

"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	▶	Jeudi 29 octobre 2015
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

FORMATIONS 2015 – Bio et Restauration Collective

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

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 :