

REUNION REGIONALE

PAYS DE LOIRE

LE MERCREDI 15 MARS 2017

SALLE SYRACUSE

Espace culturel Henri Salvador

2, place de la Gironde

72 COULAINES

8h30 - 9h00 Accueil des participants.

9h00 - 9h15 Mot de bienvenue.

! M. Christophe Rouillon , Maire de Coulaines

9h15 - 9h30 Présentation de l'association,

M. Daniel Gras, directeur de la cuisine centrale de la Ville du Mans, Administrateur AGORES, délégué Sarthe.

9h30 - 10h00 : Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective – présentation des résultats 2016 et de l'enquête 2017.

M Jean Noël De Casanove ou Mme Gaëlle Bouchon Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt des Pays de Loire.

10h00 - 10h30 : La chasse au gaspi en restauration collective : état des lieux, réglementation et solutions.

Mme Laurence Gouthière Ademe Angers.

Retours d'expériences de collectivités.

10h30 – 11h : Offre de formation en restauration collective proposée par le CNFPT.

! M. Teddy Colombeix. Conseiller formation restauration collective Pays de Loire

11h – 11h30 : L'éducation au goût , est-ce possible dans nos restaurants ?

Marie Claire Thareau Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes

Présentation de la malle « alimentation et activité physique » mis en place par la ville de Coulaines.

Justine Evrard Coordinatrice du réseau santé parentalité - MPT (maison pour tous) - de Coulaines pour la présentation de la "malle alimentation et activité physique".

11h30 - 12h : Les allergies en restauration collective: doit on les prendre en compte ? si oui : comment ?

Mme Yanne Boloh Secrétaire du patient organizations comitee de Eaaci (académie européenne d'allergologie et d'immunologie clinique) .

12h30 - 12h45 : Clôture de la matinée.

- ! Mme Fabienne Bombed, conseillère municipale déléguée chargée de la valorisation de l'espace naturel et de l'écoconsommation à la mairie de Coulaines.

12h45 : Buffet préparé par le personnel de la restauration de la ville de Coulaines et du Mans sur inscription

14h15 : Visite sur inscription

La ferme des Jenvries, ferme familiale située à Les Jenvries, 72380 Souillé

*__*__**__*__*

Pour organiser au mieux cette journée, nous vous remercions de nous retourner le coupon ci-dessous à daniel.gras@lemans.fr avant le 3 mars 2015

M. Mme :		
Fonction :		
Ville ou structure :		
Mail :@		
T él :		
<hr/>		
participera au repas : NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/>
Participera à la visite de la ferme des Jenvries : NON	<input type="checkbox"/> OUI	<input type="checkbox"/>