



Les Rencontres du Réseau LOCAL anjou

Mercredi 4 octobre 2017

Programme



09H15 ➔ **Accueil**

09H30 ➔ **Lancement des 6^{èmes} Rencontres du Réseau LOCAL Anjou**

Introduction par **Régine BRICHET**, Elue du Conseil départemental 49

Mot de **Denis GRIFFON**, Directeur du Parc TERRA BOTANICA

Actualités du Réseau LOCAL Anjou par **Michel BROSSIER**, Elu Chambre d'agriculture

10H00 ➔ **La qualité, ça nous engage!**

Un propos pour aborder la qualité « à toutes les sauces » en restauration collective.

Intervention de **Daniel MASLANKA** de l'Association pour l'Achat du Service Public (APAPS).

11H00 ➔ **Ateliers et focus sur des expériences concrètes autour de la qualité**

Chacun pourra participer à 2 ateliers et 2 focus de son choix parmi les propositions.

La liste au verso de ce programme.

Pour gérer au mieux les groupes, vos préférences vous sont demandées.

12H50 ➔ **Conclusion et mot de la « faim »**

Par **Jean-Luc DAVY**, Président Association des Maires 49

13H00 ➔ **Le buffet des chefs**

Buffet à base de produits locaux, de qualité proposés par 12 chefs de restaurants collectifs du Maine-et-Loire qui ont mis la « main à la pâte »

14H30 ➔ **Le forum régional des fournisseurs de produits locaux**

à 17H00 De nombreux fournisseurs de la Région des Pays de la Loire présenteront leurs produits locaux et leur savoir-faire.

Inscription souhaitée avant le 22 septembre 2017
Frais de participation (matinée & buffet) : 15€/personne

Avec la participation de :



Les ateliers au choix

2 ateliers et 2 focus
au choix

- 1 La qualité dans un marché public de restauration collective, un moyen d'introduire de la localité – l'expérience réussie du Foyer Soleil de Chalonnes-sur-Loire.**

Dorothee GOURDON, Directrice et Julien NICOLAS, Chef du restaurant du Foyer Soleil de Chalonnes-sur-Loire accompagnés de Julie MASSIEU, Agence DÉCLIC

- 2 Mission 0 ou comment repenser l'organisation de la restauration pour lutter contre le gaspillage alimentaire et soutenir une démarche qualité matières premières.**

Loïc BATARDIERE, Directeur du Collège St Vincent et Laetitia DESVIGNES de Restoria

- 3 Un choix raisonné et une cuisson adaptée, la garantie d'un service de viande réussi.**

Philippe TESSERAU et Elodie PIPON, Interprofession du Bétail et des Viandes (Interbev)

Les focus au choix

- 1 Les fruits et légumes de saison, un atout pour la santé et les apports nutritionnels**

Céline LECHAT-DUPUYDAUBY et Frédérique NIVET, Interprofession des Fruits et Légumes (INTERFEL)

- 2 Les signes officiels de qualité : comment faire la différence ?**

Yannick MILLE, Food Loire - Chambre régionale d'agriculture Pays-de-Loire

- 3 Une marque de viande locale qualitative pour ses méthodes d'élevage et le respect de l'environnement : le Bœuf des vallées angevines et l'EPARC**

David GELINEAU, Bœuf des Vallées Angevines, Jessica SAUVETRE, EPARC et Richard PANNIER, SODEXO

- 4 Introduction de produits AB dans un budget maîtrisé, l'expérience du collègue Jean MONNET**

Nicolas THURAUULT, Chef du restaurant du Collège Jean Monnet d'Angers

- 5 Le poisson en restauration collective : quelle qualité pour quelle proximité ?**

Monsieur CRESPIN, Responsable du Rayon Marée EPIGRAM

- 6 Mettre en valeur la qualité des produits et du service, l'exemple de la restauration municipale de Fougéré/St Quentin Lès Beaurepaire**

Christelle COLINEAU, responsable du restaurant scolaire municipal

- 7 Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective**

Mmes AIME et DRONNE, Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP)

- 8 Hygiène et sécurité : les règles pour une exploitation agricole pour approvisionner la restauration collective**

Emmanuelle SOUDAY, Chambre régionale d'agriculture Pays-de-La-Loire

- 9 Observatoire régional 2017 de l'approvisionnement de proximité en restauration collective : les résultats 2016**

Gaëlle BOUCHON, Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la Forêt des Pays-de-la-Loire (DRAAF PdL)

- 10 Qualité et proximité au restaurant de Terra Botanica**

Chef du restaurant La table du Roi René