



CIVAM

RÉSEAU DES CIVAM
NORMANDS

Défis Ruraux

NOS FORMATIONS

POUR LES COLLECTIVITÉS

PRODUITS LOCAUX ● PROJET D'ÉTABLISSEMENT AUTOUR DE
L'ALIMENTATION ● RESTAURATION SCOLAIRE ●
VALORISATION DE LA VIANDE LOCALE ● MARCHÉS PUBLICS

Année 2021

DES PRODUITS LOCAUX DURABLES DANS MON RESTAURANT COLLECTIF (1 JOUR)

INFOS

melanie.roy@civam.org
02.32.70.44.23

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados

- Connaître les produits locaux de notre région.
- Connaître la loi et les critères de qualité.
- Découvrir les étapes pour introduire des produits locaux durables dans la restauration collective.
- Analyser les freins et leviers pour sa cantine.
- Echanger sur comment mobiliser les différents acteurs concernés pour un projet partagé.
- Découvrir les acteurs régionaux, les producteurs fournisseurs, les possibilités de tests et livraisons.
- Découvrir des cas concrets d'ici ou d'ailleurs.
- Témoignages agriculteurs fournisseurs, de cuisiniers, gestionnaires, élus...

METTRE EN PLACE UN PROJET D'ÉTABLISSEMENT AUTOUR DE L'ALIMENTATION ET AGRICULTURE DURABLE (1 JOUR)

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados

- Mettre en place un projet transversal partagé autour de l'alimentation durable.
- Découvrir différentes actions concrètes, pédagogiques, de sensibilisation.
- Connaître les structures partenaires à mobiliser sur ces champs de sensibilisation et d'action.
- Découvrir des exemples de projets d'établissements d'ici ou d'ailleurs.
- Echanger autour d'ateliers et d'animations ludiques.

INFOS

melanie.roy@civam.org
02.32.70.44.23

VALORISER LES LÉGUMES LOCAUX DE SAISON DANS MON RESTAURANT SCOLAIRE (1 JOUR)

INFOS

melanie.roy@civam.org
02.32.70.44.23

**Formation sur demande /
Seine-Maritime, Eure ou Calvados**

- Redécouvrir nos légumes de saison locaux.
- Découvrir des recettes valorisant les légumes et les protéines végétales, notamment dans le cadre des menus végétariens pour respecter la Loi Egalim.
- Interventions et témoignages de cuisiniers formateurs, diététicien.
- Partage d'expériences entre cuisinières-cuisiniers.
- Visites



VALORISER LA VIANDE LOCALE DE QUALITÉ (1 JOUR)

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados

- Découvrir les viandes de qualité locale.
- Découvrir comment valoriser les différents morceaux, le respect de l'équilibre matière.
- Connaître les filières locales et ses acteurs.
- Témoignages de producteurs, cuisiniers, acteurs de la filière...

INFOS

chloe.godard@civam.org
02.32.70.44.23

MARCHÉS PUBLICS ET PRODUITS LOCAUX DURABLE (1 JOUR)

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados

- Comment découvrir les produits locaux avec les tests dans le cadre de son marché public en cours.
- Rédiger son marché public et intégrer des lots spécifiques pour les produits locaux durables.
- Partage d'expériences, intervention technique.

INFOS

chloe.godard@civam.org
02.32.70.44.23





Le Réseau des CIVAM* normands est l'association née le 20 décembre 2018 de la fusion de deux CIVAM* indépendants : la FRCIVAM Basse-Normandie et les Défis Ruraux.

L'association œuvre pour développer une agriculture durable, respectueuse de l'environnement, rémunératrice et humaine, basée sur l'autonomie de décision des agriculteurs.

Elle accompagne également les pratiques de consommation plus responsables à travers des actions de sensibilisation du jeune public et des événements grand public en milieu rural.

** centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural*

**SOUTENEZ NOTRE PROJET ASSOCIATIF
ET BÉNÉFICIEZ DE TARIFS AVANTAGEUX SUR NOS FORMATIONS :
www.civam-normands.org/adhesion**

Ce catalogue édité en février 2021, sera actualisé en cours d'année.
Pour consulter les dernières mises à jour, rendez-vous sur notre site internet :

www.civam-normands.org/catalogue

