

**"Intégrer progressivement et régulièrement
les produits issus de l'Agriculture
Biologique en restauration collective"**

Session des 29 et 30 octobre 2015

Rennes – Lycée Louis Guilloux

PROPOSITION PÉDAGOGIQUE ET TECHNIQUE

INITIATIVE BIO BRETAGNE



Votre contact :

Goulven OILLIC
Coordinateur Filières et Restauration Collective

INITIATIVE BIO BRETAGNE (IBB)

33, avenue Sir Winston Churchill - 35000 RENNES

Tél. : 02 99 54 03 50

goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

www.bio-bretagne-ibb.fr

Avec le soutien financier de :



Institut Olga Triballat

pour une Santé Durable

Proposition d'un dispositif adapté



"Intégrer progressivement et régulièrement les produits issus de l'Agriculture Biologique en restauration collective"

1^{ère} journée

Découverte de la gamme des denrées spécifiques à la filière Bio, leurs intérêts nutritionnels et leur utilisation en restauration collective.

2^{ème} journée

Cuisine alternative et Intégration des produits spécifiques des filières végétales de l'agriculture biologique / Applications culinaires

Voir description dans les fiches ci-après

"Intégrer progressivement et régulièrement les produits issus de l'Agriculture Biologique en restauration collective"

1^{ère} journée

Les denrées spécifiques à la filière Bio Intérêts nutritionnels et utilisation en restauration collective

Public	▶	Cuisiniers, chefs de cuisine et gestionnaires de restaurants municipaux
Pré requis	▶	Aucun. Il sera demandé aux participants d'apporter les menus (sur 1 semaine) prévus le mois suivant la formation
Durée	▶	1 jour
Nombre de participants	▶	Minimum 6 participants - maximum 12 participants
Lieu	▶	Plateau Technique – Lycée Louis Guilloux Rennes 76 avenue des Buttes de Coësmes
Horaires	▶	9h à 17h (évaluation de fin de formation)
Date	▶	<i>Jeudi 29 octobre 2015</i>
Formateurs	▶	Anne-Sophie HUCHET : diététicienne + intervention Initiative Bio Bretagne (IBB) sur les conditions de réussite d'un projet d'introduction de produits Bio en RC (enjeux, approvisionnement...).
Objectifs pédagogiques	▶	<ul style="list-style-type: none">• Disponibilités des produits Bio en Bretagne pour la RC• Connaître les intérêts nutritionnels des denrées Bio• Découvrir les principaux produits spécifiques au mode de production biologique adaptés à la restauration collective• Connaître les grammages adaptés, en particulier pour les plats intégrant céréales et légumineuses

Contenu ▼

Introduction : conditions de réussite d'un projet d'introduction des produits Bio en RC

Séquence 1 : Présentation des intérêts nutritionnels

- Zoom sur les composantes importantes des menus : les légumes et les fruits, les céréales et légumineuses
- Aperçu plus succinct des autres composantes : huiles et matières grasses de 1^{ère} pression à froid, les sucres non raffinés, intérêt des céréales complètes ou semi-complètes...
- Définition des grammages adaptés aux scolaires (règles nutritionnelles obligatoires : grammage, fréquence, quelles possibilités pour les menus alternatifs...)

Séquence 2 : Déclinaisons culinaires

- Idées de recettes à coûts maîtrisés de plats à base de plusieurs céréales (entrée, plat, dessert), et de plusieurs légumineuses (entrée, plat)

Séquence 3 : Etude des menus

- Réalisation du repas du midi et discussions (adaptabilité/ possibilité de mise en place dans le service de restauration...)
- Etude des menus (sur une semaine) fournis par les participants (*cf. pré requis*) pour y intégrer des denrées Bio de saison et de proximité dans la mesure du possible, et respecter l'équilibre alimentaire sur une semaine
- Validation des propositions par la diététicienne (équilibre alimentaire) en intégrant la disponibilité des denrées et leur coût.
- Synthèse des propositions validées devant le groupe entier

Méthodes pédagogiques

- Exposés, exercices pratiques, échanges / débats

2nde journée

Cuisine alternative et Intégration des produits spécifiques des filières végétales de l'agriculture biologique / Applications culinaires

Public	▶	Cuisiniers, chefs de cuisine et gestionnaires de restaurants municipaux
Pré requis	▶	Aucun (à noter la complémentarité de cette journée avec l'action "Découvrir et intégrer des techniques culinaires évolutives en restauration collective")
Durée	▶	1 jour
Nombre de participants	▶	Minimum 6 participants - maximum 12 participants
Lieu	▶	Plateau technique Lycée Louis Guilloux 76 avenue des Buttes de Coësmes
Horaires	▶	8h30 à 17h
Date	▶	Vendredi 30 octobre 2015
Formateurs	▶	Jean-Jacques Guerrier (Cuisinier-formateur, responsable de la cuisine centrale de Bruz).
Contenu et Objectifs pédagogiques	▼	

Matin

Présentation préalable

- Une adaptation des pratiques culinaires en cohérence avec l'introduction des produits biologiques en restauration collective : pourquoi, comment ? Quelle place pour les nouveaux produits végétaux et la cuisine alternative dans l'offre alimentaire.

Pratique culinaire :

- Connaître, comprendre, (ré)intégrer les céréales, les légumes secs (et dérivés), les fruits secs (et dérivés)
- Maîtriser les bases pour pouvoir exprimer sa créativité : connaissance des modes de cuisson, des principes d'association d'aliments, des assaisonnements. Importance de l'approche aromatique.
- Approche de la Bio, des produits spécifiques, de l'approvisionnement.
- Mise en pratique à travers des exemples et des formats de plats adaptés en restauration collective.
- Axes thématiques forts : salades céréaliennes de tous les pays, propositions saisonnières (courges, légumes d'hiver..) références à des traditions, des cultures, des terroirs. Nécessité d'identifier ces nouveaux produits ou plats
- Repas et réactions des stagiaires

Après-midi

Contenu :

- Débriefing. Fiches techniques des modes opératoires expérimentés. Déclinaison des divers formats par saison et familles de produits. Calcul des coûts.
- Les axes nutritionnels de la cuisine alternative en cohérence avec le développement durable et le PNNS.
- Bilan et évaluation de la journée par les stagiaires.

Optionnel

Matériel supplémentaire à prévoir :

- 5 plaques GN ½ profondeur 8 ou 5
- 2 plaques GN 1/1 prof 8 ou 5
- Papier sulfurisé taille professionnelle (6 feuilles)
- Barquettes à emporter pour préparations restantes

FORMATIONS 2015 – Bio et Restauration Collective

Inscription obligatoire - ouverte jusqu'au 22 octobre 2015

Bulletin d'Inscription

Formation "Intégrer progressivement et régulièrement les produits issus de l'Agriculture Biologique en restauration collective"

Jeudi 29 et vendredi 30 octobre 2015

Nom / Prénom :

Fonction :

Structure :

Adresse :

Code postal : Commune :

E-Mail :@..... Téléphone :

Participera à la formation

Ne participera pas, mais souhaite être informé des prochaines formations

Coût d'inscription : 50 € / participant / jour

Lieu : Lycée Louis Guilloux (plateau technique / salle)

Inscription - Contact :

Initiative Bio Bretagne (IBB)

Goulven Oillic - Tél : 02 99 54 03 50 - goulven.oillic@bio-bretagne-ibb.fr

33, av. Sir Winston Churchill - 35000 RENNES - Tél : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

contact@bio-bretagne-ibb.fr - www.bio-bretagne-ibb.fr

SIRET : 401 682 091 000 20 – APE : 9499Z

En savoir plus sur www.bio-bretagne-ibb.fr...

www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer > Restauration collective

Quelques actions d'Initiative Bio Bretagne (IBB) en faveur de l'introduction régulière et progressive de produits Bio en restauration collective en Bretagne :

- [Le rôle d'Initiative Bio Bretagne \(IBB\)](#)
- [La charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"](#)
- [Manger Bio en restauration collective : mode d'emploi](#)
- [Toute l'actualité de la restauration collective Bio en Bretagne](#)
- Une newsletter dédiée (inscription gratuite : virginie.fassel@bio-bretagne-ibb.fr)

Avec le soutien financier de :