

<b>Public de l'atelier</b>	<b>Ateliers</b>	<b>Intervenants</b>
Gestionnaire de cantine	Approche des <b>marchés publics</b> <b>Introduction de critères de durabilité dans les appels d'offre de la restauration collective.</b>	CIVAM
	<b>Intro de produits locaux et coût du repas.</b> Tableau de modulation d'approvisionnement en fonction du coût et de la saisonnalité	CPIE Brenne Berry
Enseignants et élus	Mise en pratique de l' <b>animation pédagogique du CPIE auprès des élèves de primaire et collège</b>	CPIE Brenne Berry
	<b>Circuits courts et école : comment réaliser un pique-nique de produits locaux ?</b>	Ecole éco-labelisée
Producteurs	<b>Les outils à disposition des producteurs dans l'approvisionnement de la restauration collective.</b> Catalogue et plan de formation	CIVAM
	<b>L'anticipation des cultures en maraichage</b> Planification annuelle	Bio Berry
	<b>Réglementation sanitaire</b> Formulaire dispense d'agrément	
Cuisinier.ère.s	« <b>Cuisine de la sucrine</b> » expérimentation grandeur nature - Préparation de deux plats de sucrones, une soupe et un dessert.	Catherine Lasne, cantinière du collège de Lignières, URGC
	« <b>Comment amener de nouvelles saveurs ?</b> » témoignages de cuisinier.ère.s	
	<b>Concevoir des menus, anticipés et variés à base de produits locaux.</b>	CODES
Parents d'élèves	<b>Comment agir sur l'appro local quand on est parent ?</b> Témoignage	FOL de l'Indre