

OBJET : Réunion AGORES 2018 Finistère
Code Formation CNFPT : C3RVT007

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

Quimper, le 7 février 2018

AGORES, association nationale de la restauration territoriale, organisera le mercredi 28 mars 2018 la réunion régionale Bretagne-Nord, en collaboration avec la commune de Rosnoën.

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 municipal et se clôturera par une visite de la ferme de Monsieur et Madame Leroux et du jardin Bio d'Antoine.

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

le mercredi 28 MARS 2018 en salle polyvalente
9, rue de Quimerc'h 29590 ROSNOËN

La déléguée départementale AGORES Finistère



Carole VASSEUR

Le Maire de Rosnoën



Mickaël KERNEIS

PROGRAMME DE LA REUNION REGIONALE FINISTERE Mercredi 28 mars 2018

A partir de 8H30	Accueil des participants autour d'un café de bienvenue
9h00 à 9h30	Mot de bienvenue de Monsieur Le Maire et de Madame Bizec 1 ^{ère} adjointe Septembre 2017 : la remunicipalisation de la restauration à Rosnoen
9h30 à 9h45	Présentation de l'association, ses actualités par Carole Vasseur déléguée départementale AGORES Finistère
9h45 à 10h15	Le gaspillage alimentaire, retour d'expériences de la Ville de Douarnenez par Annick Le Bot, responsable de la restauration scolaire
10h15 à 10h30	Installation vers les deux ateliers
10h30 à 11h45	1 ^{er} atelier : Les enjeux de la pause méridienne, un temps pour bien manger et pour apprendre à goûter de tout, les missions des personnels d'encadrement par Patrick Poussard CF2P Formation
10h30 à 11h45	2 ^{ème} atelier : Les marchés réservés, un outil juridique pour développer les achats locaux. Symoresco et l'ESAT de Cornouaille : un exemple de partenariat par Bruno Accart responsable filière agro-alimentaire ESAT et Carole Vasseur directrice du Symoresco
11h45 à 12h00	Retour en plénière en salle polyvalente
12h00 à 12h30	Restitution des ateliers
12h30 à 12h45	Clôture de la matinée et présentation du forum national de la restauration publique territoriale AGORES les 13-14-15 juin 2018 à Draguignan, Gironde
12h45 à 14h15	Déjeuner en salle polyvalente de Rosnoën (5 €)
14h15 à 16h00	Visite de la ferme Bio de Mr et Me Le Roux et du jardin potager Bio d'Antoine, puis derniers échanges dans la salle polyvalente

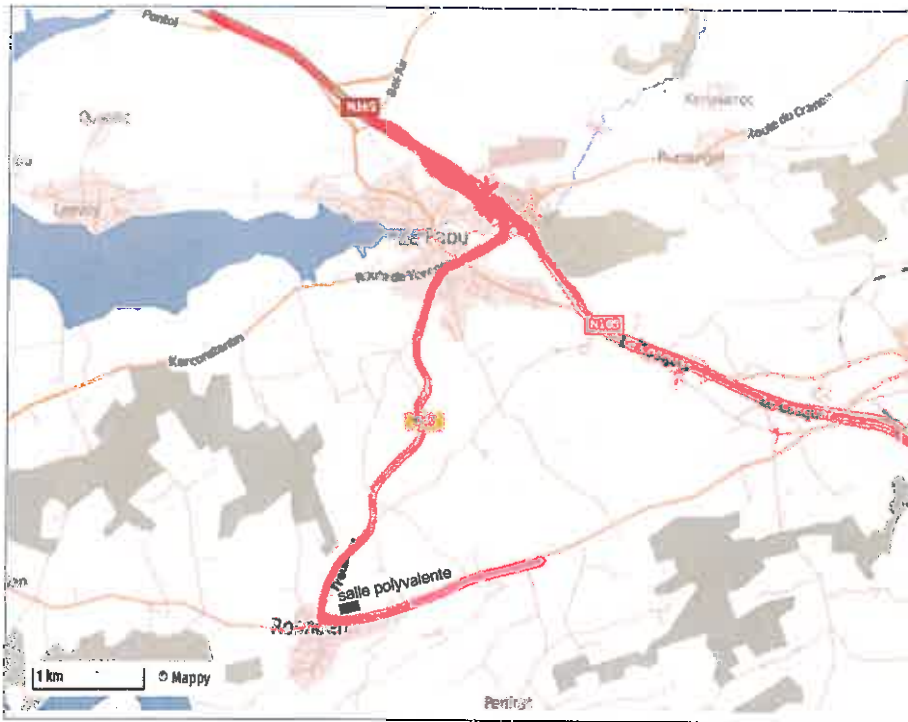
Inscription CNFPT pour validation « formation continue » code Formation C3RVT007

Et pour la partie logistique (repas, visite...), envoyer l'inscription à : communication@mairiederosnoen.fr
avant le 19 mars 2018

M ou Mme
Fonction :
Ville d'Activité :
E - mail.....@.....
N° de tél. Fax

Participera au déjeuner (Chacun règle son repas sur place 5 €)	OUI	NON
Participera à la visite	OUI	NON

Plan d'accès à Rosnoën



Voie express N165 en venant soit de Brest, soit de Lorient-Quimper

=>prendre la sortie :
LE FAOU / RUMENGOL / ROSNOËN

=>suivre Le Faou (place de la mairie), prendre direction Rosnoën, prendre route de Rosnoën et non route de Térenez

Suivre la route sur 3-4 km

Le bourg se situe en haut de la colline

En arrivant, prendre sur votre gauche rue de Quimerc'h

La salle polyvalente se trouve sur votre gauche à 200 mètres

LES COTEAUX DE L'ABER

M. & Mme LE ROUX

Production laitière

Viande de bœuf BIO

JARDIN POTAGER BIO D'ANTOINE

M. & Mme CZURKA

FERME DU SEILLOU

M. & Mme TROADEC

Viande rouge

LES VIVIERS DE TEREZEZ

M. BRISSET

Poissonnerie

LES VERGERS DE TEREZEZ

Mme PAUGAM

BOULANGERIE BIO (via l'épicerie du bourg)

FERME DE PEN AR MENEZ

JUS DE POMME BIO

(Kervezennec)

M. & Mme LE GUIRRIEC

TERRE & PLUME

Volaille BIO



Du bon, du bio et du local

Les écoles rosnoennaises bénéficient chaque jour d'un service de restauration scolaire de qualité. Les repas, élaborés avec des produits frais et variés, sont préparés sur place.

