

POUR CONTINUER
VOTRE SÉJOUR
EN DORDOGNE,
L'OFFICE DU
TOURISME
DE PÉRIGUEUX
VOUS PROPOSE

**SAMEDI
1^{ER} JUILLET**

LE MARCHÉ DE
SARLAT & LA GROTTÉ
DE LASCAUX

Tarif: 68 € / personne*

- Départ en bus à 8h30.
- Visite commentée de Sarlat, ville au patrimoine exceptionnel qui possède le plus grand nombre de bâtiments inscrits ou classés au kilomètre carré en Europe. Temps libre au coeur du marché.
- Déjeuner à la Ferme-Auberge des Genestes à St Geniès et visite de la ferme.
- Visite de la Grotte de Montignac-Lascaux (Centre International de l'Art Pariétal). Un fac-similé complet et inédit retrace la découverte de la célèbre grotte ornée. L'ouverture du Centre International de l'Art Pariétal en décembre 2016 marque le début d'une nouvelle aventure alliant l'émotion d'un art ancestral et la prouesse technologique. Dès le belvédère, le regard embrasse un vaste panorama et s'imprègne du contexte géographique exceptionnel de Lascaux.
- Retour en bus à 18h.

* Le prix comprend les visites commentées, le transport, le déjeuner (1/4 de vin et café compris).

À L'INITIATIVE DE CES JOURNÉES...

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

Association nationale composée principalement de cuisiniers et diététiciens qui proposent du conseil, de la formation et de l'accompagnement pour faciliter l'introduction de produits bio locaux dans une démarche santé.



• **AGROBIO PÉRIGORD** •
Les Agriculteurs BIO de Dordogne

AGROBIO PÉRIGORD
Association de développement de l'agriculture biologique en Dordogne-Périgord depuis près de 30 ans.



AMICALE LAÏQUE DE MARSANEIX
Association du village œuvrant au quotidien dans des actions autour du vivre-ensemble et de la laïcité.

PARTENAIRES & FINANCEURS



INVITATION

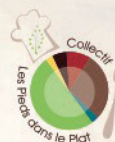
**MARSANEIX
(DORDOGNE-24)**

1^{ÈRES}

**RENCONTRES
NATIONALES
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE
ENGAGÉE EN
BIO**



BIO



**29
30 JUIN 2017**



Vous êtes une structure de restauration collective engagée - voire labellisée - bio locale, ou intéressée par une démarche globale et durable d'introduction d'aliments biologiques ?

RENDEZ-VOUS LES 29 ET 30 JUIN À MARSANEIX !

- 10h-12h30** Accueil, inscription des participants et visite des stands
12h-13h **PLATEAU-REPAS**
14h Mot d'accueil des organisateurs et partenaires
14h45-16h30 **CONFÉRENCE « La restauration collective pour développer l'agriculture biologique, quelles démarches durables sur les territoires ? »**
Intervenants : B. ALLAIN (Députée de la Dordogne), P. POINTEREAU (Agronome, Président SOLAGRO), Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB)
17h-18h30 Au choix, **1 ATELIER** ou **1 TABLE RONDE** (liste ci-dessous)
18h30 - 21h30 Temps d'échanges, **DÉGUSTATIONS** en **MUSIQUE**

ATELIERS PRATIQUES

- Techniques culinaires des céréales & légumineuses : atouts nutritionnels et maîtrise des coûts
Avec J. MONTAGNARD, chef de cuisine végétarienne et un cuisinier et diététicien du Collectif
- Intérêts et méthode de la cuisson basse température
Avec un cuisinier et diététicien du Collectif les Pieds dans le Plat
- Pâtisserie et desserts maison
Avec un cuisinier et diététicien du Collectif les Pieds dans le Plat
- Education au goût
Avec un cuisinier et diététicien du Collectif les Pieds dans le Plat

TABLES RONDES

- La formation, outil pour une introduction pérenne des produits bio
Avec P. LACHAUD, coordinateur GAB65 et S. GRIGNOU, CNFPT Ile-de-France
- Plaisir de manger, santé, planète : quels leviers pour quels changements ?
Avec P. COURBON, éducateur de santé, nutritionniste (cabinet IDEE), et un cuisinier et diététicien du Collectif
- Quelle logique d'approvisionnement et de planification des menus ?
Avec E. GRUNEWALD (MBIM), et un cuisinier et diététicien du Collectif
- Gaspillage alimentaire : comment intervenir auprès des convives ?
Avec S. DHONT, animatrice école Marsaneix, S. ROSBLACK, Agriculture Biologique en Picardie



En 2013, l'école de Marsaneix a été la première cantine en France labellisée «En Cuisine» par ECOCERT, dans laquelle aujourd'hui Jean-Marc Mouillac cuisine 100 % bio pour les enfants. Dans le cadre du Collectif les Pieds dans le Plat, il accompagne d'autres structures dans leur démarche d'introduction de produits bio et d'optimisation de la qualité nutritionnelle des repas servis.

La Dordogne, lieu touristique par excellence (à découvrir le troisième jour, lire page suivante), souhaite devenir un département exemplaire pour le développement de l'agriculture biologique. Aujourd'hui, 19 collectivités sont labellisées et 22 collèges sont engagés dans une démarche d'introduction de produits bio dans leurs restaurants. S'approvisionner en produits bio locaux s'inscrit dans une volonté de promouvoir la santé et le goût des aliments tout en créant du lien avec les acteurs du territoire. Cette démarche est possible partout et doit être encouragée et valorisée.

PROGRAMME

JEUDI
29
JUIN

VENDREDI
30
JUIN

- 8h30** Accueil café
9h30-11h **CONFÉRENCE « la laïcité au coeur de la restauration collective bio locale »**
Intervenants : JC. DIONISI (ancien Directeur Général du Syndicat Intercommunal pour la Restauration Collective - SIRESCO), Y. SEGUINES (responsable Pôle Engagement Léo Lagrange Sud-Ouest)
11h30-12h30 **CONFÉRENCE « Labelliser sa restauration collective bio locale ».**
Intervenants : A. RAGOT-JOUBERT (Interbio Nouvelle-Aquitaine), L. PUJOS (Ecocert), P. RAVENEAU (Fondation Nicolas Hulot), Témoignage d'un élu
12h30 REPAS
14h-15h **CONFÉRENCE « Manger bio : un modèle-santé pour la restauration collective »**
Intervenants : L. CHEVALLIER (Médecin nutritionniste), C. AUBERT (Ingénieur agronome)
15h30 - 17h Au choix, **1 ATELIER** ou **1 TABLE RONDE** (voir liste)
20h REPAS ET CONCERT

ANIMATEUR
WALTER
BOUVAIS
conférencier
journaliste
auteur

TARIF*
150€
LES 2 JOURS
AVEC REPAS

*Prise en charge possible au titre de la formation professionnelle.



MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO



PRÉSENCE DE STANDS PENDANTS LES DEUX JOURNÉES :
FOURNISSEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE,
ASSOCIATIONS ET PARTENAIRES INSTITUTIONNELS