

Envie de (faire) découvrir des produits de proximité ?

**AROMA vous propose
de découvrir la bonne
recette !**

Au menu :
**un cycle de visites et
d'ateliers d'échanges
de pratiques**



AROMA Approvisionnement Régional Organisé pour une Meilleure Alimentation.

Le projet est soutenu par les fonds FEDER dans le cadre du programme INTERREG IV A Grande Région.

Il a pour objectif d'améliorer l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en denrées alimentaires de proximité et de qualité.

Cycle de visites et d'ateliers d'échanges de pratiques

1

Vous êtes acheteur, gestionnaire, cuisinier,...

Comment mieux intégrer les produits alimentaires de qualité et de proximité dans vos menus ?

7 octobre
France
(en français)



2

Vous êtes producteur, transformateur, ...

Comment vendre à la restauration hors domicile en Grande Région ?

Fin octobre
Luxembourg
(en français et en allemand)



3

Vous êtes acheteur, gestionnaire, intermédiaire...

Quels produits acheter en Grande Région ? Quels sont les circuits d'approvisionnement pour la restauration hors domicile ?

Fin novembre
Belgique
(en français)



4

Vous êtes acteur de la restauration collective ou vous souhaitez le devenir?

Quels enseignements ont-ils été recueillis dans le projet Aroma et au cours des visites et ateliers ?

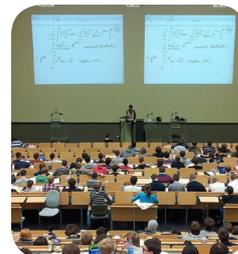
Février 2021
Allemagne
(en allemand)



Séminaire de clôture

Impacts et leviers d'action pour un approvisionnement alimentaire de qualité et de proximité en Grande Région.

Février 2021
(en français et en allemand)



© pixabay

En cas de nouvelles directives sanitaires, ces échanges seront adaptés.

VISITE ET ATELIER D'ÉCHANGES DE PRATIQUES

Mercredi 7 octobre 2020 de 9h30 à 15h30

Comment mieux intégrer les produits alimentaires de qualité et de proximité dans vos menus ?

Programme

9h30 : Accueil café

- 10h00 :**
- Présentation et témoignage de Cécile de Castelet (gestionnaire) sur la démarche du collège. De la lutte contre le gaspillage alimentaire à une assiette de meilleure qualité gustative et nutritionnelle : une approche globale.
 - Visite commentée de la cuisine par Hervé Vautrin (chef de cuisine) : adaptation et réorganisation de la cuisine, appréciations des élèves.
 - Intervention de Claude Choux (co-directeur de Probiolor) : la production de légumineuses (lentilles, pois chiche, ...) en Grand Est et sa valorisation en circuit court.

12h00 : Atelier collectif de cuisine autour d'une légumineuse et prise d'un repas en commun.

- Intervention de Claudine Elbisser (enseignante au Lycée Agricole Mathieu de Dombasle de Nancy-Pixérecourt) et d'Elise Bourcier (ingénieure agronome spécialiste des légumineuses) sur l'usage et l'intérêt des légumineuses en cuisine.

14h00 : Débriefing autour d'un café et présentation des outils AROMA : guide acheteurs, guide producteurs.



Informations utiles

Adresse :

Collège Albert Camus
1 rue sous la Leye
57160 Moulins-les-Metz (France)

[voir carte](#)

Contact :

ctixier@citoyenterritoires.fr
0033 (0)6 03 61 08 08

Atelier en langue française

Inscription gratuite mais
obligatoire avant le 3 octobre

En cas de nouvelles directives
sanitaires, ces visites et ateliers
seront adaptés.

Inscrivez-vous vite **ici !**
(20 personnes maximum)

Partenaires :

Chef de file :



Partenaires opérationnels :



Partenaires méthodologiques :



Avec le soutien de :

