

RÉUNION RÉGIONALE NOUVELLE-AQUITAINE

PROGRAMME « MERCREDI 1 AVRIL 2020 »

Code session pour l'inscription en ligne : 81830038

8h30 - 9h00 - ACCUEIL DES PARTICIPANTS.

9h00 - 9h15 - MOT DE BIENVENUE.

- M. Charles DAYOT, Président de Mont de Marsan Agglo.



9h15 - 9h30 - PRÉSENTATION DE L'ASSOCIATION AGORES.

Ses Actualités et son Forum national (Juin 2020 - Rambouillet / 78).

- M. Jean Michel BARREAU, Directeur Restauration collective (Ville de Colomiers).
- M Patrice TORRES, Administrateur AGORES, délégué Nouvelle Aquitaine.

9h30 - 10h00 - LOI EGALIM : LES ATOUTS D'UNE ALIMENTATION Saine DANS LES ASSIETTES DE NOS CONVIVES

Dr Philippe BERTHELEMY, gastro-entérologue et hépatologue à l'hôpital de Pau

10h00 - 10h20 - TÉMOIGNAGE D'UN ÉLEVEUR DE BŒUF BIO (BLONDE D'AQUITAINE) À SAUVETERRE DE BÉARN

François GALLICOU éleveur de bœuf et veau dans le 64

10h20 - 10h50 - INNOVATION MANAGÉRIALE : COMMENT INTÉGRER UNE ALIMENTATION Saine PAR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS ET MALADIES DE L'APPAREIL LOCOMOTEUR SUR NOS AGENTS DE LA RESTAURATION.

Laure Quenehen, kiné Prévention 64

10h50- 11h15 - MENU VÉGÉTARIEN : L'INNOVATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES DANS NOS MARMITES

Pascal TARGON
conseil Audit, formation D-PRO

11h15 - 11h30 - Pause



11h30 - 12h10 - Présentation de la cuisine centrale de Mont de Marsan

M. Philippe DUPUY, directeur de la cuisine centrale de Mont de Marsan

12h10 - 12h30 OFFRE DE FORMATION NATIONALE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Programme 2020-2021.

-
- Mme Christine COUTURIER, conseiller formation Restauration Collective

12h30- BUFFET PRÉPARÉ PAR LE PERSONNEL DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE DE LA CUISINE DE MONT DE MARSAN.