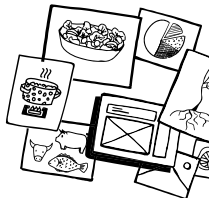


EN PARTENARIAT AVEC LE COLLECTIF
 LES PIEDS DANS LE PLAT
 COLLECTIF
 LES PIEDS
 DANS LE PLAT



**La restauration
collective
en transition**



CATALOGUE DE **formation**

Une restauration collective sociale,
bio, locale, faite maison, de saison,
et pas plus chère... c'est possible !



EN PARTENARIAT AVEC



Sommaire

Avant-propos	4
Nourrir l'Avenir présente sur tout le territoire	5

Notre accompagnement global **6**

Phase 1 : Préparer sa transition **7**

Diagnostic du site	8
Étude de faisabilité du retour en régie	9
Se mettre en conformité avec la loi EGalim	10
Maîtriser son budget pour introduire des produits biologiques	11
Introduire des produits biologiques du territoire via les appels d'offres	12

Phase 2 : Autour de la cuisine **13**

Les enjeux agricoles & de territoire de la restauration collective	14
Les impacts environnementaux de l'alimentation	15
Manger bio : nutrition et santé	16
Lutter contre le gaspillage alimentaire	17

Phase 3 : Tous en cuisine **18**

Techniques culinaires : cuissons, associations, équilibres nutritionnels	19
Plats végétariens : les recettes du plaisir et de l'équilibre	20
De la cuisine aux équipes en salle : valoriser la démarche alimentaire	21
Analyse sensorielle & Éducation au goût	22
Une semaine d'immersion	23

14 modules spécialisés : Pour aller plus loin **26**

Sur le terrain	28
En cuisine	30

Au menu ! **32**

Repas 100% fait maison, 100% bio, 80% local

Qui sommes-nous ? **34**

Formateurs.ices	36
Écosystème associé	38
Centre de formation	40

Annexe **41**

Plat de Résistance, soigner les cantines pour réparer le monde



Avant-propos

Par où commencer pour que, demain, soit cuisinée dans une majorité des cantines du pays, une nourriture faite maison, bio, locale, de saison et équitable ?

Dans les écoles, les crèches ou les EPHAD, là où se préparent, chaque année, des milliards de repas, se joue aujourd'hui une part énorme de la transition alimentaire française. Et vous avez un rôle à jouer.



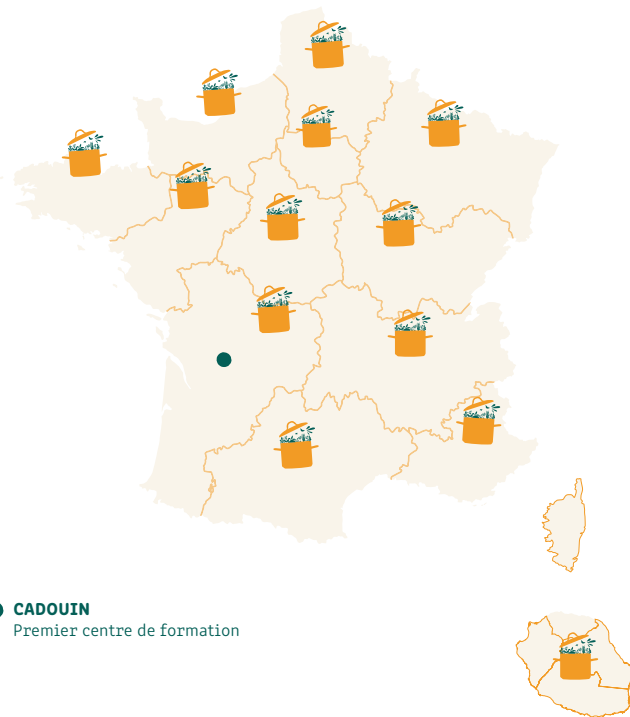
Le 100% fait maison, c'est meilleur pour la santé, la biodiversité et le climat, mais pourquoi ? Est-ce-que ça coûte plus cher ? Et comment impliquer les agriculteurs locaux et les équipes dans ce projet d'alimentation ?

Voici quelques-unes des (très) nombreuses questions que vous vous posez sûrement à l'heure d'engager votre transition alimentaire. Des questions auxquelles nous avons trouvé des solutions à force d'accompagnements réussis dans toute la France. C'est ce que nous savons partager avec les équipes de cuisine, les gestionnaires, les élus, les équipes encadrantes, depuis les grosses structures urbaines jusqu'au plus petit réfectoire de village. En accord avec la charte du *Collectif les Pieds dans le Plat* et pour le plaisir des convives, nous favorisons autant que possible les cantines à taille humaine, en gestion directe et décentralisées.

Nourrir l'Avenir présente sur tout le territoire

Plus de 40 formateurs répartis dans toutes les régions de France.

Nos équipes sont mobiles.



● CADOUIN
Premier centre de formation

À travers ce catalogue, nous avons à cœur de vous détailler votre transition alimentaire en 4 phases. Cette transition apportera aux enfants, aux élèves, aux travailleurs, aux personnes âgées et aux personnes handicapées une nourriture saine, gustative et durable. Nos interventions sont principalement réalisées en binôme : un.e cuisinier.e et un.e diététicien.ne. Ce duo permet d'aborder en même temps des techniques culinaires (cuissons basse température, cuisson des légumineuses, plats végétariens, maîtrise des coûts etc.) et les enjeux de santé liés aux aliments (protéines végétales, huiles première pression à froid, céréales complètes, etc.).

Si l'accompagnement de votre structure nécessite d'autres compétences, nous faisons intervenir des professionnels de notre équipe pluridisciplinaire (consultants, gestionnaires, chefs-fes d'établissement, facilitateurs-rices de projets de transition écologique, etc.).

Des modules dédiés aux dimensions juridiques, économiques ou réglementaires de la restauration collective saine et durable, indispensables pour mener votre projet, sont également proposés (marché publics, étude de faisabilité, retour en régie, etc.).



PHASE 1 Préparer sa transition



Face à des questions techniques, juridiques et financières complexes, ces cinq modules vous apporteront l'expertise pour analyser, chiffrer, rédiger et mettre en oeuvre votre transition alimentaire.



MODULE 1
Diagnostic du site

MODULE 2
**Étude de faisabilité
du retour en régie**

MODULE 3
**Se mettre en conformité
avec la loi EGalim**

MODULE 4
**Maîtriser son budget
pour introduire des
produits biologiques**

MODULE 5
**Introduire des produits
biologiques du territoire
via les appels d'offres**

MODULE 1

Diagnostic du site

C'est LA première étape incontournable pour poser un diagnostic complet de votre cuisine : observation de l'organisation et du fonctionnement, analyse des pratiques, des locaux et du matériel et échanges avec les équipes.

LES OBJECTIFS

- État des lieux des locaux et du matériels
- Analyse du fonctionnement et des pratiques
- Identification des freins et leviers

DESTINÉ À :

Gestionnaires, décideurs-euses, magasiniers-ères, chefs-fes de cuisine, services (achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



5
MAX



1/2
JOURNÉE

(OU PLUS SELON LA
TAILLE DES SITES)

PRESTATIONS



ANALYSE GLOBALE :
LOCAUX, MATÉRIEL,
PRATIQUES ET
FONCTIONNEMENT



PRODUCTION &
LIVRAISON
D'UN RAPPORT



MODULE 2

Étude de faisabilité du retour en régie

Régie or not régie ? Grâce à une analyse technique et financière, votre collectivité évalue son besoin et peut prendre une décision sur le retour en régie ou sur la mise en œuvre d'une politique ambitieuse pour sa restauration collective.

LES OBJECTIFS

- Synthétiser l'ensemble des éléments nécessaires à la prise de décision
- Identification des freins et leviers
- Esquisser un plan d'action

DESTINÉ À :

Élus-es, décideurs-euses, gestionnaires, services (achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



5
MAX



1
JOURNÉE
(OU PLUS)

PRESTATIONS



ANALYSE TECHNIQUE
ET FINANCIÈRE



PRODUCTION &
LIVRAISON
D'UN RAPPORT

PRÉREQUIS

Faire un
diagnostic
du site



MODULE 3

Se mettre en conformité avec la loi EGalim

Un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Cet objectif central de la loi EGalim, qui peut être largement dépassé, nécessite d'être formé aux outils pratiques, dans la durée.

LES OBJECTIFS

- Se conformer et s'évaluer face aux exigences de la loi EGalim
- Dépasser les exigences du texte pour aller vers le 100% bio

DESTINÉ À :

Gestionnaires, restaurants (chefs-fes, cuisinier·ères et équipes)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



PRESTATIONS



ATELIERS PRATIQUES
EN CUISINE



DIAPORAMA,
ÉCHANGES, DÉBAT



ÉCRITURE D'UNE
FEUILLE DE ROUTE
ET DE SUIVI

MODULE 4

Maîtriser son budget pour introduire des produits biologiques

Calculer les coûts d'un repas bio en restauration collective passe par la réalisation d'un plan alimentaire économe et durable, selon la saisonnalité et en fonction des circuits agricoles bio et locaux.

LES OBJECTIFS

- Identifier dans le budget les postes les plus lourds
- Se familiariser avec les circuits d'approvisionnements locaux et la filière bio régionale
- Rédiger un prévisionnel saisonnier d'approvisionnement

PRESTATIONS



ANALYSE FINANCIÈRE
ET COÛT



PLANIFICATION DE
PLAN ALIMENTAIRE ET
DE MENUS DE SAISON



CRÉATION D'UN
TABLEAU
PRÉVISIONNEL

DESTINÉ À :

Gestionnaires, élus.es, responsables de cuisine

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



EN PARTENARIAT
avec les
Groupements
d'Agriculteurs
Biologiques locaux
(GAB)

MODULE 5

Introduire des produits biologiques du territoire via les appels d'offres

Le code des marchés publics est au cœur de ce module pour s'assurer de contractualiser dans le respect des normes et selon vos besoins : du bio et du local.

LES OBJECTIFS

- Analyser les expériences qui fonctionnent, retour de sites
- Rédaction d'un appel d'offres public
- Sécuriser les approvisionnements avec la filière locale bio

EN PARTENARIAT
avec les
Groupements
d'Agriculteurs
Biologiques locaux
(GAB)

PRESTATIONS



TRAVAIL D'ANALYSE
DES PRATIQUES DE
L'ÉTABLISSEMENT



TRAVAIL SUR LES
ACHATS PUBLICS ET
LA PLANIFICATION



DÉFINITION DE CLAUSES
SPÉCIFIQUES ADAPTÉES
À L'ÉTABLISSEMENT

DESTINÉ À :
Gestionnaires, élus.es,
responsables de cuisine

INTERVENANTE :
Équipe pluridisciplinaire



14
MAX



1
JOURNÉE

PHASE 2

Autour de la cuisine

Tout projet de transition durable devant reposer sur des fondations solides et un langage commun, cette deuxième phase est centrée sur la sensibilisation aux fondamentaux des enjeux écologiques, sociaux et de santé liés à l'alimentation en restauration collective.



MODULE 1
**Les enjeux agricoles
& de territoire de la
restauration collective**

MODULE 2
**Les impacts
environnementaux
de l'alimentation**

MODULE 3
**Manger bio :
nutrition et santé**

MODULE 4
**Lutter contre le
gaspillage alimentaire**



MODULE 1

Les enjeux agricoles & de territoire de la restauration collective

Grâce aux collectivités locales, la restauration collective est un levier essentiel d'une transition agricole durable sur les territoires. Il est nécessaire d'aborder les enjeux climatiques, agricoles, de biodiversité et de santé de l'alimentation pour développer une approche territoriale, sociale, environnementale et sanitaire de l'assiette.

LES OBJECTIFS

- Prendre conscience des impacts de nos modes de consommation alimentaires
- Découvrir les principes d'une agriculture et d'une alimentation biologique et locale
- Développer une approche territoriale de l'alimentation
- Inscrire une démarche de projet sur les territoires

DESTINÉ À :
Tout public

INTERVENANTE :
Équipe pluridisciplinaire



15
MAX



1
JOURNÉE

PRESTATIONS



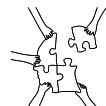
ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO LOCAUX



JEUX DÉCOUVERTE

MODULE 2

Les impacts environnementaux de l'alimentation

Le label AB, pierre angulaire d'une alimentation sans pesticides, est au cœur de ce module, qui décortique la notion de saisonnalité, la valeur nutritionnelle des aliments, leur goût et leur durabilité.

La diversité des sources de protéines (plats végétariens ou avec des sources de protéines animales et végétales) et leur équilibre nutritionnel sont aussi abordés.

LES OBJECTIFS

- Comprendre les effets concrets de nos choix alimentaires
- Comprendre les avantages nutritionnels d'une alimentation bio vs conventionnelle
- Proposer des menus équilibrés, denses nutritionnellement et gourmands
- Découvrir des modèles d'expériences réussies en restauration collective

PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO LOCAUX

DESTINÉ À :

Gestionnaires, élus-es, équipes de restauration (chefs-fes, cuisiniers-ères et équipes), directeurs-rices, animateurs-rices de centre de loisirs

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



15
MAX



1
JOURNÉE

MODULE 3

Manger bio : nutrition et santé

Ce module va vous aider à connaître les atouts nutritionnels des aliments bio et les concilier avec les recommandations nutritionnelles. Nous identifierons également les aliments sources de protéines à privilégier.

LES OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt santé d'introduire des aliments bio
- Respecter les recommandations nutritionnelles
- Proposer des menus équilibrés, de la densité nutritionnelle et de la gourmandise
- Introduire des plats avec des sources de protéines diversifiées dans le plan alimentaire

DESTINÉ À :

Chefs-fes, cuisiniers-ères et équipes

INTERVENANTE :

Diététicien-ne nutritionniste

PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO LOCAUX



JEUX DÉCOUVERTE



15
MAX



1
JOURNÉE

MODULE 4

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Quels sont les principaux postes de gaspillage en production dans la cuisine et lors du service, et comment les réduire ?

Une réflexion économiquement gagnante, qui passe notamment par le réaménagement des menus, les justes portions et des recettes adaptées.

LES OBJECTIFS

- Passer du quantitatif au qualitatif
- Identifier les apports nutritionnels indispensables
- Mettre en place des grammages et des pratiques de cuisine adaptés au public
- Travailler sur les cuissons, les présentations, le goût et le plaisir



PRESTATIONS



ATELIERS INTERACTIFS



CONFÉRENCE,
DIAPORAMA ET DÉBATS



DÉGUSTATION DE
RECETTES COMPOSÉES
D'ALIMENTS BIO
LOCAUX

DESTINÉ À :

Équipe de restauration

INTERVENANTES :

Chef-fe de cuisine et diététicienne



15
MAX



1
JOURNÉE

Tous en cuisine



Associer céréales et légumineuses, mener une cuisson basse température de bas morceaux, impliquer les équipes dans le projet alimentaire... Sans tabou et autour des fourneaux, l'équipe de cuisine et nos formateurs.rices échangent et mettent en œuvre des techniques et recettes éprouvées.

Et parce que l'alimentation est un formidable levier d'éducation et de plaisirs, les mangeurs ne sont pas oubliés.

MODULE 1

**Techniques culinaires :
cuissons, associations,
équilibres nutritionnels**

MODULE 2

**Plats végétariens :
les recettes du plaisir
et de l'équilibre**

MODULE 3

**De la cuisine aux équipes
en salle : valoriser la
démarche alimentaire**

MODULE 4

**Analyse sensorielle &
Éducation au goût**



MODULE 1

Techniques culinaires : cuissons, associations, équilibres nutritionnels

Intégrer des plats bio avec des sources de protéines diversifiées dans son offre alimentaire, voilà une des clés d'une transition alimentaire réussie pour le budget, le palais et le climat !

LES OBJECTIFS

- Maîtriser des techniques culinaires (protéines animales et végétales, cuisson basse température)
- Renforcer ses connaissances en nutrition
- Acquérir des connaissances sur les protéines végétales et en particulier sur les différentes légumineuses
- Planifier avec la saisonnalité
- Valoriser la démarche auprès des convives

DESTINÉ À :

Chefs-fes, cuisiniers-ères
et équipes

INTERVENANTS.ES :

Chef-fe de cuisine
et diététicien-ne

PRESTATIONS



ATELIERS PRATIQUES
ET PARTICIPATIFS



EXERCICES
PRATIQUES



MISE EN PRATIQUE



14
MAX



1
JOURNÉE

MODULE 2

Plats végétariens : les recettes du plaisir et de l'équilibre

Saveurs, textures, ingrédients, cuissons, coûts... ou comment réaliser des plats végétariens savoureux et équilibrés. L'acquisition de ces compétences ciblées vont vous permettre de maîtriser de nouvelles techniques culinaires et de lever les obstacles à la mise en place d'une cuisine alternative.

LES OBJECTIFS

- Lever les obstacles en maîtrisant les techniques culinaires et valoriser sa démarche
- Travailler les techniques bio et alternatives
- Créer des références techniques
- Maîtriser les modes opératoires en cuisine
- S'approvisionner en produits bio et locaux

PRESTATIONS



DIAPORAMAS



DÉGUSTATION

ATELIERS PRATIQUES
ET PARTICIPATIFS

DESTINÉ À :
Chefs-fes, cuisiniers-ères
et équipes

INTERVENANTS.ES :
Chef-fe de cuisine
et diététicien-ne

12
MAX1
JOURNÉE

MODULE 3

De la cuisine aux équipes en salle : valoriser la démarche alimentaire

La valorisation de votre démarche est essentielle pour la pérenniser : ce module vous propose des outils pour mettre en valeur le travail des cuisiniers-ères en tant qu'acteurs-rices éducatifs et culinaires.

Et comme bien manger, c'est aussi bien comprendre ce que l'on mange, nous abordons les outils pour intégrer une action de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation sur les temps de repas.

LES OBJECTIFS

- S'adapter aux besoins spécifiques des convives (portions, apprentissage du goût, comportements alimentaires...)
- Intégrer une action d'éducation à l'alimentation au moment du service
- Valoriser le métier de cuisinier-ière et de service auprès des mangeurs

PRESTATIONS

TABLES RONDES, JEUX
DE RÔLE, MÉTHODES
INTERACTIVESIDENTIFICATION
DES SUPPORTS
PÉDAGOGIQUES
NÉCESSAIRES

DÉGUSTATION

DESTINÉ À :
Équipes de cuisine et de
service, animateurs-rices,
ATSEM, accompagnants.es
du temps repas

INTERVENANT-E :
Diététicien-ne

14
MAX1
JOURNÉE

MODULE 4

Analyse sensorielle & Éducation au goût

Intégrer une dimension d'éducation au goût et à l'alimentation nécessite des connaissances et un savoir-faire, qui vous seront apportés dans ce module. La technique, le vocabulaire de la dégustation et de l'analyse sensorielle sont également abordés.

LES OBJECTIFS

- Comprendre le fonctionnement du goût, les seuils de perception et de reconnaissance
- Créer des références communes sur le goût, des grilles d'analyse sensorielles
- Intégrer une action d'éducation culinaire et sensorielle
- Devenir taster

DESTINÉ À :

Équipes de restauration, directeurs-rices et animateurs-rices de centre de loisirs, ATSEM, aides soignants-es, éducateurs-rices spécialisés-es, EPHAD, IMPRO, ITEP

INTERVENANTS.ES :

Chef-fe de cuisine et diététicien-ne

PRESTATIONS



DIAPORAMAS



ATELIERS PRATIQUES
ET PARTICIPATIFS



DÉGUSTATION



12
MAX



1
JOURNÉE



Une semaine d'immersion

L'immersion est LA méthode la plus efficace pour transformer votre cantine. Avec cette formule "Tout en un", notre équipe de formateurs.rices décline l'essentiel des modules, en immersion avec vos équipes, au plus près de leurs besoins réels.

Un programme dense et complet, qui permettra d'aborder tant la nutrition que les pratiques culinaires au travers des menus, des budgets et des circuits d'approvisionnement.



UNE SEMAINE D'IMMERSION

Immersion en cuisine

LES OBJECTIFS

- Proposer des menus équilibrés, complets nutritionnellement et gourmands
- Introduire des plats avec sources de protéines diversifiées dans le plan alimentaire et planifier avec la saisonnalité
- Identifier la filière bio locale et les circuits d'approvisionnement
- Maîtriser son budget
- Passer du quantitatif au qualitatif
- Mettre en place des grammages et des pratiques de cuisine adaptés aux publics
- Travailler sur les cuissons, les présentations, le goût et le plaisir
- Acquérir théorie et pratique autour de la cuisine bio et locale
- Mettre en place des outils de valorisation de la démarche



BON À SAVOIR

Nourrir l'Avenir est la seule organisation à proposer ce type d'accompagnement

PRESTATIONS



PRÉSENCE D'UN·E CUISINIER·ÈRE SUR LA SEMAINE ENTIÈRE



INTERVENTION D'UN·E DIÉTÉTICIEN·NE SUR LE PLAN ALIMENTAIRE ET LA NUTRITION

DESTINÉ À :

Chef-fe de cuisine, cuisiniers·ères et équipes de restauration, élus.es, décideurs.euses, gestionnaires, services (achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



12
MAX



1
SEMAINE

MODULES SPÉCIALISÉS

Pour aller plus loin



Un ensemble de formations spécifiques en cuisine et nutrition abordant des thématiques précises pour renforcer vos savoirs et savoir-faire de manière ciblée autour de la transition vers le bio local.



14

**modules spécialisés pour
impulser votre transition
alimentaire sur le terrain
comme en cuisine**



Pour aller plus loin : Sur le terrain

MODULE 1



FACILITER L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Maîtriser les coûts
et planifier ses
approvisionnements

MODULE 2



ANIMER LE TEMPS DES REPAS

Mise en place de techniques
pédagogiques et ludiques en
faveur du "bien manger"

MODULE 3



MENER UNE SÉANCE ÉDUCATIVE AUTOUR DE LA SAISONNALITÉ

Connaissance des fruits
et légumes de saison

MODULE 4



ÉLABORER UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Reconnaître les bactéries,
appliquer les normes
d'hygiène et l'usage du
matériel adéquat

MODULE 5



ÉLABORER DES OUTILS D'ANIMATION VALORISANT LES PRODUITS BIO LOCAUX

Promouvoir la nourriture
de demain à destination du
public scolaire

MODULE 6



L'ALIMENTATION, L'ALLIÉE SANTÉ

Alternative aux aliments
ultra transformés,
classification SIGA, index
glycémique, connaissance
des sucres, additifs, épices
et condiments salifères

MODULE 7



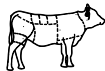
ANIMER UNE SÉANCE ÉDUCATIVE AUTOUR DU REPAS VÉGÉTARIEN

Découverte d'une cuisine
alternative aux repas carnés
tout en gardant apports
nutritionnels et gourmandise



Pour aller plus loin : En cuisine

MODULE 8



SUBLIMER LES VIANDES

Utilisation des bêtes dans leur intégralité, fonds de sauce maison, cuisson basse température

MODULE 9



ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Différenciation et solutionnement par des produits alternatifs

MODULE 10



SUBLIMER LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

En tant qu'entrées, accompagnements, crudités, assaisonnements et desserts

MODULE 11



LES TEXTURES À DESTINATION DES PUBLICS SPÉCIFIQUES

Cuisiner des préparations culinaires adaptées aux crèches et EHPAD

MODULE 12



VALORISER LES PRODUITS "VIVANTS"

Utiliser les produits au lait cru, les œufs entiers, la fermentation

MODULE 13



DÉCOUVRIR DES SEMENCES PAYSANNES

De la graine aux fruits et légumes de variétés anciennes plus vigoureux, plus nutritifs et plus gustatifs

MODULE 14



PÂTISSERIES ET ENTREMETS MAISONS

Préparer des desserts fait maison sains (alternatives au sucre, matières grasses)



Au menu !

Des repas 100% fait maison, 100% bio et 80% local



Lundi

MIDI

RADIS ROUGES -
BEURRE ET SEL

LASAGNES
TRADITIONNELLES
SALADE

GÂTEAU AUX POMMES &
PÉPITES
DE CHOCOLAT

Mardi

MIDI

MIX FAGIOLINA,
SARIETTE, AGRUMES

RÔTI DE PORC
MARINÉ-MOUTARDÉ
JARDINIÈRE DE LÉGUMES

FLAN PÂTISSIER
FRUITS COUPE MINUTE

Mercredi

MIDI

RADIS ROUGES ET
BEURRE D'HERBES

ROUGAILLE DE
POISSON CRÉOLE
RIZ BASMATI

YAOURT ET CONFITURE
FRUITS COUPE MINUTE

Jeudi

MIDI

ASPERGES
SAUCE GRIBICHE

POULET FAÇON
GRAND-MÈRE
POMMES DE TERRE &
CAROTTES AU FOUR /
PAPRIKA

FROMAGE ET FRUITS
À LA COUPE

Vendredi

MIDI

BOUDA BOWL À LA
MÉDITERRANÉENNE

CURRY DE LÉGUMES
FAÇON CRUMBLE (BAIES
DE GOJI, FLOCONS
D'AVOINE

TARTE FINE AUX POMMES
& FRUITS COUPE MINUTE

SOIR

HOUMOUS
AU MISO (RIZ)

QUICHE AUX LÉGUMES
VERTS

YAOURT
COMPOTE

SOIR

SALADE CRUDITÉS,
MIEL, GRAINES

COLIN
& PENNE

ANANAS RÔTIS
BESAN LADOO
FRUITS

SOIR

TARTINE SARDINADE

POULET AUX OLIVES
SEMOULE AU PESTO

ŒUFS AU LAIT
FRUITS

SOIR


POMELOS, AVOCAT,
BASILIC

TOURTIÈRE
NONTRONNAISE (POULET)

MOUSSE AU CHOCOLAT
(AQUAFABA)

**MENU TYPE POUR LA CITÉ SCOLAIRE ALCIDE DUSSOLIER
NONTRON (DORDOGNE)**

1^{er} collège / lycée certifié 100% bio de France (label en cuisine Ecocert)
Coût denrées entre 1,80 et 2 euros



La restauration collective est un puissant levier pour répondre à la crise écologique, socio-économique et sanitaire. L'éducation et la souveraineté alimentaire sont plus que jamais nécessaires pour préserver l'environnement, lutter contre les maladies chroniques et construire une alternative au modèle agroalimentaire industriel. En agissant sur le terrain pour une restauration collective saine, durable, sociale et accessible à tous, la SCIC Nourrir l'Avenir accélère la transition alimentaire et favorise la construction d'un système alimentaire résilient.

Qui sommes-nous ?

Fondée au printemps 2021, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) *Nourrir l'Avenir* est une initiative de l'association le *Collectif Les Pieds dans le Plat*, qui s'engage depuis plus de dix ans pour la restauration collective faite maison et bio locale. Le statut SCIC permet de faire coopérer des collectivités, des associations, des entreprises et la société civile autour d'un projet collectif d'intérêt général : une alimentation saine et durable pour tous.

En travaillant avec ces femmes et ces hommes de terrain, votre cantine peut devenir - concrètement - un vecteur d'éducation, de santé, d'écologie, de socialisation et de plaisir. Loin des y'a qu'à faut qu'on, notre coopérative réunit des professionnels. Les engagés.es qui confrontent leurs convictions à l'épreuve du réel. Nos réalisations prouvent que c'est possible en maîtrisant les coûts. Demandez la recette !



Olivier Roellinger

CO-FONDATEUR

Chef triplement étoilé ayant rendu ses étoiles, vice président des Relais & Châteaux, compositeur d'épices à Cancale et ami de marins, pêcheurs et paysans.



**Aurélie Bénazet et
Jean-Marc Mouillac**
CO-FONDATEURS

Cuisinier et diététicienne formateurs-rices pour le Conseil départemental 24. Précurseurs de la transformation de cantines en 100% fait maison et bio local. Ils ont accompagné des dizaines de communes et plus de 10 collèges certifiés EcoCert.



Isabelle Bretegnier
CO-FONDATRICE

Diététicienne formatrice en Ile-de-France, co-fondatrice du *Collectif Pas d'usine, on cuisine !* qui fédère les parents d'élèves pour une meilleure cantine.



Joey Enée
CO-FONDATEUR

Consultant en stratégie / développement et facilitateur de coopération. *Diplômé de Sciences Po Paris et Sorbonne Paris IV*





Nos diététiciens·nes & cuisiniers·ères de haut en bas, de gauche à droite :

Delphine Beaucé, Jean-Jacques Guerrier, Pierre Blanchard,
Philippe Enée, Françoise Auvray, Hervé Mouchard, Séverine Quencez,
Nicolas Lamstaës, Aline Pons, Pierre-Yves Rommelaere, Valérie Jacquier,
Xavier Petit-Gastaldi, Véronique Champomier, Matthieu Cauvin, Julie Bastin,
Jérôme Rouzade, Chloé Tardy, Pascal Veaulin, Jean-Christophe Cotet,
Séverine Brun, Yann Debroucke, Geneviève Mangi-Paya, Benoît Clément,
Mika Endo, Benjamin Garcia, Gabrielle Invernizzi, Eku Honda,
Anne Ventenat, Laurence Nicoud, Clarisse Schrapff, Frédérique Riner,
Kevin Hoarau, Christophe Peyrade, Mathieu Daurelle, Marine Jobert,
Violette Olympie et d'autres...

Écosystème associé

Marie-Rose Ampoulange
Co-fondatrice du Moulin de
l'Evêque, spécialiste semences
paysannes

Arnaud Bourgeois
Eleveur de races locales et
anciennes en Dordogne

Charlotte Calvet
Cuisinière consultante

Claudia Clavel
Responsable qualité nutrition
au conseil départemental de la
Drôme

Céline Crosnier
Facilitatrice de projets de
transition écologique

Adrien Desplat
Associé chargé de mission à
La Coop des territoires

Serge Devaux
Consultant en éducation et
formation et ex-principal de
collège (Dordogne)

Jennifer Dirand
Consultante en gestion de
projet d'alimentation durable /
restauration collective

Salima Djidel
Cheffe de projet en
Alimentation Durable

David Douabin
Chef de production de la cuisine
centrale 100% bio
et fait maison (Bruz)

Kévin Dumas
Cuisinier engagé chez Rhizome
(Lyon)

Stéphane Dupré
Élu en charge de la restauration
(Romainville, 93)

Fiona Gasnier
Chargée de création graphique
et éco-conception

Éku Honda
Cuisinière et consultante,
co-fondatrice du CPP Japan

Marine Jobert
Coordinatrice nationale du
Collectif Les pieds dans le plat

Luc Lignon
Directeur de la Politique
Alimentaire de la ville et métropole
de Montpellier

Laurent Limousy
Cuisinier de collectivité

Jean-Bernard Monier
Élu municipal
(La Possession, Ile de la Réunion)

Dounia Silem
Cuisinière





La restauration collective en transition



EN SAVOIR PLUS

scicnourriravenir.com

PRENDRE CONTACT

contact@scicnourriravenir.com

SIÈGE SOCIAL

12 cours Fénelon 24000 Périgueux

