



**Collectif Les Pieds dans le Plat**  
**20, rue du vélodrome**  
**24000 PERIGUEUX**



La Fédération Régionale d'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB AuRA) et le collectif Les pieds dans le Plat organisent une formation les 9 et 10 octobre 2018 à Valence (26)  
(Possibilité de participer à une ou deux journées de formation)

**MANGER BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE :**  
**- LA NUTRITION BIOLOGIQUE**  
**- ASPECTS TECHNIQUES D'UNE CUISINE DE COLLECTIVITE**

**Programme**

**Jour 1 : la nutrition biologique en restauration collective**

- Les bases de l'équilibre alimentaire
- Diversité des aliments bio, les incontournables en RC, le «kit de base » en fonction du type de convive (crèche, primaire, personnes âgées etc...)
- Intérêts nutritionnels des aliments bio
- Bio et réglementation nutritionnelle en restauration collective (GEMRCN)
- Maîtrise de l'outil plan alimentaire pour planifier l'introduction des aliments bio et limiter le gaspillage
- L'alimentation végétarienne, place des protéines végétales.

**Jour 2 : aspects techniques d'une cuisine collective**

- Connaître une cuisine de collectivité : les locaux, le matériel, la marche en avant, les contraintes en matière d'hygiène, de livraison.
- Préparation du repas du midi avec des recettes de bases élaborées en formation de cuisiniers
- La méthodologie d'introduction des aliments bio pour maîtriser les coûts et limiter le gaspillage alimentaire

Bilan des deux jours, questions diverses

**Dates** : mardi 9 et mercredi 10 octobre 2018  
9h à 17h soit 7h/j de formation

**Lieu** :

Jour 1 : dans les locaux de la FRAB AuRA, à Valence  
Jour 2 : cuisine centrale autour de Valence (à définir)

**Intervenants** : Aurélie BENALET, diététicienne et Jean-Marc MOUILLAC, animateur-formateur au Conseil départemental de la Dordogne, tous deux membres fondateurs du collectif les pieds dans le plat

**Personnes concernées** : chargé-e-s de mission RHF du réseau GAB/FRAB et autres personnes concernées par cette thématique (salariés des plateformes d'approvisionnement...)

**Tarif** : 150€ par jour de formation (repas compris), soit 300€ pour les 2 jours

**Supports documentaires** : power point, vidéo, formation pratique

**Renseignements et inscriptions** :

Aurélie BENALET (collectif les pieds dans le plat) : 06 62 80 96 22, [benazet.aurelie@orange.fr](mailto:benazet.aurelie@orange.fr)  
Anne HUGUES (FRAB AuRA) : 04 75 61 19 39, [anne.hugues@aurabio.org](mailto:anne.hugues@aurabio.org)

**Organisme de formation** :

Fédération Régionale d'Agriculture Biologique Auvergne-Rhône-Alpes  
INEED ROVALTAIN TGV – BP 11150 ALIXAN, 26958 Valence CEDEX 09  
04 75 61 19 35 - [contact@auvergnerhonealpes.bio](mailto:contact@auvergnerhonealpes.bio)  
Siret : 8227 1750000018 - N° Org. de formation : 84 63 04771 6