



I N V I T A T I O N

*Une restauration collective
de qualité avec les produits carnés*

Centre Hospitalier Valvert



Provence-Alpes-Côte d'Azur

Région





M. Patrick HOVAGUIMIAN, *Président de PACABEV* et **M. Maurice MOULINS**, *Président de l'UPPR*
et **M. Robert BRENGUIER** *Directeur G^{al} CH Valvert*

ont le plaisir de vous inviter à la rencontre **"Une restauration collective de qualité avec les produits carnés"**

le jeudi 24 novembre 2011 à partir de 8h45

Centre Hospitalier Valvert – 78 Bd des Libérateurs 13011 MARSEILLE

Manifestation organisée avec le soutien du Conseil Régional PACA et la DRAAF PACA

Pour faciliter l'organisation, vous êtes priés de répondre en utilisant le coupon-réponse à adresser à :

UPPR - 8 rue Saint Adrien 13008 MARSEILLE,
FAX 04 91 79 65 87, e.mail : uppr22@wanadoo.fr

Programme de la journée



8h45 Accueil des participants et ouverture des travaux.

9h00 Les crises alimentaires récentes ; dispositions à prendre pour les éviter, par le **Docteur Vétérinaire Michel S. DURAND** Secrétaire Gal de l'UPPR, Contrôleur Gal des Serv. Vétérinaires (e.r.).

9h35 Débat avec la salle.

10h00 Pause.

10h15 La viande, quelle place dans les repas.
• équilibres nutritionnels dans le cadre des recommandations du GEMRCN.
• plaisir de la dégustation et variété des menus par **Magali FOURNIER**, diététicienne réseau CIV.

10h45 Comment optimiser les achats de viande.
• présentation des "critères qualité", les pièges à éviter.
• le guide d'information des viandes : les points clés.
• présentation du logiciel de prise de commandes **LOGAVIA, un logiciel pour rédiger et gérer son appel d'offres** par **Christophe DENOYELLE** de l'Institut de l'Elevage, représentant INTERBEV.

11h45 Echanges avec la salle.

12h30 Apéritif et buffet.

14h30 Une alimentation de qualité en restauration collective.
• des recettes pour valoriser la viande : choix des morceaux ou des accompagnements – exemples par **Dominique VALADIER**, Chargé de mission, technicien cuisine auprès des lycées au Conseil Régional PACA.
• contraintes des marchés publics par **Josette LESIEUR**, Chef de service SAERHL au Conseil Régional PACA.
• présentation du Programme National de l'Alimentation, application en région PACA par **Hélène PORTAL** de la DRAAF.
• les démarches de qualité par **Christophe DENOYELLE**.

Après chaque intervention d'une dizaine de minutes, la parole sera donnée à la salle.

Participation gratuite - Places limitées.
inscriptions souhaitées

