

JOURNÉE DE CUISINE PRATIQUE AUTOUR DES LÉGUMINEUSES EN RESTAURATION COLLECTIVE



30 NOVEMBRE 2016
LYCÉE AGRICOLE DE VALABRE

PUBLIC : CHEFS CUISINIERS D'ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE



des éléments et des clés qu'ils pourront se réapproprier et utiliser facilement au quotidien au sein de leur restaurant.

8h30

Accueil des Chefs cuisiniers

8h45

Tour de table et attentes des participants

9h15

Ateliers pratiques en cuisine

12h45

Déjeuner à partir des plats préparés par les chefs cuisiniers et partagé avec les participants à la rencontre « les légumineuses destinées à l'alimentation humaine »

14h00 -15h30

Atelier : Intérêt nutritionnel des légumineuses, utilisation en cuisine collective et sensibilisation des convives aux menus alternatifs

15h30 - 16h

Restitution des différents ateliers

Cuisiner les légumineuses et les produits dérivés en restauration collective

Pour la septième année consécutive, le réseau Bio de PACA, organise une journée de pratiques en cuisine à destination des chefs cuisiniers de la région. Cette année elle est organisée en partenariat avec le CRIPT PACA, plateforme régionale d'animation des lycées agricoles.

2016 « année internationale des légumineuses » est pour nous l'occasion de les mettre en lumière en leur donnant une place de choix lors de cette journée. En effet, que ce soit en termes de nutrition ou de coût, elles ont tout intérêt à être plus utilisées en restauration collective.

Une journée technique à destination des enseignants, formateurs, acteurs de la filière agricole et de la recherche sur les légumineuses destinées à l'alimentation humaine se tiendra le même jour au lycée de Valabre, un temps commun (dans l'après-midi) permettra de partager les regards sur cette filière et d'échanger sur les moyens possibles afin de les valoriser.

Une attestation sera remise aux cuisiniers pour valoriser ce temps d'échanges et de pratiques.

Le temps en cuisine

L'objectif de cette rencontre, au-delà d'un échange convivial, est de donner la possibilité aux chefs cuisiniers de découvrir ou d'approfondir leurs connaissances et leurs pratiques culinaires associées aux produits de notre région : les légumineuses, mais aussi les fruits et légumes et les céréales !

Lionel GOUMY, chef cuisinier et membre du réseau national des formateurs en restauration collective bio apportera aux chefs cuisiniers

Pour vous inscrire et pour toutes informations

Joseph Randriamanandro - Agribio Var
06 51 60 22 96 - agribiovar.randria@bio-provence.org

Anne Guittet - Agribio Vaucluse
04 32 50 24 56 - agribio84@bio-provence.org

Pour les lycées agricoles publics
Fanny GARRIC - CRIPT PACA
06 34 0147 91 - fanny.garric@educagri.fr



• AGRIBIO 84 •
Les Agriculteurs Bio du Vaucluse



Nous remercions



Provence-Alpes-Côte d'Azur

