



Transfobio – Transformer et commercialiser des produits biologiques réglementation, partenariat & pédagogie

Du 5 novembre à 13h00 au 7 novembre 2024 à 12h30
EPLEFPA du Valentin, Bourg-lès-Valence (26)

Pourquoi participer à cette formation ?

- Car le marché des produits transformés biologiques reste significatif, notamment avec la loi EGAlim, qui fixe un objectif d'au moins 20% de produits bio en restauration collective ;
- Pour découvrir le nouvel atelier de transformation bio du lycée agricole du Valentin, à Bourg-lès-Valence (26). La production est fortement orientée sur une gamme de produits dédiés à la restauration collective : yaourts, desserts de fruits et jus de fruits ;
- Pour faire le point sur la réglementation et pour prendre en main les outils et les méthodes issus du Réseau Mixte Technologique ACTIA Transfobio ;
- Pour s'inspirer de l'organisation pédagogique et des liens entre atelier et enseignement au Valentin, et pour partager vos expériences.



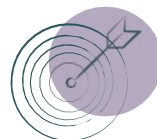
Infos pratiques

Code RenoiRH : NCE1EA0052

Durée : 2 jours

Public cible

Enseignant / formateur de toutes matières
Directeur d'atelier technologique
Directeur d'exploitation agricole
Chargé de projet de développement



Objectifs

- Comprendre les spécificités et la réglementation de la transformation des produits biologiques
- Comprendre les attentes de la restauration collective
- Inscrire la transformation des produits biologiques dans une démarche de développement durable
- Valoriser les produits biologiques
- Construire une séquence pédagogique sur les produits bio et leur transformation

INTERVENANTS

Frédéric Lalanne – directeur d'établissement
Guillaume Fichepoil – DEA
David Lacaille – enseignant alimentaire et industriel
Amandine Saulnier - cheffe de projet atelier
Sébastien Lavaud – chef cuisinier
Rodolphe Vidal - ITAB-RMT Actia Transfobio
Solenne Jourdren - ITAB-RMT Actia Transfobio
Emmanuelle Baconnier - ITAB Qualités & Transformation
Irène Allais - Réso'them Alimentation
Christophe Audouin – cofondateur de Bio&Lo
Florent Dalmasso – directeur d'Agri Court

Contact

CEZ-Bergerie nationale Département Agricultures et Transitions
Ingénierie pédagogique : Julien LEROY
julien.leroy@bergerie-nationale.fr - 01 61 08 69 16
Gestion administrative : Cindy CORTET
cindy.cortet@bergerie-nationale.fr - 01 61 08 69 01



PROGRAMME

Mardi 5 novembre 2024

9h30 - 12h30

Repas au self si besoin

13h00 - 18h30

13h00 - 13h30 : Café d'accueil en salle

13h30 - 13h45 : Introduction à la formation

13h45 - 14h15 : Présentation des participants et de leurs attentes

- Classes supervisées
- Niveaux de connaissances : quelle situation chez vous (ferme, cantine, projet)

14h30 - 16h00 : Découverte des outils du RMT Transfobio pour l'utilisation en classe

16h15 - 18h30 : Synthèse de la réglementation bio
Comment utiliser les ressources du RMT Transfobio en classe ?

19h00 : Repas des régions

Mercredi 6 novembre 2024

8h30 - 12h30

8h30 - 9h00 : Café d'accueil en salle

9h00 - 10h00 : Présentation du projet de l'EPL et de l'atelier par Frédéric Lalanne, directeur d'établissement

10h00 - 12h00 : Audit dans les ateliers - grille d'audit

13h30 - 18h00

13h30 - 14h30 : Restitution des audits et mise en commun

14h45 - 15h15 : visite et présentation de la boutique par Guillaume Fichepoil, directeur d'exploitation

15h30 - 18h00 : Présentation du fonctionnement de la cantine du lycée, par Sébastien Lavaud, chef cuisinier

Présentation de Bio&Lo par Christophe Audouin, cofondateur
Présentation d'Agri Court, l'Agriculture en circuit court

Jeudi 7 novembre 2024

8h30 - 12h15

8h30 - 9h00 : Café d'accueil en salle

9h00 - 10h30 : Témoignage de David Lacaille, enseignant en technologie alimentaire.
Lien avec les projets en cours de montage à l'ITAB, avec Rodolphe Vidal, Solenne Jourdren & Emmanuelle Baconnier

10h45 - 12h00 : Atelier de construction de séquence pédagogique : ressources et outils pour s'aider et impliquer ses élèves

12h00 : Temps d'évaluation