

Nutrition

Biodiversité

Environnement

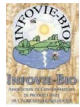
Économie - emploi



Co-organisée par



Avec nos partenaires



Région PAYS DE LA LOIRE



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Journée PROFESSIONNELLE



"LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION
20% de BIO
EN RESTAURATION COLLECTIVE",
COMMENT RÉUSSIR SA MISE EN ŒUVRE ?

MERCREDI 5 décembre 2018

Maison du Temps Libre à Fillé-sur-Sarthe
(à 15mn du Mans)

De 9h15 à 16h30



9h15

| Accueil

9h30-10h

| «Les atouts de la filière Bio des Pays de la Loire : diversité de l'offre et des opérateurs économiques »
Rappel sur la loi «20% de Bio en restauration collective»

10h-11h15

| «Habitat, Alimentation, Environnement / décryptage de l'action de certains additifs, perturbateurs endocriniens, et autres substances», par Dr. Isabelle Farbos, Docteur en Biologie moléculaire et génétique, experte en santé environnementale

11h15-12h45

| Présentation de démarches «comment j'ai réussi à» :

- ✦ «Atteindre 40% de bio en restauration collective, en gestion concédée, et soutenir l'installation d'un jeune maraîcher bio sur la commune, pour l'approvisionnement en légumes»
M. Loïc Trideau, Maire de Fillé-sur-Sarthe
- ✦ «Planifier mes approvisionnements pour l'hôpital, avec un producteur bio local»
M. Lefeuvre, responsable de la cuisine de l'hôpital du Sud-Ouest Mayennais
- ✦ «Sécuriser les achats en local, avec un marché multi-attributaire»
M. Julien Gautier, gestionnaire et Mme Amandine Larzillière, en charge des Marchés Publics à Allonnes
- ✦ «Accompagner les cuisiniers pour garantir l'équilibre nutritionnel et le plaisir dans les menus»
Mme Mélanie Villadier, diététicienne nutritionniste
- ✦ «Mettre en place une démarche globale pour réussir l'introduction de produits bio locaux»
Mme Audrey Grego, chargée de mission sur la restauration collective, GAB Vendée
- ✦ «Introduire des produits locaux de qualité dans les EHPAD» projet engagé par le Conseil départemental de la Sarthe avec 8 EHPAD pilotes, visant à mieux cerner les attentes de ces établissements de santé.
M. Didier Girard, ingénieur en restauration et Mme Jezabel Joalland (Conseil Départemental 72)

12h45-13h45 | Déjeuner bio

13h45-14h45

| Rencontre avec des fournisseurs de produits bio et des structures d'accompagnement de la région

14h45-16h30

| Un atelier parmi les deux proposés, au choix :

✦ Atelier A/

Comment construire un appel d'offre avec du bio, pour les structures en gestion directe et soumises au code des marchés publics - Des exemples de règlements, CCTP, CCAP seront remis

✦ Atelier B/

Comment construire un appel d'offre avec du bio, pour les structures en gestion concédée et soumises au code des marchés publics

ou Visite d'une ferme bio livrant la Restauration collective

GAEC Bio Avenir, à Spay (5mn de Fillé-sur-Sarthe)

16h30

| Clôture des échanges





→ 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, ...) | Diététiciennes nutritionnistes | Associations de Parents d'élèves | Sociétés de restauration | Responsables de crèche, centre de loisirs | Educateurs,...

Inscription en ligne → [cliquez ici](#)
jusqu'au 27 novembre

✦ Participation aux frais de la journée, déjeuner inclus, de 20€



Maison du Temps Libre - Route des Iles "le Pré de l'Allée" - 72210 Fillé-sur-Sarthe
Covoiturage possible en nous contactant au tél. 02 41 18 61 50 ou par mail

Pour plus d'information et inscription :

INTER BIO 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   

www.interbio-paysdelaloire.fr

GAB Sarthe, Le Mans



09 67 25 00 22

www.gab72.org