

Cet événement s'adresse particulièrement aux
acteurs de la restauration scolaire

A VOUS... *Gestionnaires, intendants, personnels de restauration, chefs d'établissement, personnel infirmier, médecins scolaires, représentants commissions menus, représentants de parents d'élèves, agents de collectivités territoriales, élus, associations d'éducation...*

Venez participer à cette journée !



Inscription et buffet gratuits

Contact :

CODES 48

Carole BUSSADORI

codes48@orange.fr

Tél. 04 66 65 33 50

Fax : 04 66 49 26 77

Par courrier : 1 bis allée des soupirs – 48000 Mende

Pour plus d'information ne pas hésiter à nous contacter

Événement organisé par :



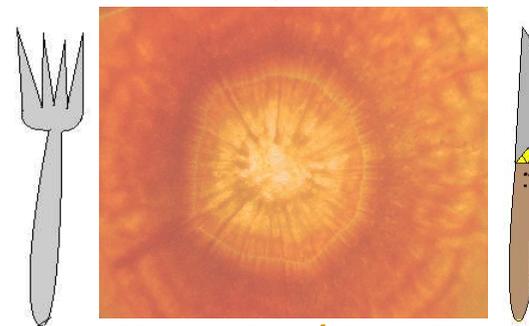
Avec le soutien de :



Dépliant réalisé par le Réel 48

Journée départementale d'échanges

**Les produits bio et locaux
pour une restauration collective de qualité**

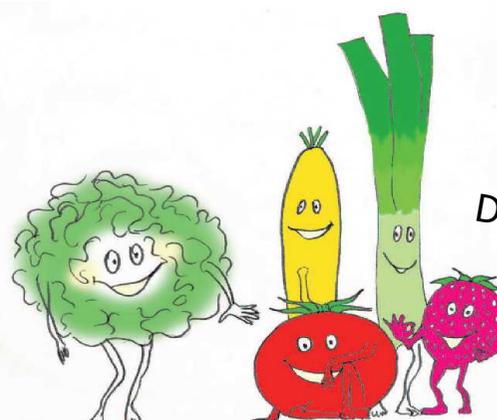


**Un projet éducatif
pour la santé et l'environnement**



Mercredi 2 mai 2012

**De 9h à 16h30 au CDDP à Mende
Avenue du Père Coudrin**



Programme

Cette journée d'échanges, organisée conjointement par le RéEL, le CODES 48 et Un Plus Bio, a pour but de :

échanger et partager
expériences, pratiques...

s'informer et appréhender les enjeux d'une
Alimentation Bio et locale en restauration collective

valoriser les démarches locales et les initiatives existantes

proposer un éclairage technique
et administratif pour mener à bien un projet



9 h 00 Accueil des participants

9 h 15 Présentation-introduction de la journée
Enjeux autour de l'alimentation et de la restauration collective

9 h 45 Approvisionnement : Où je trouve les produits locaux ?
« *Connaissance de l'offre - Ce qui existe en Lozère* »
Denis PIT, Président de l'association « Lozère Bio » et de la commission RHD « Sud et Bio »

« *Une dynamique de territoire* »
démarche de plate-forme locale d'approvisionnement
Témoignage de Sophie GHESQUIER de l'association Bio'cal

Choix et expériences d'établissements
Témoignage de Alain Lesage Chef cuisinier du Lycée Emile Peytavin de Mende

11 h 15 Maîtrise des budgets : des solutions existent

« *On commence doucement* »

Démarche avec des producteurs locaux sur les produits d'épicerie communs et d'expérimentation : quel impact financier ?

Témoignage du cuisinier et de l' élu de Florac en charge de l'école

« *Des pistes pour une restauration bio et locale* »

Quels outils et méthodes pour limiter les coûts ?

Témoignage de Stéphane Veyrat de Un Plus Bio

12 h 15 Synthèse des témoignages

12 h 30 : Repas dégustation de produits locaux et bio à l'IUFM

(offert par le Conseil Général)

14 h 00 Démarche éducative : Comment j'accompagne le changement ?

Projection

Engagement de lycéennes et travail de sensibilisation auprès de leurs collègues

**Accompagnement des initiatives :
personnes et structures ressources en Lozère**

3 dispositifs d'accompagnement

Dispositif CEEL : un levier pour organiser l'accompagnement

Devenir un établissement en démarche de développement durable

Projet « développer une pédagogie régionale en santé environnement »

Les partenaires et leurs actions

Santé scolaire et initiatives : rôle et actions

Réseau des diététiciennes : présentation des actions

DRAAF : les actions du Plan Régional Alimentation

Conseil Général de la Lozère : Formation dispensée par le laboratoire d'analyse ...

CoDES : exemple de projet et programme menés avec les établissements scolaires

Quelles priorités, quelles attentes des établissements et des acteurs éducatifs ?

16 h 00 Bilan et conclusion

Synthèse de la journée et perspectives

16 H 30 Fin

Journée départementale d'échanges

**Les produits Bio et locaux pour
une restauration collective de qualité :
Un projet éducatif pour la santé et l'environnement**

2 mai 2012

Cette journée d'échanges organisée conjointement par le REEL, le CODES 48 et Un Plus Bio s'adresse aux acteurs de la restauration scolaire : Gestionnaires, intendants, personnels de restauration, chefs d'établissement, personnel infirmier, médecins scolaires, représentants des commissions menus dont représentants de parents d'élèves, agents de collectivités territoriales, élus, associations d'éducation,...

Bulletin d'inscription

Nom de la structure :

Adresse :

Nom et Prénom du participant :

Fonction :

Tél : E-mail :

Souhaitez-vous déjeuner sur place ? Oui Non

Inscription et buffet gratuits

Pour la bonne organisation de cette journée,
qui aura lieu au CDDP 12 avenue du Père Coudrin à Mende

merci de bien vouloir retourner ce bulletin d'inscription
avant le 26 avril 2012 au CODES 48

- 1 - Par e-mail : codes48@orange.fr
- 2 - Par téléphone : 04 66 65 33 50
- 3 - Par Fax : 04 66 49 26 77
- 4 - Par courrier : 1 bis allée des soupirs – 48000 Mende

Pour plus d'information ne pas hésiter à nous contacter

Journée départementale d'échanges

**Les produits Bio et locaux pour
une restauration collective de qualité :
Un projet éducatif pour la santé et l'environnement**

2 mai 2012

Cette journée d'échanges organisée conjointement par le REEL, le CODES 48 et Un Plus Bio s'adresse aux acteurs de la restauration scolaire : Gestionnaires, intendants, personnels de restauration, chefs d'établissement, personnel infirmier, médecins scolaires, représentants des commissions menus dont représentants de parents d'élèves, agents de collectivités territoriales, élus, associations d'éducation,...

Bulletin d'inscription

Nom de la structure :

Adresse :

Nom et Prénom du participant :

Fonction :

Tél : E-mail :

Souhaitez-vous déjeuner sur place ? Oui Non

Inscription et buffet gratuits

Pour la bonne organisation de cette journée,
qui aura lieu au CDDP 12 avenue du Père Coudrin à Mende

merci de bien vouloir retourner ce bulletin d'inscription
avant le 26 avril 2012 au CODES 48

- 1 - Par e-mail : codes48@orange.fr
- 2 - Par téléphone : 04 66 65 33 50
- 3 - Par Fax : 04 66 49 26 77
- 4 - Par courrier : 1 bis allée des soupirs – 48000 Mende

Pour plus d'information ne pas hésiter à nous contacter