

Bienvenue sur le site Internet « Manger Sain »

L'objectif de ce site est de contribuer à diffuser une démarche de gestion des restaurations collectives, notamment de l'école à l'université ; **démarche** qui, **sans surcoût**, offre une alimentation, saine, variée **et majoritairement issue de l'agriculture biologique**.

Afin de vous accompagner et vous faciliter les choses, vous pouvez télécharger de nombreux outils qui seront nécessaires pour réaliser cette démarche.

Puisque nous sommes soucieux de l'environnement autant que de la santé humaine et animale, ce site Internet consomme moins de ressources.

Ainsi, il n'y a qu'une seule page Internet (*en-dehors de la page d'erreur 404 ...*) et, le livre et les outils ne se téléchargent qu'à votre demande.

Soyez certains de vouloir télécharger tel ou tel élément.

- - - - -

Les **ateliers d'échanges** ont été expérimentés en faisant participer plusieurs collèges et lycées de Gironde. Ils permettent aux cuisiniers de sortir de leur environnement habituel pour découvrir d'autres cuisines, d'autres collègues, préparer quelques recettes ensemble, les faire déguster aux élèves et recevoir les impressions de ceux-ci.

Les ateliers sont organisés par rotation, d'un collège à un lycée, et ainsi de suite. L'établissement qui reçoit prépare les recettes, les invités dégustent et échangent. En règle générale, ces ateliers ont lieu le mercredi après-midi au rythme de un par trimestre. On fait donc participer sur une année scolaire, un groupe de trois collèges et/ou lycées.

C'est aussi l'occasion d'inviter la presse locale de telle sorte que le travail des cuisiniers et la participation des élèves fassent l'objet d'une communication bienveillante, qui contribue aussi à l'image de l'établissement dans le territoire.

La **mallette des ateliers d'échanges de pratiques** contient une notice explicative, ainsi que les courriers d'invitation, le modèle de compte rendu, la feuille de notation et la fiche recette type.

L'ensemble est simple d'emploi et doit rester bon enfant. C'est un atelier détente dont l'objectif est d'élire quelques recettes réalisées dans tel ou tel établissement. Ces recettes sont ensuite regroupées dans un recueil qui est envoyé à tous les participants. Elles sont alors servies au restaurant scolaire avec l'indication « *recette élue par les élèves de ...* ».

Afin de pas compliquer l'opération, on limite chaque atelier à deux composantes présentées en trois variantes. Par exemple, trois variantes d'une entrée et trois variantes d'un dessert. Les variantes permettent aux élèves de différencier les réalisations et de choisir celle qui leur convient le mieux. Ces ateliers sont aussi l'occasion de discussion sur le sel et le sucre.

Le **recueil de recettes des ateliers d'échanges de pratiques** vous montre un résultat obtenu après quelques ateliers. Les recettes sont détaillées et indiquent le coût moyen global. Afin de ne pas enfreindre les règles de concurrence, les prix individuels des denrées ne sont pas communiqués.

[Retour sur le site](#)