

Ecrit par le 23 novembre 2024

Le Département de Vaucluse forme les chefs des cantines scolaires aux protéines végétales



Ce mercredi 22 mai, neuf chefs des restaurants scolaires des collèges ont pu participer à un atelier sur les protéines végétales. Cette formation, proposée par le [Département de Vaucluse](#), a pu être réalisée grâce aux membres de l'association d'éducation à l'environnement [Le Loubatas](#) et du [Centre National de la Fonction Publique Territoriale \(CNFPT\)](#).

Proposer une alimentation de meilleure qualité et durable. C'est un engagement qu'a pris le Département de Vaucluse dans le cadre de la loi EGalim, une loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. »

Ainsi, après avoir proposé un premier atelier aux chefs des cantines scolaires sur la valorisation des fruits et des légumes, le Département de Vaucluse réitère l'opération avec une formation aux protéines végétales. Les modules comportent une partie théorique, un quizz, un atelier en cuisine et une

Écrit par le 23 novembre 2024

dégustation des produits réalisés. Le tout encadré par les membres du Loubatas et du CNFPT.



Ecrit par le 23 novembre 2024



©Département de Vaucluse

Neuf chefs se sont donc réunis à Lauris pour cette matinée formatrice. L'objectif de ces ateliers est de sensibiliser et de conseiller les responsables des restaurants scolaires en matière de préparation des légumineuses et céréales, de proposition de menus végétariens, de tester les cuissons et les associations adaptées, mais aussi de désamorcer les craintes, d'adapter les plats aux contraintes de production, etc.

Ensemble, ils ont dû préparer un repas complet avec trois choix d'entrées (poispenade, maqueronade, salade céréalière), trois choix de plats (crumble de légumes étuvés, mijoté de viande collagénique et riz lentilles corail, parmentier lentilles et viande hachée), et trois choix de desserts (haricostette, cheesecake, compote de pommes avec un caramel cru).

Sorgues : le CNFPT inaugure ses nouveaux locaux



L'antenne de Vaucluse du Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) vient d'inaugurer ses nouveaux locaux à Sorgues, dans lesquels elle a déménagé en juillet dernier.

Installé sur le boulevard Roger-Ricca à Sorgues depuis 1998, le CNFPT, qui assure la formation des agents des collectivités territoriales, était à la recherche d'un nouveau lieu pour développer son activité de formation des agents territoriaux tout en restant à dans la commune. C'est donc au Château de Gentilly, situé au 59 Rue de la Coquille, que l'antenne vaclusienne a posé ses valises l'été dernier.

Le CNFPT vient d'inaugurer ces nouveaux locaux dont les 1000m² ont été aménagés de façon optimale

Ecrit par le 23 novembre 2024

pour garantir un apprentissage de qualité. Les espaces d'accueil y sont spacieux et les différentes salles sont équipées de mobiliers modulables et adaptées à l'accueil de groupe. Les locaux possèdent un hall d'accueil et d'information, six salles de formation, une salle de conférence, une salle de réunion qui peut servir de salle de visio-conférence, une salle de pause pour les stagiaires ainsi que six bureaux administratifs. L'antenne vauclusienne a aussi des équipements informatiques pour accompagner les usages du numérique. Ainsi, ce déménagement présente non seulement des enjeux pédagogiques, mais également stratégiques à travers son partenariat avec la commune de Sorgues.

Un partenariat avec la commune

Si le CNFPT a recherché des locaux plus spacieux et plus adaptés à son activité, tout en tenant à rester à Sorgues, la commune aussi souhaitait garder l'implantation du Centre. Acteur principal de la formation des agents territoriaux, le CNFPT accueille en moyenne

4000 stagiaires par an, venant de tout le département et de la région, au sein de son antenne de Vaucluse. Ainsi, cette dernière participe à la dynamisation de la commune.

Sorgues, qui est propriétaire du château de Gentilly, souhaitait également la rénovation de ce bâtiment. L'installation du CNFPT en son sein a permis d'y déclencher des travaux de réhabilitation et de mise aux normes. Un chantier dont le coût s'est élevé à plus de 2 millions d'euros.

V.A.