

RESTAURANTS MUNICIPAUX

Les personnels nourris de formations aux produits locaux et/ou bio

Le Pays accompagne les communes sur l'approvisionnement de leurs restaurants municipaux en produits locaux et/ou bio. Dans ce cadre, des formations sont proposées aux responsables, cuisiniers et personnels de service, en lien avec le GAB85, la délégation régionale du CNFPT et le Lycée Nature...

Le 18 juin, au CFPPA du Lycée Nature, les présents ont "revisité leurs pratiques et les protocoles d'hygiène en lien avec l'introduction de produits locaux et/ou bio"...



15 octobre, restaurant scolaire d'Aizenay
nouvelles recettes sur des produits atypiques (pois cassés, potimarrons, légumes anciens, mélanges de céréales bio...).

15 janvier 2015, Lycée Nature
point sur l'introduction de nouvelles matières premières et recettes et gestion des déchets.

Contact

Pays Yon et Vie

Anne-Laure GASTON - Tél. 02 51 06 98 77

GAB85

Claire BRACHET - Tél. 02 51 05 33 38