



## Atelier rencontre « de la terre à l'assiette »

Animé par un professionnel

**Mercredi**

**14**

**janvier**

**2015**

Trucs et astuces en cuisine

pour cuisiner des produits locaux, frais,  
de saison et bio

et introduire efficacement des protéines  
végétales en restauration collective

*Atelier gratuit animé par Lionel Goumy*

A la cuisine centrale de Briançon – Centre Lepoire, rue Alphand 05100 Briançon

Inscription obligatoire

Infos et inscription au 06 70 63 02 94 ou [lionel.goumy@gmail.com](mailto:lionel.goumy@gmail.com)

### Programme

**8h – 11h30** : Atelier : Les produits locaux, frais, de saison et bio - Intérêt de l'intégration en restauration collective, avantages, inconvénients et utilisation en cuisine en fonction des saisons.

**11h30** : Repas proposé par la cuisine centrale de Briançon

**13h – 17h** : Atelier : Connaître les protéines végétales, cuisiner les légumineuses et les céréales

**N'oubliez pas d'amener de quoi prendre des notes**

Et pour ramener des images, pensez à votre appareil photo !

*D'autres ateliers seront proposés d'ici la fin de l'hiver :*

- Pédagogie à la cantine
- Equilibre alimentaire et menus originaux
- Réglementation sanitaire : contre les idées reçues

Contact : Caroline Macle à [c.macle@paysgrandbrianconnaiss.fr](mailto:c.macle@paysgrandbrianconnaiss.fr)

Ateliers proposés par le Pays du Grand Briançonnais dans le cadre d'un projet de coopération avec l'avant Pays Savoyard et le Parc Naturel Régional de Chartreuse « Valoriser et développer les initiatives circuits courts » financé dans le cadre du programme LEADER

