

# Grand Bergeracois

## Mangeons Mieux

SESSION #2



## Programme de formation

POUR MANGER LOCAL  
& LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
EN RESTAURATION COLLECTIVE

AVEC LE SOUTIEN



OFFERT PAR LE GRAND BERGERACOIS



<http://maaf.assoef-nouvelle-aquitaine.gouv.fr/>  
Action mise en œuvre avec le soutien financier de la DRARF Nouvelle-Aquitaine

Bio & Locaux  
En restauration  
collective

## INTRODUIRE DES PRODUITS BIO DU TERRITOIRE EN MAÎTRISANT LES COÛTS



### 14 avril 2021 : Formation de niveau 1

8h-15h30 : Apports théorique (1h30)  
Pratique en cuisine (4h30)

Avec Jérôme Rouzade (2nd du collège de Belvès)  
et Séverine Quencez (diététicienne)

Publics : cuisiniers, aide cantine

Lieu : A définir



### 16 juin 2021 : Formation de niveau 2 pour renforcer les apports

8h-15h30 : Apports théorique (1h30)  
Pratique en cuisine (4h30)

Avec Jean-Marc Mouillac (cuisinier au Conseil Départemental 24)  
et Séverine Quencez (diététicienne)

Publics : cuisiniers, aide cantine

Lieu : A définir



## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



### 03 février 2021

8h30-16h30

- Théorie et pratique : *Comment agir ?*

Publics : cuisiniers, aide cantine

Lieu : Salle cyrano - CAB (Bergerac)



Contact : Anne-Claude TUSSEAU 05 53 74 59 66 ou 06 46 65 35 43  
ac.tusseau@la-cab.fr