



Formation dans le cadre du projet

Natur genéissen – mir iesse regional, bio a fair!

sous le thème

La viande *Natur genéissen* dans la maison relais

jeudi, 31 mai 2018, de 15h00 à 18h00

(cours en français)

jeudi, 28 juin 2018, de 15h00 à 18h00

(cours en luxembourgeois et allemand)

*Attention : Il s'agit de la même formation, vous pouvez choisir entre les deux dates.
Les places sont limitées !*

au Centre Régional de la Biodiversité du SICONA

12, rue de Capellen, L-8393 Olm

Inscription avant le 18 mai 2018 pour la date du 31 mai et

Inscription avant le 8 juin 2018 pour la date du 28 juin

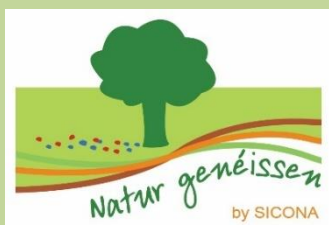
auprès du SICONA

Veuillez utiliser le formulaire d'inscription ci-joint

et l'envoyer à manon.braun@sicona.lu

ou par fax 26 30 36 30

ou par téléphone : 26 30 36 27



La formation sera encadrée par SICONA et
Yves Krack (enseignant technique des Bouchers – Charcutiers/LTB)
Liz Mersch (diététicienne)
Cédric Jacques (consultant en sécurité alimentaire – SIGNA)

La formation s'adresse aux personnes suivantes :

- les cuisiniers/-ières des maisons relais
- les personnes en charge de l'élaboration des menus: chargé(e)s de direction de la maison relais, diététicien(ne)s
- les responsables du service achat des prestataires en charge des cuisines concernées

La participation de toutes les personnes associées à l'élaboration des menus est fortement recommandée ! La participation du personnel d'une même maison relais à une seule date n'est pas une obligation.

Attention : La formation du 31 mai se fera en langue française tandis que la formation du 28 juin se fera en luxembourgeois et allemand. Il y a lieu de choisir entre ces deux dates.

Le projet **Natur genéissen – mir iesse regional, bio a fair!** établit un contact direct entre les maisons relais et des agriculteurs qui produisent leurs produits d'une manière plus durable.

L'achat de viande *Natur genéissen* par les maisons relais est un élément fondamental de la mise en œuvre du cahier des charges *Natur genéissen* et pour le soutien d'une agriculture régionale et durable.

C'est pourquoi, cette **formation** cible l'achat, la transformation et l'utilisation de viande *Natur genéissen* par la maison relais. Il s'agit d'un cours théorique.

Descriptif :

- Le marché de la viande au Luxembourg - Europe
- L'utilisation de la carcasse : Découpe et différentes pièces
- Une gestion durable et responsable de la viande
- Le rôle de la viande dans une alimentation saine
- Analyse des recommandations nutritionnelles et des données actuelles
- Elaboration de menus équilibrés: comment intégrer les différentes catégories de viande dans les menus, quelle fréquence adopter?
- Produit « frais » ou produit « naturel » ? Définitions
- Utilisation de produits surgelés en collectivité
- Cuisson basse température : quand et comment ? (e.a. fonction du collagène)
- Rappel des principes de sécurité alimentaire dans les différentes étapes de production et distribution

