

Pour les élus et professionnels



Loi EGALIM

Loi Egalim 20% de BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, Comment réussir sa mise en œuvre ?

20% de BIO et LOCAL

MERCREDI 9 décembre 2020 - à partir de 14h

co-organisé par INTERBIO,
ANGERS LOIRE MÉTROPOLE et le GABBANJOU,

en format à distance

**Echanges et ateliers pratiques
Salon de fournisseurs**

**INSCRIPTION
EN LIGNE**



Région
PAYS DE LA LOIRE



14h-15h15 | **ÊTRE ACTEUR POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE en Visio conférence**

(un lien internet vous sera transmis après inscription)

- **Les grands principes de la loi Egalim relative à la restauration collective**
- **Les atouts de la filière bio des Pays de la Loire**
- **Table-ronde : «La Mise en œuvre de la loi Egalim, c'est possible»**
 - ✓ **Le Plan Alimentaire Territorial, un outil au service des acteurs économiques et des citoyens**
 - M. BRÉJEON, Maire et Vice-président à l'agriculture et l'alimentation à Angers Loire Métropole
 - Mme DUMONT, cheffe projet du PAT d'Angers Loire Métropole
 - ✓ **Réussir une alimentation durable dans sa restauration, quelle que soit sa taille**
 - M. ABELLARD, Maire du Plessis-Grammoire et un cuisinier du restaurant scolaire
 - Mme SAUVOUREL, directrice générale de Papillotte & Cie, cuisine centrale (Angers)
 - ✓ **Les accompagnements possibles au service des établissements de restauration**
 - Témoignage d'un conseiller restauration d'un GAB



15h30-16h15 | **Atelier 1 - Merci de choisir un atelier :**

- **Diversification alimentaire en protéines dans les menus : atouts et conditions de réussite**
 - Intervenants : Diététicienne, chef cuisinier, chargé de mission en restauration, producteur de légumes secs
- **Les clés du succès des marchés publics fournisseurs et prestataires : rédaction des marchés et conditions d'exécution**
 - Intervenants : Experts de la commande publique, spécialisés sur la restauration ; témoignages de collectivités
- **Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire/focus sur la gestion obligatoire des bio-déchets au 31 décembre 2023**
 - Intervenants : Experts sur la gestion des bio-déchets, l'économie circulaire, et témoignages d'établissements sur la réduction du gaspillage alimentaire, le compostage et la suppression des contenants plastiques
- **Intérêts d'un Plan Alimentaire Territorial, quels retours pour la collectivité et ses habitants, impacts sur la restauration collective, méthodologie**
 - Intervenants : Élus et chargés de mission sur les PAT
- **Du Bio en restauration directe dans le secteur médico-social : mode d'emploi**
 - Intervenants : Chefs cuisiniers d'EHPAD et chargée de mission sur la restauration en milieu médico-social

16h30-17h15 | **Atelier 2 - Merci de choisir parmi la liste des ateliers ci-dessus**

SALON DES FOURNISSEURS BIO | Un catalogue de fournisseurs bio de la région vous sera envoyé.

Nous étudions la possibilité de rdv en ligne.



➔ Journée destinée aux élus et professionnels en lien avec la restauration collective

Élus | Cuisiniers | Gestionnaires de restauration : milieu scolaire, établissement de santé, restaurant administratif, centre pénitentiaire, ... | Sociétés de restauration | Diététiciennes nutritionnistes | Associations de Parents d'élèves | Educateurs | Responsables de centre de loisirs, crèches

**Inscription en ligne sur www.interbio-paysdelaloire.fr
jusqu'au 5 décembre 2020**
(un lien internet vous sera adressé après inscription)

Vous pouvez également nous contacter par mail
contact@interbio-paysdelaloire.fr
pour recevoir le lien vers le formulaire d'inscription

Pour plus d'informations et inscription :

INTERBIO des Pays de la Loire



Pôle Régional Bio
9 rue André Brouard - CS 70510
49105 ANGERS Cedex 02
02 41 18 61 50
contact@interbio-paysdelaloire.fr

Suivez-nous sur  [interbio.paysdelaloire](https://www.facebook.com/interbio.paysdelaloire)

 [@interbioPdL](https://twitter.com/interbioPdL) 

www.interbio-paysdelaloire.fr

.....

GABBANJOU



Pour toute info :
www.gabbanjou.com

 GABBAnjou