



PÔLE RÉGIONAL DE COMPÉTENCES SUR LA

RESTAURATION COLLECTIVE

BIO, LOCALE & DE QUALITÉ

en Nouvelle-Aquitaine

3^{ÈMES}

RENCONTRES PROFESSIONNELLES RÉGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET LOCALE

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine
Association interprofessionnelle BIO régionale

AANA
Association de l'agriculture Nouvelle-Aquitaine

UN SALON

DES FOURNISSEURS

BIO & LOCAUX

À VOTRE DISPOSITION !

Plus de 50 producteurs, transformateurs et distributeurs de la Région Nouvelle-Aquitaine vous invitent aux Rencontres professionnelles de la restauration collective bio et locale le 17 octobre à Jonzac.

Venez à leur rencontre pour découvrir leurs gammes de produits bio, locaux et de qualité adaptées à vos besoins : fruits et légumes, viandes et volailles, produits laitiers, produits d'épicerie, boissons, nouveautés etc.

Vous pourrez également participer à des démonstrations culinaires avec des cuisiniers de restauration collective qui vous apporteront leur expérience et leurs astuces pour relocaliser vos approvisionnements et créer de nouvelles recettes, qui plairont aux convives tout en maîtrisant vos coûts.

Deux tables rondes vous sont proposées pour aller plus loin et vous donner des pistes pour passer à l'action !

LE 17 OCTOBRE 2018 - DE 9h30 À 15h30

CHANGEMENT DE LIEU : CENTRE DES CONGRÈS DE HAUTE SAINTONGE - JONZAC (17)

9h30 - Accueil

10h - Présentation du projet Eurorégion sur l'approvisionnement local et bio en restauration collective avec les régions espagnoles de Navarre et d'Euskadi.

10h > 15h - Salon des fournisseurs bio et locaux

10h > 10h30 - Démonstrations techniques culinaires « L'introduction de plats alternatifs en restauration collective » - Echanges avec un cuisinier de restauration collective sur la création de recettes, les enjeux et intérêts de la protéine végétale.

10h30 > 12h - Table ronde 1 : La relocalisation des approvisionnements en restauration collective

- ACENA - Thierry POUSSON & Gilles PICON : Comment favoriser les approvisionnements locaux dans le cadre de groupements d'achats ?
- Cuisine Centrale de Bègles (33) - Nicolas MADET : La gestion des achats via le marché public pour une commune.
- Centre Hospitalier de Saintes (17) - Laurent FOL : Les leviers du secteur médico-social pour s'approvisionner auprès des producteurs locaux.
- Département de Charente-Maritime - Françoise de ROFFIGNAC & Marie José STANKIEVITCH : Le programme bio des collèges de Charente-Maritime : méthodologie et critères de réussite.
- Les plateformes régionales d'approvisionnement bio : L'intérêt de relocaliser pour planifier et organiser les filières locales.

12h - Inauguration de la journée

12h30 - Buffet bio et local gratuit réalisé par le Collectif Les Pieds dans le Plat et les cuisiniers de collèges de Charente-Maritime.

13h30 > 14h00 - Démonstrations techniques culinaires « Faire ses desserts maison en restauration collective, c'est possible et à moindre coût ! » Echanges avec un cuisinier de restauration collective sur les clés de réussite, la gestion des coûts et les recettes possibles.

14h00 > 15h30 - Table ronde 2 : Des équipes aux convives : comment faire vivre un projet de territoire ?

- Lycée Agricole Le Petit Chadignac de Saintes (17) - Jean Philippe MOULINIER & Nicolas MULON : La mise en valeur du projet dans l'établissement et le lien à l'exploitation agricole.
- Le projet GARP - Marie-Line HUC : La mise en œuvre d'un projet multi-acteurs dans la réduction du gaspillage alimentaire dans des lycées de Charente.
- Commune de Mussidan (24) - Laurent LIMOUSY : Comment la formation des cuisiniers a-t-elle été un élément déclencheur pour relocaliser les approvisionnements ?
- Commune de Cercoux (17) - Jeanne BLANC : Un projet global dans une politique communale, les actions engagées.

15h30 - Clôture de la journée

S'INSCRIRE

Avec le soutien :



LLET Akitania-Euskadi-Nafarroa Euroeskualdea
AECT Eurorregión Aquitania-Euskadi-Navarra
GECT Eurorégion Aquitaine-Euskadi-Navarre