

ÉDITION 2023



NOS FORMATIONS

POUR LES COLLECTIVITÉS



Défis Ruraux

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

DES PRODUITS LOCAUX DURABLES DANS MON RESTAURANT COLLECTIF MALGRÉ L'INFLATION

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados (1 JOUR)

- 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.
- Maintenir ses budgets grâce à des outils et une méthodologie.
- 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...

INFOS

chloe.godard@civam.org - 07 69 19 30 04

METTRE EN PLACE UN PROJET D'ÉTABLISSEMENT AUTOUR DE L'ALIMENTATION ET AGRICULTURE DURABLE

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados (1 JOUR)

- 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

chloe.godard@civam.org - 07 69 19 30 04

VALORISER LES LÉGUMES LOCAUX DE SAISON DANS MON RESTAURANT SCOLAIRE

**Formation sur demande /
Seine-Maritime, Eure ou Calvados (1 JOUR)**

- 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



INFOS

chloe.godard@civam.org - 07 69 19 30 04

VALORISER LA VIANDE LOCALE DE QUALITÉ

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados (1 JOUR)

- 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 - 07 69 19 30 04

Formation sur demande / Seine-Maritime, Eure ou Calvados (1 JOUR)

- Découvrir les produits locaux avec des 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 - 07 69 19 30 04





Le Réseau des CIVAM* normands 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 EN ADHÉRANT :**

www.civam-normands.org/adhesion

Ce catalogue édité en mars 2023 sera actualisé en cours d'année.
Pour consulter les dernières mises à jour, rendez-vous sur notre site internet :

www.civam-normands.org/catalogue



Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été
délivrée au titre de la ou des
catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION

