



PÔLE RÉGIONAL DE COMPÉTENCES SUR LA
**RESTAURATION
COLLECTIVE**
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ
en Nouvelle-Aquitaine

7^{ÈMES}

RENCONTRES PROFESSIONNELLES RÉGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE & DE QUALITÉ

LE MERCREDI 23 NOVEMBRE 2022 - DE 8H30 À 16H45
PALAIS DES CONGRÈS DU FUTUROSCOPE - AMPHI 300 (86)

 **JE M'INSCRIS**

LE PROGRAMME

8h30 Accueil & Ouverture des Rencontres



9h > 14h30 Salon des fournisseurs et des partenaires

Rencontrez les producteurs, artisans et PME néo-aquitains et découvrez leur offre alimentaire dédiée à la restauration collective.



9h30 > 10h15 : Comment piloter ses achats EGAlim en valorisant le local ? - Sur inscription - limité à 20 personnes

Rappel des produits à comptabiliser au sens de la loi et témoignages de collectivités utilisant des outils de suivi des achats alimentaires.

- Équipe « ma cantine » du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Valérie MERLE
- Lycée Jean Moulin de Langon (33), Cédric CHARLOT, chef de production
- Conseil Départemental de la Vienne, Alain GRAVAL, technicien restauration des collèges
- Commune de Solignac (87), Valérie SAINTONGE, cuisinière



10h30 > 11h15 : Comment sensibiliser et accompagner les convives aux démarches alimentaires de qualité ?

- Sur inscription - limité à 20 personnes

Outils et astuces mis en œuvre pour valoriser l'origine des produits, la découverte de nouveaux goûts, le fait-maison auprès des convives.

- Communauté de Commune de Mellois en Poitou (79), Marie-Emmanuelle SANTIER, élue à la politique scolaire
- Commune de Montamisé (86), Françoise AUBRY, adjointe Enfance & Jeunesse

11h30 > 12h Inauguration de la journée

Le Pacte Alimentaire pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine.

Par l'État, la Région Nouvelle-Aquitaine, le Département de la Vienne et la Ville de Poitiers aux côtés d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et de l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine.

12h > 13h30 Buffet bio & local

Réalisé par des cuisiniers de lycées publics de Nouvelle-Aquitaine et des collèges de la Vienne avec les produits des exposants présents

Buffet payant (15 € HT /pers.)

MES REPÈRES



Rencontres
fournisseurs



Ateliers
culinaires et techniques



Échanges
d'expériences



14h30 > 15h15 : Démonstration culinaire

Diversifier les sources de protéines en limitant le gaspillage - Sur inscription



14h30 > 15h30 : Conférence « Les territoires activateurs de la relocalisation alimentaire en restauration collective »

- **Un Projet Alimentaire de Territoire en cours de déploiement :**
Fredy POIRIER, Vice-Président Agriculture & Alimentation de Grand Poitiers (86)
Fabrice BONNIFAIT - Directeur de l'Alimentation et de l'Agriculture Ville de Poitiers et Communauté Urbaine du Grand Poitiers (86)
- **Agrilocal 86, un outil départemental de relocalisation alimentaire :**
Benoît PRINÇAY, conseiller départemental de la Vienne
- **Un territoire qui agit pour une production de légumes adaptée aux besoins locaux :** Caroline PINTO - Chargée de mission au Parc Naturel Régional Médoc (33)
- **Une plateforme départementale de producteurs bio et locaux, partenaire des PAT et intercommunalités :** Claire CAILLAU, chargée du développement réseau RESALIS (79)



15h45 > 16h30 : Conférence « Comment maintenir des achats de qualité en période crise ? »

- Lycée Polyvalent Nelson Mandela de Poitiers (86) : Carine FAYE, adjointe de gestion, en charge des marchés publics
- Ville de Poitiers (86) : Sylvestre NIVET, Responsable de la restauration et représentant AGORES
- Ville d'Angoulême (16) : Vincent YOU, Adjoint aux finances



15h45 > 16h30 : Démonstration culinaire

Diversifier les sources de protéines en limitant le gaspillage - Sur inscription

Plan d'accès



Avec le soutien de :

