratiques culinaires autour de la diversification des protéines avec des repas sans viande, ni poisson.
- 3- Mettre en œuvre et réaliser certaines préparations culinaires en expérimentant des pratiques reproductibles pour son projet alimentaire.

Comment amener sa cantine au bio ?

DU LUNDI 26 AU MERCREDI 28 AVRIL 2020

Cuisine centrale de Briançon

Trois journées qui alternent apports théoriques et ateliers pratiques avec les responsables de la restauration municipale

JOUR 1 Pourquoi et comment bien nourrir sa cantine et son territoire ?

Intervention en salle

- C'est quoi le « bien manger » ? C'est quoi une alimentation durable ?
- Comment équilibrer (voire diminuer) son budget avec une alimentation durable ?

• Présentation des structures et personnes ressources en France participant à une restauration bio et locale

• En quoi la loi Egalim peut nous aider à faire évoluer notre restauration ?

Rappel des objectifs et obligations

• Le projet alimentaire de Briançon : ses valeurs, ses actions, les grandes lignes du changement alimentaire visées.

• Pourquoi la bio dans nos assiettes ?
Présentation des grands principes de l'alimentation durable

• Les outils à notre disposition pour accompagner le changement : équilibrer autrement ses menus, élaborer différemment son marché public, éduquer les convives, sensibiliser les parents, le personnel de restauration et les élus, découverte du label « En cuisine » d'Ecocert

• Les principes nutritionnels des repas et des menus dit « alternatifs » et les bienfaits des céréales et légumineuses.

JOUR 2 Comment mettre en place une cuisine bio et locale ?

Intervention dans une cuisine de restauration collective

• Présentation de l'approche en cuisine de Briançon : les actes culinaires pour redonner du sens au métier de cuisinier

• Tour d'horizon de l'équipement et du petit matériel nécessaire à une autre cuisine

• Ce qui change lorsqu'on cuisine avec des produits bio

• Les grands principes d'une cuisine alternative : choix des denrées, techniques de cuisson des céréales et légumineuses

• Que bannir d'une cuisine bio et responsable engagée dans le label « En cuisine » ?

• Associer son équipe pour reprendre en main ses fonds de sauces et assaisonnements maison

• La juste gestion des commandes et des préparations : comment éviter le gaspillage ?

JOUR 3 Éduquer et composter : deux dimensions clefs d'un projet au rayonnement territorial

Intervention en salle, visite d'une ferme et des différents sites de compostage de la ville

• La réglementation en vigueur sur la valorisation et la gestion des déchets dans les lieux collectifs

• Le gaspillage alimentaire dans tous ses états : une hémorragie évitable

• Pourquoi et comment valoriser les déchets de la cuisine ?

• Peut-on supprimer les emballages tout en respectant les règles d'hygiène ?

• Comment composter à tous les niveaux d'une collectivité ?

• Focus sur une cuisine limitant le gaspillage et valorisant les déchets avec la découverte d'un « parcours compost » en cœur de ville

• Les outils pour communiquer autour de soi : parents, enfants, habitants, élus, etc.

• Visite d'une ferme fromagerie bio qui fournit la restauration de Briançon