

Quelle complémentarité entre **protéines animales** et **végétales** en restauration scolaire ?

La restauration collective, scolaire en particulier, est fréquemment questionnée sur la qualité et l'origine de ses denrées, sur les filières qui les fournissent, et sur l'équilibre nutritionnel des repas.

La question de l'apport de protéines animales ou végétales ouvre un débat sur de multiples enjeux où se croisent différentes expertises : pratiques alimentaires, environnement, santé, pédagogie, évolution des savoir-faire, communication...

La mise en place de « menus alternatifs » est une proposition d'alterner menus élaborés à base de protéines animales et menus à base de protéines végétales. La table ronde permettra d'en préciser les enjeux, donner des clés de compréhension, identifier les difficultés, éclairer les possibles.

Une table ronde, un échange

Une contribution large, ouverte, permettant d'aborder de façon pragmatique la question d'un meilleur équilibre entre protéines animales et végétales en restauration scolaire.

Peut-on envisager une alimentation, en restauration scolaire, avec moins de viande, mais de qualité supérieure, issue de systèmes de production durables ?

Comment faire une place aux protéines végétales dans une alimentation qui soit plaisante et accessible ?

Quel intérêt ? Quels outils ? Quelles pratiques alternatives ?

Quelle communication et quelle pédagogie pour favoriser les changements d'habitudes ?

mercredi 7 décembre 2016
de 9h30 à 15h
Espace culturel Bonne Fontaine
Forcalquier

Inscription obligatoire

9h30 Accueil

10h Table ronde suivie
d'un débat avec la salle.

Animée par **Philippe COURBON**, éducateur de santé nutritionniste (cabinet IDEE), avec des expertises, des compétences, des témoignages en regards croisés :

- **Dr Jean Michel LECERF** : chef du service nutrition de l'institut Pasteur de Lille, concepteur de la notion de « menus alternatifs », auteur.
- **Valérie ADT** : sociologue, auteure de rapports sur le comportement alimentaire des adolescents et les cantines scolaires, qui a participé à l'élaboration du module « Le collégien, ce mangeur » du dispositif « Plaisir à la cantine ».
- **Aurélié MANSARD BENAZET** : diététicienne-nutritionniste, présidente du collectif « Les pieds dans le plat », association de formateurs pour la restauration collective.
- **Claude AUBERT** : Ingénieur agronome, spécialiste des légumineuses, fondateur de « Terre vivante », auteur.
- **Jean MONTAGARD** : chef de cuisine spécialisé en restauration bio végétarienne, professeur de cuisine honoraire au lycée Paul Augier à Nice, auteur.
- **Ghislain CARRIOU et Ludovic NUTIL** : chefs de cuisine au lycée agricole de Carmejane et à l'école internationale de Manosque.

13h Buffet illustratif d'un menu alternatif élaboré par le chef **Jean MONTAGARD** assisté par l'équipe de cuisine du Lycée agricole de Carmejane.

Une rencontre proposée dans le cadre de la démarche

Réseau de **G**ouvernance **A**limentaire **L**ocal

Productions légumières et fruitières, blé dur, légumineuses, élevages de montagne, productions laitières fermières, ... notre territoire est riche de la diversité et de la qualité de ses productions agricoles.

La démarche RÉGAL, animée par le Pays de Haute Provence, permet de renouer le lien entre producteurs, chefs de cuisines, collectivités, autour d'une ambition commune :

« Favoriser une restauration scolaire de qualité en valorisant une agriculture durable et locale »

Pour toute information complémentaire :

PAYS DE HAUTE PROVENCE - Albert Alameldine - 04 92 75 72 44 - alameldine@paysdehauteprovence.com