



La Coordination des Collectifs Vigilance OGM de Poitou-Charentes

Organise le colloque :

Signes officiels de qualité

Quelles garanties pour nos aliments ?

Le mercredi 23 novembre 2011, de 9h30 à 17h30,

aire de Poitou-Charentes les Ruralies 79230 VOUILLÉ

Afin de réfléchir ensemble : élus, gestionnaires de restauration collective, nutritionnistes, producteurs, consommateurs ... sur

« *Les enjeux pour la restauration collective.*

Circuits courts – OGM et Pesticides dans les appels d'offre. »

Ensemble et avec l'aide d'intervenants qualifiés nous pourrons...

- Passer en revue et connaître ce qu'apportent les différents signes de qualité sur le plan nutritionnel, gustatif, sanitaire et environnemental.
- Mettre en évidence les incohérences et/ou les manques des cahiers des charges des signes de qualité dans les domaines des OGM, des pesticides, de l'empreinte écologique des productions.
- Souligner en quoi les systèmes de restauration collective peuvent nous éloigner du respect des contraintes environnementales et de la réponse des bénéficiaires en matière de santé.
- Surmonter les carences et les lourdeurs du code des marchés publics, qui pénalise la production locale et les circuits courts et qui n'est pas opérationnel sur la question des OGM et des pesticides.

Les points forts du programme de la journée :

- État des lieux et repérage des différents labels et signes de qualité
- Une information sur la réglementation OGM
- Une évaluation des risques pesticides
- Présentation d'une étude sur les circuits courts
- Rédaction d'appel d'offre
- Exemple d'organisation d'un circuit de proximité.



Restauration sur place avec réservation.

Contact : André PUYGRENIER - Les Marchis 16240 COURCÔME andre.puygrenier@wanadoo.fr
Reine Michaud - 5 rue Laurière 17250 SAINT-SULPICE D'ARNOULT Ketocoya@wanadoo.fr
Pierre Nibaudeau - 4 impasse chez Brisset 86470 VERRIÈRES Pierre.nibaudeau1@orange.fr
Georges CASTIEL - la Montagne 79160 ARDIN georges.castiel@wanadoo.fr

Avec le soutien financier



Le mercredi 23 novembre 2011, de 9h30 à 17h30,

aire de Poitou-Charentes les Ruralies 79230 VOILLÉ

Quelles garanties pour nos aliments ?

« Les enjeux pour la restauration collective. »

Programme de la journée animée par Laurence ROUHER de l'AFIPAR

- 9 h 30 : accueil / présentation de la journée
Collectif et un Représentant(e) du Conseil Régional.
- 9 h 45 : Les labels officiels et engagement des cahiers des charges
Laurence GUILLARD de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).
- 10 h 30 : Les produits signés Poitou-Charentes
Charles HORGUE, Directeur de l'IRQUA Poitou-Charentes (Institut Régional de Qualité Agroalimentaire).
- 10 h 45 : Pause
- 11 h 00 : La réglementation
Brigitte BONNET de l'IRQUA.
Non OGM / Sans OGM / étiquetage des produits transformés.
- 11 h 15 : alimentation / santé et pesticides par Philippe DESBROSSES, Président d'Intelligence VERTE, membre du CRIIGEN (Comité de Recherche et d'Information Indépendantes sur le génie GENétique).
- 12 h 00 : Échanges / débat.
- 12 h 45 : Repas (sur réservation).
- 14 h 15 : Enjeu des circuits courts (exemple de la volaille). Où est la qualité ? Quelles conséquences économiques et/ou environnementales ?
Philippe DEMAISON du réseau InPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale).
- 15 h 00 : Ateliers (20 à 30 mn d'exposé puis échanges)
1°- Comment conduire un appel d'offre et rédiger un cahier des charges :
Prise en charge des garanties OGM, pesticides, huiles hydrogénées etc.
Emmanuel BAILLY : chef de Projet Approvisionnement Restauration Collective au Conseil Général des Deux-Sèvres.
Exemple du service restauration des écoles primaires d'Angoulême par le responsable des achats : Claude AGARD.
Animation de l'atelier par Catherine JULAN de la Mission Régionale Nutrition et Santé.
2°- Mise en place d'un contrat entre collectivités et groupe de producteurs : Exemple du CIVAM Montmorillonais (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) : de TRAZ Éric.
Animation de l'atelier par Laurence ROUHER de l'AFIPAR (Association de formation et d'information pour les paysans et les ruraux).
- 16 h 15 : Restitution des ateliers
Conclusion de la journée par un membre du collectif.
- 17 h 00 : Fin de la journée

Repas 14 € Réservation obligatoire

Chèque à l'ordre : Collectif Vigilance OGM à adresser avant le 15/11 à :

Georges CASTIEL - la Montagne 79160 ARDIN - ☎ 05 49 75 22 90 - @ georges.castiel@wanadoo.fr



Avec le soutien financier



NOM : Prénom :

☎ : @ :

Fonction ou responsabilités éventuelles :