



RETOUR SUR LES FORMATIONS CUISINE



Avec

LA SCIC NOURRIR L'AVENIR



Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial**, la Communauté de Communes Cœur de Saintonge a organisé deux formations à destination des agents des cantines ont eu lieu le 24 janvier et 14 février dernier. Grâce à **Hervé Mouchard**, chef cuisinier, et **Aline Pons**, diététicienne nutritionniste, du **Collectif les Pied dans le plat**, les agents ont pu acquérir de nouvelles connaissances et compétences autour de la cuisine "fait maison" et végétarienne. Via les ateliers proposés, il s'agissait également de mieux comprendre en quoi la restauration collective est un **levier pour répondre aux enjeux sociétaux et environnementaux**.

1ÈRE JOURNÉE



Cantine des Essards



24 janvier 2024

"LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN LEVIER POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DE SANTÉ SANITAIRE, ENVIRONNEMENTALE ET CLIMATIQUE"

Focus sur le fait maison et les produits issus d'une agriculture biologique

DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES

- Un quizz sur les enjeux d'une alimentation saine et durable
- Zoom sur les produits ultra-transformés : Plonger dans l'univers de l'industrie agroalimentaire



DÉVELOPPER SES COMPÉTENCES

- Préparation d'une douzaine de recettes par binôme : potage, minestrone umami, moelleux chocolat courge, flan pâtissier aux noix et pommes, îles flottantes au sarrasin, guacamole de brocoli, ...



"LA CUISINE VÉGÉTARIENNE "

Focus sur les différentes sources de protéines végétales



DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES

- Atelier sur l'équilibre alimentaire
- Réflexion collégiale autour d'un repas sans viande



DÉVELOPPER SES COMPÉTENCES

- Préparation d'une douzaine de recettes par binôme : *Houmous de carottes, velouté de butternut lentille corail, polenzia (la polenta pizza), mayonnaise sans oeufs, salade asiatique, dahl lentilles et curry de légumes, crumble orange, granola de Kasha, crème rapadura, ...*

DYNAMIQUE COLLECTIVE

Ces deux journées de formations ont également permis aux agents de cantine de Balanzac, de Geay, des Essards, de Nancras, de Port d'Envaux, de Romegoux, de Saint Sulpice d'Arnoult, de Soulignonnes et de Trizay de mieux **se connaître**, de **créer du lien** et de **s'échanger de bonnes pratiques**.



Enfin, place à la dégustation ! Les élus étaient invités à venir apprécier les délicieux plats préparés durant la matinée.

