



OBJET : Réunion AGORES 2018 Cotes d'Armor
Code Formation CNFPT : C3RVT 008

Monsieur le Maire,
Monsieur le Directeur de la Restauration
Municipale,
Monsieur le Conseiller technique en Restauration,
Monsieur le Directeur de l'Education,

Plérin, le 16 janvier 2018

AGORES, association nationale de la restauration territoriale, organisera le mercredi 21 février 2018 la réunion régionale Bretagne Nord, en collaboration avec la ville de Plérin.

Ce rendez-vous régional annuel des professionnels de la restauration collective s'adresse aux responsables de la restauration municipale et territoriale, de l'éducation et de l'enfance, aux professionnels de la restauration hors domicile (RHD) et aux élus en charge de ce secteur.

Cette rencontre constituée d'interventions, d'échanges d'expériences sur différentes thématiques fait partie intégrante de notre veille professionnelle, de la formation et de l'information continue nécessaire à l'exercice de nos métiers territoriaux. C'est pourquoi le CNFPT Bretagne est également partenaire.

La matinée sera, nous en sommes convaincus, riche en échanges et permettra d'apporter aux professionnels de la restauration des réponses efficaces et concrètes aux enjeux de leurs métiers.

Cette rencontre sera suivie d'un déjeuner au restaurant scolaire de Harel de La Noë à Plérin et se clôturera par une visite d'une ferme label rouge à Meslin

Nous avons le plaisir de vous convier, ainsi que les personnes concernées de votre collectivité, à cette rencontre territoriale :

le mercredi 21 février 2018 salle du CAP rue de la Croix
22190 PLERIN

Le vice-président d'AGORES

Le Maire de PLERIN

Christophe BOUILLAUX

Ronan Kerdraon

PROGRAMME DE LA REUNION REGIONALE COTES D'ARMOR

Mercredi 21 février 2018

9h00 à 9h15	Mot de bienvenue de Monsieur Le Maire ou de son Représentant
9h15 à 9h45	Présentation de l'association, ses actualités, le 32 ^{ème} forum national... par Christophe Bouillaux, vice-président AGORES
9h45 à 10h15	Alim Confiance : transparence des résultats des contrôles sanitaires en restauration collective par la DDPP des Côtes d'Armor
10h15 à 10h45	« Le groupement de commande produits bio et locaux sur le pays de Saint Briec » par Jean Luc Pennec (directeur de la cuisine centrale de Saint Briec et Maud Singy Responsable Service Energie- Développement Durable de Saint Briec Armor Agglomération)
10h45 à 11h00	Pause
11h00 à 11h40	« La lutte contre le gaspillage » par Chloë Riou Coordinatrice prévention et tri des déchets Saint Briec Armor Agglomération et par Arlette Mahé référente lutte contre le gaspillage ville de Plérin
11h40 à 12h10	Présentation du label rouge filière bovine bretonne et BBC « l'autre pays de la blonde d'Aquitaine » par Jean Stéphane Blanchard
12h30	Déjeuner au restaurant scolaire Harel de la Noë (5,92 €)
14h30	Visite de l'exploitation Label Rouge Blonde d'Aquitaine Bleu-Blanc-Cœur de Maxime Cabaret - Cargouët - 22 400 MESLIN

Inscription CNFPT pour validation « formation continue »

Contactez le gestionnaire formation de votre collectivité code action **C3RVT 008** avant le 15/02/2018

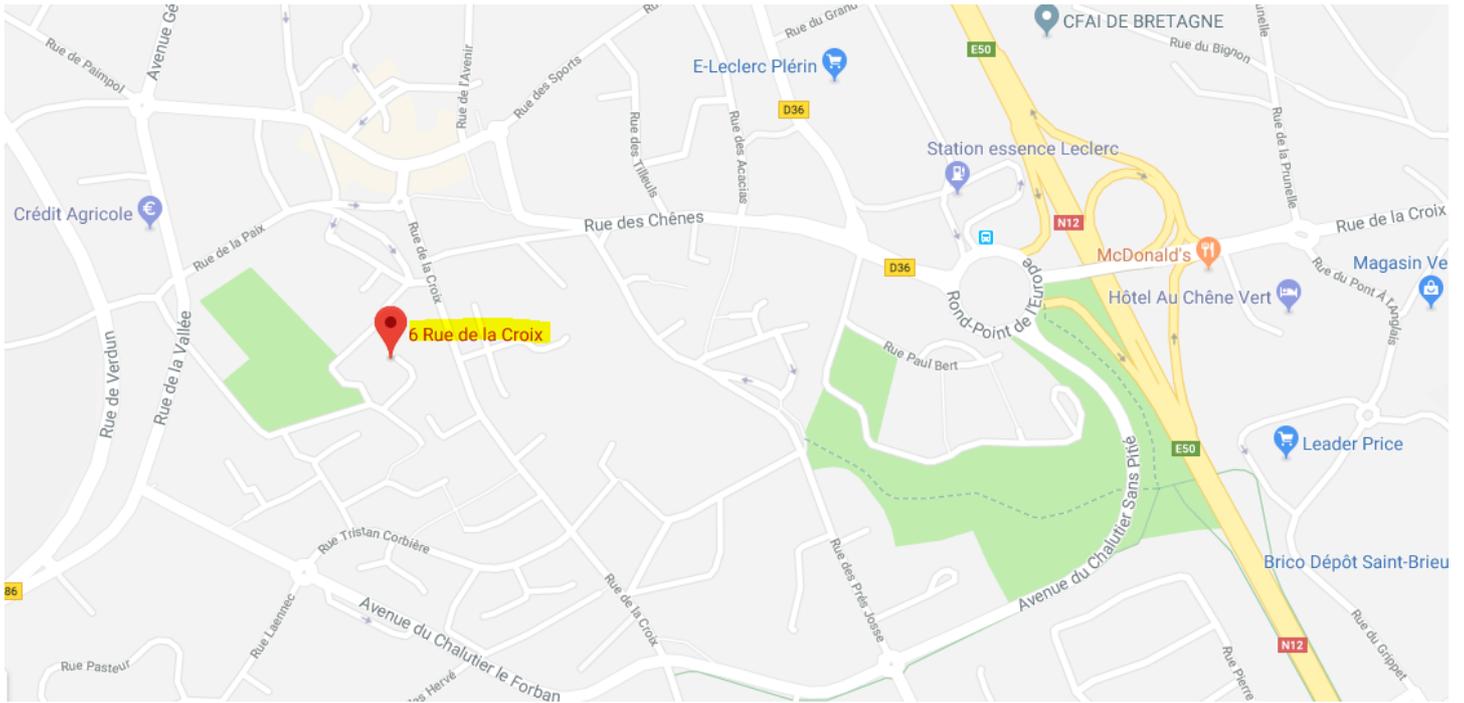
Et pour la partie logistique (repas, visite...) envoyer l'inscription à Alain Rouault
arouault@ville-plerin.fr amahe@ville-plerin.fr avant le 15 février 2018

M ou Mme.....		
Fonction :.....		
Ville d'Activité :.....		
Votre mail.....@.....		
N° de tel Fax		
Participera au déjeuner (Chacun règle son repas sur place 5.92 €)	OUI	NON
Participera à la visite de la ferme	OUI	NON



Plan d'accès salle de réunion

Brest



Rennes