

En partenariat avec



Formation à l'attention des cuisiniers

► Introduire des produits Bio en restauration hospitalière

Ploërmel (56) - Mercredi 30 novembre et jeudi 1^{er} décembre 2016



Formation organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) en partenariat avec le réseau GAB-FRAB

Lieu : Centre hospitalier Alphonse Guérin - 7, rue du Roi Arthur - 56800 PLOERMEL

Public : Chefs de cuisine, cuisiniers, opérant dans les restaurants hospitaliers de Bretagne

Objectifs :

- **Céréales et légumineuses :** spécificités Bio, utilisations, modes de cuisson
- **Légumes :** utilisations, modes de cuisson (potages, légumes d'accompagnement)
- **Laitage :** zoom sur le lait cru Bio (utilisations, réussir à vaincre les *a priori* sanitaires en connaissant les protocoles à respecter et en s'appuyant sur les témoignages de ceux qui l'utilisent).

Formateur :

- **Jean-Christophe COTET**
Technicien Supérieur Hospitalier - Service Restauration - CHS Saint-Ylie - Jura

Au programme

Formation sur 2 jours : 30 novembre et 1^{er} décembre

Jour 1 - Mercredi 30 novembre

Accueil à 9h

- 9h30 - 12h : échanges et apports théoriques
- Repas
- A partir de 13h : Préparation culinaires
 - Laitages à base de lait cru
 - Cuisson de légumineuses (cuisson de nuit)
- Mise en place des préparations pour le Jour 2

Fin de la journée à 17h

Pour ceux qui le souhaitent : un maraîcher Bio de Ploërmel proposera une visite de sa ferme à partir de 17h30.

Jour 2 - Jeudi 1^{er} décembre

Rendez-vous à la cuisine de l'hôpital à 6h

- Préparation de plats Bio en volume pour le repas du soir : potage, boulgour automnal, chou vert, tarte aux légumes, lentilles cuisinés, riz au lait...
- Partage du repas et retour sur les pratiques mises en œuvre.

Fin de la journée à 14h

Avec le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation et de l'Agriculture (DRAAF) et de la Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale (SRIAS) - Dans le cadre du programme Ambition Bio 2017 pour la Bretagne

**Bulletin
d'inscription
&
Contacts**

Où trouver des produits Bio en
Bretagne ? Rien de plus facile...
www.bio-bretagne-ibb.fr





► Introduire des produits Bio en restauration hospitalière

Ploërmel (56) - Mercredi 30 novembre et jeudi 1^{er} décembre 2016

Vos contacts

GAB 56 : Sophie DENIS - Animatrice "Restauration Collective et Filières Courtes"
 ZA de Keravel - 56390 Locqueltas - T : 02 97 66 38 88 - s.denis@agrobio-bretagne.org

Initiative Bio Bretagne (IBB) : Goulven Oillic - Coordinateur régional du programme RA-RIA-RH
 T : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

Tarification

- Gratuit pour les cuisiniers des restaurants hospitaliers publics de Bretagne
- Payant pour les centres hospitaliers privés et sociétés de restauration : 300€ les 2 jours

Inscription

Inscription obligatoire à retourner à IBB au plus tard le 21 novembre - Nombre de participants maximum : 10-12

Nom / Prénom :

Fonction :

Structure :

Adresse : Tél. :

E-Mail : @

Souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines rencontres et animations.

OUI - NON (rayer la mention inutile)

- Participera à la formation "Introduire des produits Bio en restauration hospitalière" (30/11 et 01/12/2016)**
- Souhaite recevoir la newsletter "Il fait Bio dans mon assiette", dédiée à l'introduction des produits Bio en restauration collective (préciser votre adresse e-mail ci-dessus)
- Ne participera pas, mais souhaite recevoir par mail les informations relatives aux prochaines formations, rencontres et animations (préciser votre adresse e-mail ci-dessus)

Contexte : un objectif de 20% de produits Bio en restauration collective d'Etat



Le programme national "**Ambition Bio 2017**", initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de "*donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France*". Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation Bio en restauration hors domicile, en se donnant en particulier les moyens d'**atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat**.

En région Bretagne, l'association Initiative Bio Bretagne (IBB) et le réseau FRAB-GAB-MAB ont construit un programme d'actions qui met en œuvre un accompagnement opérationnel des restaurants administratifs et hospitaliers de Bretagne, pour favoriser l'introduction des produits Bio.

En partenariat avec le réseau GAB-FRAB



Avec le soutien de :

