

RÉUNION RÉGIONALE NOUVELLE AQUITAINE

PROGRAMME «MERCREDI 3 AVRIL 2019»

8h30 - 9h00 Accueil des participants.

9h00 - 9h15 Mot de bienvenue.

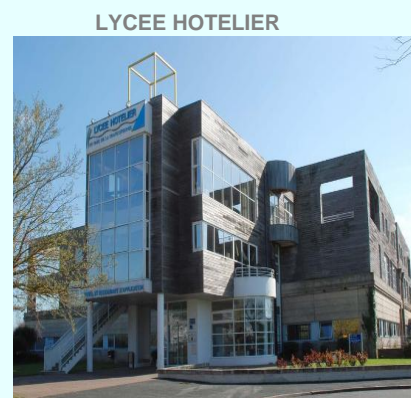
Ses actualités et son forum national (Juin 2019 – Saintes 16).

- Mme Chantal VETTER, Adjointe au Maire déléguée à l'Education Enfant, Jeunesse.
- Mme Danielle REBERE, Conseillère Municipale Déléguée à la Restauration.
- Mme Sabrina NIKKEL, Responsable du Service de la Restauration.

9h15 - 9h30 Présentation de l'association Agores,

Ses actualités et son forum national (Juin 2019 – Saintes 16).

- M. Sylvestre NIVET, Directeur Restauration collective (Ville de Poitiers), Vice-Président AGORES, délégué Nouvelle Aquitaine ; Membre du Conseil National de la Restauration Collective (Ministère de l'Agriculture).



9h30 - 10h00 : Le Gaspillage Alimentaire (Pacte 2).

Des actions concrètes pour accélérer la mise en place du gaspillage alimentaire en restauration collective.

- M Patrice POIRIER, Directeur Restauration collective (ville de Rochefort), Administrateur AGORES, délégué Nouvelle Aquitaine ; Membre du comité « Pacte 2 : Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire » Ministère de l'agriculture).
- Mme Marie-José STANKIEVITCH, Responsable Restauration collective (Conseil Départemental Charente Maritime) et Administrateur AGORES, déléguée Nouvelle Aquitaine.

10h00 - 10h30 : Vers la fin des Conditionnements Plastiques en restauration collective.

Les perturbateurs endocriniens, un enjeu sanitaire.

- Mme Isabelle PIRRONNEAU Attachée en Recherche Clinique (CHU Poitiers).
- M. Pascal CARATO Chimiste thérapeutique, membre du réseau HEDEX (CHU Poitiers).



10h30 – 11h00 : Etat Généraux de l'Alimentation {EGA} & Repas Végétariens.

LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Comment valoriser la viande dans les menus, face à la tendance de repas alternatifs ?

- Mme Myriam EYMARD, Directrice de l'interprofession du bétail et des viandes en Aquitaine (INTERBEV Aquitaine).
- M. Sylvestre NIVET, Directeur Restauration collective (Ville de Poitiers), et Vice-Président AGORES ; Délégué Nouvelle Aquitaine ; Membre du Conseil National de la Restauration Collective (Ministère de l'Agriculture).

11h00 - 11h15 : Pause



.../...

11h15 - 11h45 : 20 % de Denrées Alimentaires Biologiques en 2022.

Comment structurer ses approvisionnements et se rapprocher des filières locales.

- Mme Lucile GUIPOUY Chargée de mission restauration collective bio (FRAB Nouvelle-Aquitaine).

11h45 – 12h30 : Approvisionnements locaux.

Etat des lieux – Retours d'expérience.

- M. Sylvestre NIVET, Directeur Restauration collective (Ville de Poitiers), Vice-Président AGORES, délégué Nouvelle Aquitaine ; Membre du Comité National de la Restauration Collective (Ministère de l'Agriculture).
- Mme Marie-José STANKIEVITCH, Responsable Restauration collective (Conseil Départemental Charente Maritime), Administrateur AGORES, déléguée Nouvelle Aquitaine.

12h30 - 12h45 : Clôture de la rencontre.

- M. Jean François FOUNTAINE, Maire de La Rochelle.
- Mme Danielle REBERE, Conseillère Municipale Déléguée à la Restauration Scolaire,
- Mme Sabrina NIKKEL, Responsable du Service de la Restauration.

12h45 : Buffet préparé par le personnel du Service Restauration de La Rochelle.

*_*_*_*_*

Afin de nous permettre d'organiser cette journée, nous vous remercions de bien vouloir retourner le bulletin d'inscription ci-joint **avant le 28 mars 2019.**



A retenir

5-6-7 Juin 2019 – Agores - Forum national de la Restauration collective à Saintes (17)



Bulletin d'Inscription

A renvoyer impérativement avant le 26 mars 2019

Réunion Régionale – 3 Avril 2019

~ ~ ~

LYCEE HOTELIER DU PARC DE LA FRANCOPHONIE
SALLE « AMPHITHEATRE »
1 AVENUE LES MINIMES
17000 LA ROCHELLE

Organisée par la ville de LA ROCHELLE & AGORES

Nom :

Prénom :

Fonction :

Adresse professionnelle :

.....

Code Postal : Ville :

Téléphone professionnel :

Mobile :

Courriel :

Assistera au buffet N'assistera pas au buffet

Bulletin à retourner dûment complété avant le 26 mars 2019 à :

Ville de Poitiers – Direction Restauration collective –
9 rue de la Clouère – 86000 POITIERS

Ou

direction.restauration.collective@poitiers.fr