

ET SI ON MANGEAIT LOCAL ?

L'Association **Les Sens Du Goût** et le **Conseil Départemental du Nord** vous invitent à **vivre un temps de mobilisation conviviale avec votre équipe** ! La politique départementale vise à **développer l'approvisionnement local au sein des restaurants scolaires** de nos collèges. Nous vous proposons de vivre, avec votre équipe, un **repas-débat** dans le but d'intégrer cette initiative au sein de votre projet d'établissement.

POURQUOI CETTE RENCONTRE ?

- Mobiliser et sensibiliser les collégiens par la pratique culinaire
- Impliquer et valoriser l'ensemble de la communauté éducative
- Vivre un temps convivial autour des produits locaux
- Comprendre les avantages et les bienfaits de « l'approvisionnement local »

AU PROGRAMME :

09h00 -12h00 Atelier de cuisine avec un groupe d'élève pour préparer un repas savoureux, local et de saison.

12h00 – 13h30 Partage du repas avec les forces vives du collège et animation de discussions à table autour de :

«Manger local au collège : Quels gains ? Quels avantages ? Comment je peux être acteur ?»

Pour participer, il est indispensable d'inviter à table chaque corps de la communauté éducative :

Un membre de la direction

Le gestionnaire

Le chef de cuisine
+ (si possible)
un membre de son équipe

Un parent (minimum)

Des représentants d'élèves

Des enseignants

Association « Les Sens Du Goût »
7, rue George V – 59530 Le Quesnoy
03.27.29.22.22 – contact@lessensdugout.fr
www.lessensdugout.fr



L'APPROVISIONNEMENT LOCAL AU COEUR DU PROJET D'ÉTABLISSEMENT

L'Association Les Sens du Goût et le Conseil Départemental du Nord vous invitent à vivre un temps de mobilisation avec votre équipe sur le thème de l'approvisionnement local. Ensemble, venez partager un **temps de discussion convivial** qui pourra être le lancement d'une nouvelle dynamique dans votre établissement.

POURQUOI CETTE RENCONTRE ?

- **Vivre un temps convivial** autour des produits locaux
- **Comprendre** les avantages et les bienfaits de « l'approvisionnement local »
- **Impliquer** et valoriser l'ensemble de la communauté éducative
- **Favoriser les échanges** de pratiques entre professionnels et découvrir des outils
- **Partager** une vision commune de l'alimentation

AU PROGRAMME :

- 09h00** Accueil et tour de table animé : *Pourquoi on mange ?*
- 09h40** *Manger local au collège : Quels gains ? Quels avantages ? Comment puis-je être acteur ?*
- 10h15** Pause
- 10h30** Échange des pratiques
- 11h20** *L'approvisionnement local au coeur du projet de l'établissement*
- 11h45** Dégustation de produits locaux cuisinés par les élèves

Pour participer, il est indispensable de mobiliser un représentant de chaque corps de la communauté éducative :

Un membre de la direction

Des enseignants

Le/La gestionnaire

Des représentants d'élèves

Le chef de cuisine
+ Un membre de son équipe

Un parent (minimum)