

DOSSIER DE PRESSE

BUFFET DÉGUSTATION DE LA FORMATION
PROPOSÉE AU RÉSEAU BIEN MANGER À L'ÉCOLE
SUR LES BASES AROMATIQUES ET JUSTES CUISSONS

MERCREDI 21 JUIN - de 12h30 à 14h00



RÉSEAU «BIEN MANGER À L'ÉCOLE»

BUFFET DÉGUSTATION LE 21 JUIN 2023

Contexte

Dans le cadre de son Projet Agricole et Alimentaire Territorial intitulé «Semences de résilience», GrandAngoulême continue de s'investir pour une alimentation plus saine et durable.

Le réseau « Bien Manger à l'école », créé en 2016, traduit l'envie de GrandAngoulême de sensibiliser les écoliers à une alimentation locale et de qualité, ainsi que de valoriser les équipes de cuisine et le temps de la pause méridienne comme lieu d'une consommation responsable.

Par le biais de ce réseau, GrandAngoulême fédère à ce jour 30 communes du territoire autour d'**une charte d'engagement**, parmi laquelle figurent des objectifs tels que l'éveil au goût, l'approvisionnement responsable, la réduction du gaspillage alimentaire ou encore le fait maison.

GrandAngoulême valorise les agents de restauration scolaire

GrandAngoulême met à disposition de ses communes des outils et des ressources pour enrichir le réseau «Bien manger à l'école». Ce réseau favorise la montée en compétences collective et la diversité des retours d'expériences propice au partage.

Parmi ces outils, les formations proposées une fois par semestre aux agents de restauration scolaire sont particulièrement plébiscitées.

Un formateur professionnel est engagé sur deux jours au sein d'un restaurant scolaire pour permettre aux agents de bénéficier gratuitement :

- **D'une montée en compétences** sur des sujets en lien avec les enjeux alimentaires actuels et la réglementation en matière de restauration collective (loi Egalim, menu végétarien hebdomadaire, etc...)
- **D'une mise en condition réelle**, en réalisant des recettes avec des quantités correspondant à leurs réalités quotidiennes. Ils peuvent alors se mettre en situation et imaginer plus concrètement la répliquabilité de ces recettes dans leurs propres établissements
- **D'une prise de recul vis-à-vis de leurs missions et de leurs postes**, en échangeant avec d'autres professionnels de restauration scolaire sur les pratiques, recettes, fournisseurs, etc...
- **D'une valorisation de leur métier** grâce à un temps de dégustation de leurs réalisations en présence des élus, parents d'élèves, conseil municipal des jeunes, gestionnaires de restauration, etc...

~ LA FICHE FORMATION ~

Les journées de formation

Les 20 et 21 juin prochains, **la deuxième et dernière formation de l'année scolaire 2022-2023** sera dispensée au restaurant scolaire de l'école George Sand. 2 formations sont effectuées par année scolaire, soit une à chaque semestre.

École George Sand
4 Rue Théodore Botrel, 16000 Angoulême



Programme de la formation

Jour 1 (13h45-17h30) - 20 juin

- 13h45 -16h00 : partie théorique en salle
- 16h00 -17h30 : production dans le restaurant scolaire pour allotir les préparations du lendemain

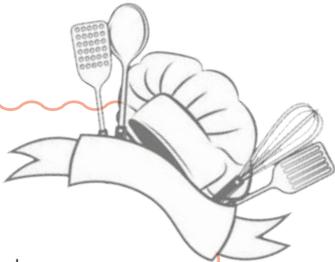
Jour 2 (7h00-16h00) - 21 juin

- 7h00 -12h00 : réalisation des préparations pour le buffet du mercredi et pour les convives de l'école du 22 juin
- **12h30 -14h00 : buffet dégustation et échanges autour des réalisations des stagiaires**
- 14h30 -16h00 : compte-rendu avec les stagiaires, échanges sur les fiches techniques

Deux journées dans la cuisine de l'école George Sand

2 jours : 20 et 21 juin
12 agents stagiaires de 8 communes
Angoulême | La Couronne | Mouthiers | Mornac | Fléac | Gond-Pontouvre | Soyaux | Voeuil-et-Giget
1 formateur professionnel (Nicolas Thurault)
une dizaine de plats réalisés
1 thématique «*Bases aromatiques et justes cuissons*»

Les petits plats sains et gourmands



Taboulé de quinoa *
Sardinade provençale
Rillettes du potager
Rôti de porc en basse température
Rôti de bœuf en basse température
Escalope de volaille en basse température *
Gratin de courgettes avec sauce à base de légumineuse
Millet au chocolat au lait
Crumble aux pommes et flocons d'avoine *
Gâteau aux amandes

* Ces plats seront réalisés en quantités plus importantes pour être dégustés par les 130 convives du restaurant scolaire lors du déjeuner du jeudi 22 juin 2023.



À l'issue de cette formation, le mercredi 21 juin à 12h30, ces recettes seront dégustées lors d'un buffet convivial, en présence des agents stagiaires, élus communaux, gestionnaires de restauration et parents d'élèves pour venir échanger autour de la réalisation de ces plats et des enjeux qu'ils recouvrent (réduction du gaspillage alimentaire, économie d'eau et d'énergie, éveil au goût, diversification protéique, etc...).

Cette opération est financée par le GrandAngoulême à hauteur de 2.400 € comprenant les achats des denrées alimentaires et la prestation du formateur.

CONTACT PRESSE

Pauline BARDOULAT

Chargée de communication et des relations presse

p.bardoulat@grandangouleme.fr

06 86 41 17 14 • 05 16 53 02 31