

LA SEMAINE FRAÏCH'ATTITUDE DEBARQUE EN CORREZE !

Un rendez-vous incontournable avec plus de 30 000 actions prévues partout en France !

Ces derniers temps, les Français semblent vouloir revenir à l'essentiel, retrouver le plaisir de cuisiner et savourer des produits frais. Phénomène particulièrement accentué en cette période de crise ! C'est pourquoi, cette année, un coup de projecteur est particulièrement dirigé sur l'apprentissage et les techniques culinaires. Autour de l'emblème de l'économiste, professionnels des filières fruits et légumes, institutionnels, restaurateurs, commerçants, acteurs du milieu scolaire et associatif, bénévoles... dévoilent tous les trucs et astuces pour préparer un repas en un clin d'œil et se régaler de fruits et légumes!



Une macédoine d'événements tout près de chez vous!

A BRIVE-LA-GAILLARDE

Les lundi 8, mardi 9, jeudi 11 et vendredi 12 juin 2009

Semaine fraîche'attitude à la cité scolaire Cabanis

Mardi 9 et jeudi 11 : collation fruitée pour l'ensemble des collégiens et lycéens.

Toute la semaine, en salle de restauration, buffet enrichi de légumes crus, salades, ainsi que de fruits frais de saison.

Le but étant de faire découvrir aux jeunes demi-pensionnaires (250) les légumes et fruits frais de saison qu'ils connaissent mal.

Partenaires : HEXAGRO TOURS. Société GAUTHIER PRIMEX. Société CESSAC. La pomme du LIMOUSIN.

Tout au long de la semaine

Repas fraîche'attitude dans les restaurants de Brive-La-Gaillarde

1° **Distribution** d'un fruit par enfant pour le goûter du matin dans les écoles de la ZEP et le mardi pour les autres écoles de la ville.

2° **Menus** Fraîch'attitude.

3° **Découverte** des fruits et légumes qui composent des **cocktails et corbeilles de fruits** à gagner pour ceux qui trouvent

4° **Animations** sur les légumes et les fruits frais dans les 4 ALSH le mercredi

Adresses: Restaurant Blaise Raynal, Restaurant Bouquet, Restaurant Cité des Roses primaire, Restaurant Cité des Roses maternelle, Restaurant Gaubre, Restaurant Henri Gérard, Restaurant Henri Sautet, Restaurant Jean de la Fontaine, Restaurant Jules Ferry, Restaurant Jules Romains Maternelle, Restaurant Jules Romains Primaire, Restaurant Jules Vallès, Restaurant Louis Pons Maternelle, Restaurant Louis Pons Primaire, Restaurant Lucie Aubrac, Restaurant Marie Curie, Restaurant Paul de Salvandy, Restaurant Pont Cardinal, Restaurant Les Bouriottes, Restaurant Saint Germain, Restaurant Thérèse Simonet, Restaurant des Perrières, ALSH "Cap Est", ALSH "Cap Ouest", ALSH "Jean de la Fontaine", ALSH "Jules Romains"

A SAINT-VIANCE

Le samedi 6 et le mercredi 10 juin 2009

Fraîch'attitude à l'association de loisirs (Accueil de loisirs Le bourg)

Mercredi 10 pour les enfants du centre de loisir : menus fraîche'attitude

Samedi 6 à partir de 18h par le biais du Point Accueil Jeunes : apéritif fraîche'attitude, dégustation et menus fraîche'attitude

A 18h, préparation d'un apéritif avec des légumes et fruits frais par les adolescents : brochettes de légumes de couleurs, croq'légumes : chou fleur cru, tomate cerise, bâtonnets de carottes mais et des brochettes de fruits frais...

Puis un repas pour les adolescents : salade estivale, brochettes de légumes - tomates, poivrons, courgettes, oignons - cuites au barbecue et accompagnées de grillades et salade de fruits frais de saison.

A TULLE

Tout au long de la semaine

Les fermes ouvertes relaient la semaine fraîche'attitude

Il s'agit de faire découvrir des fermes à des enfants des écoles pour qu'ils découvrent le métier d'agriculteur et son environnement.

www.fraichattitude.com

Contact presse régions

Virginie ROUX, diététicienne Interfel • Tel : 06 08 10 64 59 • email : v.roux@interfel.com

Contacts presse nationale

Vanessa Cuing • Chargée de Relations presse • Tel: 01 49 49 15 10 • email : v.cuing@interfel.com

Muriel Vény • Chargée de communication • Tel: 01 49 49 18 82 • email : m.veny@interfel.com



Fruits et légumes frais,
épluche si affinité...



SOUS LE HAUT PATRONAGE
DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE