



FICHE DE PRÉSENTATION DE LA FORMATION

<p>NOM DE LA FORMATION</p>	<p>Journées d'échange et de pratique La Loi EGAlim, quelles opportunités ? Cuisine, service et gestion de l'eau en restauration collective</p>
<p>CONTEXTE</p>	<p>Vers un système alimentaire durable !</p> <p>Le Projet Alimentaire inter-Territorial (PAiT) porté par les Communautés de Communes du Pays des Vans en Cévennes, du Pays Beaume Drobie et Gorges de l'Ardèche agit afin de relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur le territoire, notamment en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts, les produits locaux dans les cantines, et en sensibilisant à une alimentation saine. Ces journées s'inscrivent dans les actions prioritaires concernant la restauration collective locale.</p>
<p>DESCRIPTION DE LA JOURNÉE</p>	<p>Apports théoriques et échanges de pratiques : atelier cuisine, mises en situation sur l'accompagnement du temps de repas, repas en commun, animations sur l'éducation à l'alimentation et au gaspillage alimentaire.</p> <p>Le contenu est construit sur une logique de deux jours consécutifs pour permettre de faire évoluer les pratiques de chacun et favoriser l'interconnaissance des acteurs de la restauration collective.</p>
<p>ENJEUX</p>	<ul style="list-style-type: none"> • S'approprier la réglementation en restauration collective : EGAlim, AGECE, loi climat énergie • Favoriser l'interconnaissance des acteurs de la restauration collective • Construire une culture commune du bien manger pour aller vers un projet alimentaire de territoire • Développer l'éducation à l'alimentation et à la préservation de nos ressources (lutte contre le gaspillage et gestion de l'eau)
<p>OBJECTIFS DE LA FORMATION</p>	<p>Objectifs 1ère journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Redonner du sens et revaloriser les métiers autour de la cuisine et du service • Introduire plus de produits frais locaux et de qualité • Cuisiner moins et mieux de viande • Donner une place aux légumineuses • Gérer les plats végétariens hebdomadaires • Proposer des menus simples, diversifiés, équilibrés, soignés et à un coût maîtrisé • Conserver les notions de plaisir et de convivialité • Prendre en compte l'eau en cuisine, au service et dans les menus <p>Objectifs 2ème journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favoriser l'acquisition pendant l'enfance et l'adolescence d'une culture générale de l'alimentation • Découvrir les spécificités de la pédagogie au goût • Rappeler les différents apports nutritionnels et leurs intérêts, le lien à la santé • Expérimenter et s'approprier un repas animé en impliquant les convives • Faire intervenir d'autres acteurs locaux autour de l'alimentation • Organiser la réduction du gaspillage alimentaire

	<ul style="list-style-type: none"> • Donner du sens, revaloriser le temps du service et du repas en restauration collective • Sensibiliser à l'importance d'une alimentation durable
PUBLIC VISÉ	Agents de service (centres de loisirs, ACM, crèches, écoles, collèges, lycées, centre de formation professionnel, ...), cuisiniers, gestionnaires, diététiciennes, personnel des structures médico-sociales, élus, agriculteurs, familles, ...
DURÉE / HORAIRES	Accueil café/ thé à 8h15, début de la formation à 8h30 et fin à 17h Le repas est prévu et pris en commun. Il fait partie de la formation.
DATE	Lundi 25 Novembre 2024 et mardi 26 Novembre 2024
LIEU	Cuisine de l'Espace Découverte Ardèche - 245 Chemin de la Vernède à Salavas
NOMBRES DE STAGIAIRES	15 à 20
MODALITÉS D'INSCRIPTION	<p>Le nombre de places est limité, merci de remplir le formulaire en ligne, dès que possible et de nous signaler tout changement afin de permettre aux personnes sur liste d'attente de profiter de la formation.</p> <p>>> Lien vers le formulaire d'inscription : https://bit.ly/4dQC1wj</p> <p>Un courrier de convocation à la formation, avec les dernières informations pratiques vous sera transmis une semaine avant.</p>
FORMATEUR-RICE(S)	Yann SOURBIER, Marie SIMON et James PEDRON
TARIFS	Cette formation est gratuite pour les stagiaires car prise en charge par le PAIT de l'Ardèche méridionale (Planification écologique, Agence de l'Eau RMC).
MATÉRIEL À PRÉVOIR PAR LES STAGIAIRES	Un cahier et un stylo, une toque ou charlotte, vos couteaux si vous en avez, un tablier ou tenue de cuisine, des chaussures adaptées différentes de celles que vous portez à l'extérieur.
CONTACTS	<p>Mercedes GUEVARA - Projet Alimentaire interTerritorial Ardèche Méridionale 06 41 34 90 56 - alimentation@sudardechetransitions.fr</p> <p>Jeanne BAURY - Pétale 07 formation@petale07.org - 06 04 74 62 95</p>
RESSOURCES	<p>Le site du Collectif Pétale 07: https://www.petale07.org/collectif/groupe-de-travail/agriculture-et-alimentation/</p> <p>Le site du Mouvement des Cuisines Nourricières : https://www.cuisinesnourricieres.org/</p>