

Arnage le 7 février 2018

**OBJET** : Réunion AGORES 2018 Pays de Loire

**Code Formation CNFPT** : YT 314001

Madame, Monsieur le Maire,  
Madame, Monsieur le Responsable de la  
Restauration,  
Madame, Monsieur le Chef de cuisine,

AGORES, association nationale de la restauration territoriale, organisera le mercredi 11 avril 2018 la réunion régionale Pays de Loire, en collaboration avec la ville d'Arnage.

Ce rendez-vous régional annuel des professionnels de la restauration collective s'adresse aux responsables de la restauration 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 Pays de Loire 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 buffet et se clôturera par une visite de la ferme du Gaec Bio Avenir à Spay.

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

le mercredi 11 avril 2018 salle « La Bulle »

rue de l'hôtel de Ville

72230 ARNAGE

Administrateur AGORES  
Daniel GRAS

Maire d'Arnage  
Thierry COZIC

OBJET : Réunion AGORES 2018 Pays de Loire

**Code Formation CNFPT : YT 314001**

PROGRAMME DE LA REUNION REGIONALE PAYS DE LOIRE

Salle La Bulle

ARNAGE

Mercredi 11 avril 2018

9h00 à 9h15	Mot de bienvenue de Monsieur Le Maire
9h15 à 9h45	Présentation de l'association, ses actualités, le 32 <sup>ème</sup> forum national... par Daniel Gras administrateur AGORES
9h45 à 10h15	Alim Confiance : transparence des résultats des contrôles sanitaires en restauration collective, Mme Dominique Pouvreau, DDPP de la Sarthe
10h15 à 10h35	Les Etats Généraux de l'Alimentation : feuille de route pour la restauration collective territoriale, Jean Jacques Hazan représentant Agorès aux Etats Généraux de l'Alimentation.
10h35 à 11h00	CNFPT : Offres de formation et nouvelles possibilités offertes par le numérique, Teddy Colombeix conseiller formation CNFPT.
11h00 à 11h15	Pause
11h15 à 12h45	<b>Tables rondes :</b>  Table ronde N° 1 : -L'approvisionnement de proximité en produits de qualité, comment faire et quelle est l'offre locale avec la participation d'Hélène Penven, Pays du Mans, Benoît Lemeur, EPLEFPA La Germinière , Bruno Briffault , Gaëc Bio Avenir, Gilles Réot Idéal 72.  Table ronde N° 2 :Optimiser son choix lors de l'achat de matériel en terme de performances techniques, de développement durable, d'ergonomie, avec la participation de Pascal Ollitrault, Enodis, ergonome,
13h00	Buffet préparé par le personnel de la restauration d'Arnage, de Coulaines, du Mans.
14h30	Visite de la ferme du Gaëc Bio Avenir à Spay, sur inscription.

-----  
Merci de bien vouloir retourner le coupon  
par mail [daniel.gras@lemans.fr](mailto:daniel.gras@lemans.fr) avant le 30mars 2018.

**BULLETIN DE RESERVATION** journée du 11 avril 2018 RR AGORES Pays de Loire

M ou Mme.....  
Fonction :.....  
Ville d'Activité :.....  
Votre mail.....@.....  
N° de tel ..... Fax .....

Participera au déjeuner

**OUI**

**NON**

Participera à la visite de la ferme du Gaec Bio Avenir  
**NON**

**OUI**