

Organisé par



En partenariat avec



1 & 2 JUILLET 2022

LES RENCONTRES NATIONALES DE LA

Restauration collective bio-locale & faite-maison

EN DORDOGNE

Abbaye de
Cadouin

TABLES RONDES · ATELIERS · STANDS
MARCHÉ GOURMAND
semences paysannes et races anciennes

collectiflespiedsdansleplat.org

scinourriravenir.com

Avec le soutien de



LE COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT ORGANISE EN PARTENARIAT AVEC NOURRIR L'AVENIR LES RENCONTRES NATIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO-LOCALE ET FAITE-MAISON 2022 À CADOUIN, EN DORDOGNE.

LA JOURNÉE DU 1^{ER} JUILLET EST DÉDIÉE À LA FORMATION DES PROFESSIONNELS.L.E.S ET LE 2 JUILLET EST OUVERT AU GRAND PUBLIC.

AU PROGRAMME : TABLES RONDES, ATELIERS, STANDS, MARCHÉ GOURMAND ET ANNONCE D'UN PROJET DE CENTRE DE FORMATION À CADOUIN.



Renseignements :
contact@collectiflespiedsdansleplat.org

Coordinatrice de l'évènement :
Lucile Artigny
lucile.artigny@gmail.com

Une restauration collective sociale, bio, locale, faite maison, de saison, et pas plus chère... cela donne envie, n'est-ce pas ? Et bien c'est possible! Et nous savons le faire !

Chaque jour, partout en France, le tandem *Collectif les Pieds dans le Plat (CPP)* - *SCIC Nourrir l'Avenir* le prouve. Nous sommes des cuisiniers, des diététiciens, des ingénieurs, des parents d'élèves, des gestionnaires, des chefs d'établissements scolaires, des collectivités, des chercheurs... tous engagés pour que souffle le vent du changement dans les cantines !

Un tandem entre une association et une Société Coopérative d'Intérêt Collectif, pour clarifier ce qui relève du plaidoyer politique et ce qui relève de l'activité économique. Le CPP se concentre sur le plaidoyer en organisant des événements et en formant à l'éducation populaire. La *SCIC Nourrir l'avenir* se concentre sur l'activité opérationnelle de formation et d'accompagnement des collectivités dans leur transition alimentaire. Que ce soit pour des communes, des villes, des départements, des crèches, des EHPAD... nous adaptons notre méthodologie en fonction des besoins, du diagnostic à l'immersion.

En 2017, Aurélie Benazet, coordinatrice et cofondatrice du CPP, a organisé les premières rencontres nationales de la restauration collective bio-locale en Dordogne. L'évènement a eu lieu à Marsaneix, petit village périgourdin dont le cuisinier Jean-Marc Mouillac, lui aussi cofondateur du CPP, a certifié la première cantine 100% bio de France. En 2019, à l'aide d'une volonté politique exemplaire portée par le président du CD24 Germinal Peiro, les deux co-fondateurs du CPP embauchés par le département transforment le premier collège 100% bio certifié de France (Belvès), le 2^e collège en 2020 (Montpon), la première cité scolaire en 2021 (Nontron) et le premier collège mené par une équipe de femmes en 2022 (Coulouniex-Chamiers). Trois autres collèges supplémentaires sont prévus pour 2022 et l'objectif pour les 35 collèges est fixé pour 2026. Une démarche pionnière à l'échelle nationale et européenne ! En parallèle, la *SCIC Nourrir l'avenir* et son équipe nationale de formateurs cuisiniers et diététiciens viennent renforcer la dynamique en accompagnant les communes du département vers le 100% fait maison et bio-local.

Cinq ans après les premières rencontres, remettons le couvert à Cadouin !

1^{ER} JUILLET

Journée de formation pour les professionnels de la restauration collective

CETTE JOURNÉE SERA DÉDIÉE À LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET PROPOSÉE À TOUS LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SOUHAITANT INTRODUIRE DES PRODUITS BIO-LOCAUX DANS LEURS STRUCTURES ET AFFINER LEURS CONNAISSANCES SUR LES THÉMATIQUES SUIVANTES :

LES ENJEUX DE LA BIO DANS LE(S) SYSTÈME(S) ALIMENTAIRE(S)

- Relocalisation
- Saisonnalité
- Enjeux culturels, planétaires, sanitaires
- Loi EGALIM
- Semences paysannes

LES TECHNIQUES CULINAIRES

- Céréales et légumineuses
- Assaisonnements
- Oléagineux
- Légumes frais
- Justes cuissons, basse température
- Taillages viandes et légumes
- Utilisation des farines

LA NUTRITION BIOLOGIQUE

- Qualité nutritionnelle et organoleptique des aliments en lien avec la santé.

PUBLIC CONCERNÉS :

- Cuisinier.es avec une expérience en restauration collective et qui présentent un intérêt pour la cuisine faite maison et bio locale
- Diététicien.ne.s-nutritionnistes
- Élu.e.s, chargé.e.s de missions et gestionnaires d'établissement

Lieu : Abbaye de Cadouin

Tarif : 180 €

Possibilité d'hébergement à l'auberge de jeunesse de Cadouin : 26€/nuit

Déjeuner pris en charge par le Collectif.

Dîner préparé par les équipes du Collectif : 12€

INSCRIPTION ICI



PROGRAMME VENDREDI 1 JUILLET

INTRODUCTION PLÉNIÈRE

8H30-9H45 • LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION BIO-LOCALE DANS LES CANTINES

- Les enjeux de l'alimentation bio-locale : enjeux sociaux, environnementaux et santé
- Démarche d'accompagnement des structures dans un projet global (valeurs et constats du CPP)
- Organisation de la journée de formation et répartition sur les différents ateliers

10H-13H PUIS 14H-17H • ATELIERS DE FORMATION

animé par un binôme de formateurs de la SCIC Nourrir l'avenir

ATELIER 1

PIMP MY CRUDI FERMENTATION, PICKLES, LÉGUMINEUSES, OLÉAGINEUX

- Les assaisonnements et les sauces
- Les légumes crus et cuits
- La lactofermentation : conserver les légumes en optimisant leurs atouts nutritionnels
- Les légumes à l'huile
- Les graines et oléagineux

ATELIER 2

LES SEMENCES PAYSANNES : À LA DÉCOUVERTE DES CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES BIO LOCALES

- Maîtriser des techniques culinaires adaptées aux différentes légumineuses (trempage, cuisson)
- Acquérir des connaissances sur les différentes légumineuses et sur les protéines végétales : intérêts nutritionnel et environnemental
- La complémentation
- Variété de préparations et de possibilités grâce aux céréales et légumineuses

ATELIER 3

FOCUS SUR LES FARINES : ORIGINE, QUALITÉ TRANSFORMATION ET UTILISATION

- L'intérêt nutritionnel des farines bio issues de semences paysannes
- À chaque farine sa spécialité culinaire
- Faire ses pâtes maison

ATELIER 4

FAIRE SES DESSERTS ET PÂTISSERIES MAISON

- N'oublions pas les fruits et légumes dans les desserts
- Il n'y a pas que le blé dans les pâtisseries
- Sucre autrement
- Dehors les poudres industrielles !

ATELIER 5

TRAVAILLER ET VALORISER LES VIANDES DE RACES ANCIENNES ET LOCALES

- Les découpes de porcs et poulets
- Les différentes cuissons
- La transformation : un peu de charcuterie
- Fonds, bouillons et marinades

ATELIER 6

OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT DANS LA TRANSITION : DIAGNOSTIC, IMMERSION, FORMATION TECHNIQUE, ÉDUCATION AU GOÛT, IMPLICATION DE TOUS LES ACTEURS

- Impulser une révolution systémique
- Les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et de santé
- Les points de vigilance
- Les bonnes pratiques

DÉJEUNER

13H-14H • REPAS PARTAGÉ AVEC LES RECETTES RÉALISÉES PAR LE COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

17H-17H45 : BILAN COLLECTIF

18H-20H : DÎNER BRASERO



2 JUILLET

Journée conviviale de sensibilisation et d'échanges avec le grand public

METTEZ UN PIED DANS L'UNIVERS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE FAITE MAISON ET BIO-LOCALE, DÉCOUVREZ SES ENJEUX ET SES ACTEURS. RICE.S ENGAGÉ.E.S ! CETTE JOURNÉE CONVIVIALE RASSEMBLERA UNE DIVERSITÉ D'ACTEURS. RICE.S AUTOUR DE TABLES RONDDES ET D'ATELIERS PARTICIPATIFS.

PUBLIC CONCERNÉS :

Tout public, des simples curieux.se.s aux élu.e.s, représentant.e.s d'établissements, professeur.e.s, gestionnaires, paysan.ne.s, parents, enfants.

Lieu : Abbaye de Cadouin
Tarif : 15 € (repas compris)
Gratuit pour les enfants.

INSCRIPTION ICI

PROGRAMME SAMEDI 2 JUILLET

À RETROUVER TOUT AU
LONG DE LA JOURNÉE

LES STANDS DES ACTEURS DE LA BIO LOCALE

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES ET ATELIERS DE DÉGUSTATION

ATELIER AUTOUR DE LA CONCEPTION ET DE L'UTILISATION DE PRODUITS D'ENTRETIEN DURABLES



INTRODUCTION

10H30 - 11H30 • DISCOURS DE MONSIEUR GERMINAL PEIRO

Président du Conseil Départemental de Dordogne

Présentation du projet de centre de formation par Jean-Marc Mouillac et Joey Enée

1^{ÈRE} TABLE RONDE

**11H30-13H • DE L'ÉLU AU CUISINIER,
DU PAYSAN AU MANGEUR :
LA RESTAURATION COLLECTIVE COMME
LEVIER DE CHANGEMENT. EXPÉRIENCE DU
CONSEIL DÉPARTEMENTAL 24.**

**13H - 14H30 : REPAS PRÉPARÉ PAR LE
COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT**

ATELIERS LUDIQUES PARTICIPATIFS

14H30-15H30 • LES LEVIERS ET ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- ÉDUCATION AU GOÛT, ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE, DE LA MAISON À L'ÉCOLE : Implication des parents, accompagnement du temps des repas...
- COMPRENDRE LES ENJEUX NUTRITIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE : Menus végétariens, réglementation, recommandations
- RETOUR EN RÉGIE, PROJET DE TRANSITION VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE PROXIMITÉ : Conseils pour remettre le.a cuisinier.e aux côtés des enfants
- COMMENT MANGER SUR MON TERRITOIRE ? Échanges autour de la saisonnalité des produits, localité, économie circulaire
- VALORISER LE PATRIMOINE AUTOUR DES FARINES

2^{ÈME} TABLE RONDE

**16H- 17H30 • LA CUISINE DU QUOTIDIEN, PATRIMOINE IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ ?
POUR QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE FAITE MAISON ET BIO-LOCALE INSPIRE LA
RESTAURATION COMMERCIALE.**

FIN DE JOURNÉE

**17H30-21H • MARCHÉ GOURMAND : SEMENCES PAYSANNES ET RACES LOCALES
APÉRITIF, BAL TRAD**



LES RENCONTRES NATIONALES DE LA Restauration collective bio-locale & faite-maison

EN DORDOGNE



Organisé par



En partenariat avec



Avec le soutien de



Renseignements : contact@collectifspiedsdansleplat.org