

LOI #EGALIM : 20% DE PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE: COMMENT LA FILIÈRE S'ORGANISE POUR RÉPONDRE ?



ZOOM SUR

LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES

LUNDI 27 MAI 2019 - DE 9H30 À 14H30

SALLE DES FÊTES - SAVIGNAC (33)

Journée à destination des professionnels de la restauration collective

La loi "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable" #EGalim a été votée le 2 octobre 2018 en lecture définitive à l'Assemblée Nationale.

Elle impose, entre autre l'introduction de 50% de produits sous signe d'identification d'origine ou de mention valorisante dont **20% issus de l'agriculture biologique (ou en conversion) à l'horizon 2022.**

S'INSCRIRE



9h30 > Accueil

9h45 > Introduction par Thomas BREUZET, Président de la Commission Restauration Collective d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

10h00 > Table ronde : Les enjeux de l'alimentation bio et de la filière pour atteindre les objectifs de la loi

- **Magali COLOMBET** – Responsable filière Fruits et Légumes, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine.
- **Aurélien BENAÏT** – Diététicienne, Collectif les Pieds dans le Plat.

10h45 > Témoignages : Pour eux, c'est possible !

> Du côté de la filière :

- **Benjamin LABELLE** – Directeur, Manger Bio Sud-Ouest.
- **Marc FAUGERON** – Président, Loc'Halle Bio.
- **Michel BONAÏT** – Directeur, SICA Bio Pays Landais.

> Témoignages d'acheteurs qui relocalisent au quotidien : Collectivités territoriales en gestion directe et concédée.

12h00 > Visite de l'exploitation de Diane MERTENS - Maraîchère Bio et fournisseur de Loc'Halle Bio

13h00 > Déjeuner et échanges

14h30 > Clôture de la journée

Avec le soutien :



En partenariat avec :

