



La restauration collective bio et locale

publié le 05/05/2014

Stratégie pour l'économie locale, la santé et l'environnement

Descriptif :

Colloque d'Agrobio le 4 juin 2014 à l'Université de Poitiers , Bât 5



Ce colloque, organisé par Agrobio Poitou-Charentes en partenariat avec le laboratoire de recherche RURALITÉS de l'Université de Poitiers, à destination de tous les acteurs de la restauration collective, a pour objectif de présenter des expériences réussies, des solutions pour y parvenir, et de faire prendre conscience de la politique alimentaire à mener sur les territoires.

Matinée :

L'introduction de produits bio en restauration collective : un projet au coeur des préoccupations de mon territoire. Quel est mon rôle ? Pour quelle politique agricole et alimentaire ?

Programme

Table ronde : L'impact d'un projet alimentaire sur le territoire

Avec

Andréa FERRANTE (Italie), Membre du bureau exécutif d'IFOAM Europe et de l'AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) et Jacques LANCON, Adjoint à la Ville de Lons-Le-Saunier(Jura)

Politiques alimentaires et développement de l'agriculture bio sur leurs territoires

Puis, pour alimenter le débat, des témoins plus techniques

Serge MORIN, Vice-Président du Conseil Régional, Jacky COLLET, Dirigeant des Jardins de l'Orbrie et Président de l'ARIA, Guillaume RIOU, Agriculteur bio et Président d'Agrobio Poitou-Charentes, Delphine GEORGELET, Consultante diététicienne

Impact de l'introduction de produits bio en restauration collective sur l'eau, les emplois, le développement des filières et la santé des convives

12h30 - Repas bio

Elaboré par les équipes du RU Champlain en partenariat avec Mangeons Bio Ensemble

Après-midi :

Introduire des produits bio locaux en restauration collective : c'est possible, mais comment ?

Programme

Présentation des actions menées par le réseau FNAB par Julie PORTIER et Alain DELANGLE, animatrice restauration collective et référent professionnel FNAB

et Présentation du partenariat mis en place avec le Réseau Restau'Co par Claude AGARD, Référent régional

3 Ateliers thématiques au choix :

Atelier 1 : Conditions de réussite

L'introduction de produits bio en restauration collective : comment y parvenir de manière efficace

Avec Jacques Lançon, Adjoint à la Ville de Lons-Le-Saunier(Jura) et Jacky BONNET, Adjoint à la Ville de La Couronne (Charente)

Atelier 2 : Maîtrise des coûts

Comment introduire des produits bio tout en maîtrisant ses coûts

Avec Laurent FOL, Responsable de l'Unité Centrale de Restauration du Centre Hospitalier de Saintonge sur le gaspillage alimentaire et un correspondant culinaire du Réseau FNAB sur la formation de cuisinier en tant qu'outil de professionnalisation

Atelier 3 : Marchés Publics

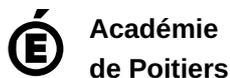
Les marchés publics : un outil adapté à l'achat de produits bio locaux

Avec Claude AGARD, Référent Commande Publique à la Ville d'Angoulême et Cécile BRANGIER, Responsable de restauration à la Ville de Niort

16h30 - Restitution des ateliers et débats

17h30 - Pot de clôture offert par Agrobio Poitou-Charentes

[S'inscrire en ligne](#) 



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.