



LA RESTAURATION COLLECTIVE, ALLIÉE NATURELLE D'UNE FILIÈRE HALIEUTIQUE DURABLE ?

MARDI 18 DÉCEMBRE 2018 À BORDEAUX

Amphithéâtre Badinter - Immeuble Gironde
1 rue Corps-Franc-Pommies, 33 000 Bordeaux

«
Une matinée d'échanges entre les acteurs
de la restauration collective et des filières halieutiques
»

L'association Un Plus Bio organise un séminaire national sur le thème de : « La restauration collective, alliée naturelle d'une filière halieutique durable ? » Il s'agit d'une matinée d'échanges et de valorisation des expériences repérées par Un Plus Bio depuis trois ans, avec le soutien de la fondation Carasso, sur le rapprochement du monde des cantines et de celui de la pêche : métiers, évolution des rapports, développement de la filière, dialogue, etc.

PROGRAMME

8 h 45 Accueil café

9 h 00 Discours d'ouverture

Par **Carole Guère**, élue en charge des collèges et **Dominique Fedieu**, élu en charge de la commission Agriculture au Département de Gironde, et **Grégory Gendre**, maire de Dolus d'Oléron (17), membre du Conseil d'administration d'Un Plus Bio

9 h 30 Quel poisson mangerons-nous demain dans les cantines ?

- Bilan du programme conduit par Un Plus Bio sur la restauration collective et les ressources halieutiques durables, par **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un Plus Bio
- Les enjeux liés à la définition d'une pêche durable, par **Frédéric Le Manach**, directeur scientifique de l'association Bloom
- Restitution des enquêtes auprès de différents restaurants scolaires, menées par Un Plus Bio

10 h 30 Du bateau à l'assiette : quand les territoires et la restauration collective jouent le jeu pour introduire du poisson local

- Regards et témoignages d'acteurs engagés : Pays Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre (33), ville de Bègles (33), ville de Dolus-d'Oléron (17), Département des Pyrénées-Atlantiques (64)
- Échanges avec les participants

12 h 00 « Nourrir différemment les convives est la seule issue »

Par **Arnaud Daguin**, porte-parole du mouvement "Pour une agriculture du vivant" et chroniqueur à France Inter

12 h 30 Clôture et buffet bio local

