



Loi EGALIM

20% de BIO et LOCAL

Pour les élus et professionnels



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

MERCREDI 9 décembre 2020 - à partir de 14h - Les Ponts de Cé
co-organisé par INTERBIO, ANGERS LOIRE MÉTROPOLE et le GABBANJOU

**Salon de fournisseurs, échanges
et ateliers pratiques**

Port du masque
obligatoire



Au programme

À partir de

14h

SALON DES FOURNISSEURS BIO

Rencontre avec des fournisseurs bio de la région

15h30

PLÉNIÈRE : ÊTRE ACTEUR POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

- 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



17h

2 ATELIERS DE 45 MN CHACUN, À CHOISIR PARMIS LES SUIVANTS :

- **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 ; témoignage 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 chargé de mission sur la restauration en milieu médico-social



➔ 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 2 décembre 2020

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

Adresse

Salle Athlétis | 50 Av. de l'Europe | Les Ponts-de-Cé



Covoiturage possible en nous contactant au tél. 02 41 18 61 50 ou par mail

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