

Programme de la journée départementale Plus de bio et de local en restauration collective dans le Gard

le 11 décembre au Pont du Gard, salle Pitot

9h : Accueil café

9h30 : Discours introductifs du Département du Gard et d'Un plus Bio

10h : La restauration collective, au cœur des changements alimentaires

10h-10h10 : Nouvelle loi Alimentation : enjeux et objectifs, par Un Plus Bio

10h10-10h30 : Résultats 2018 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, par Melle Inès REVUELTA, animatrice de l'Observatoire, Un Plus Bio

10h45 : Deux tables rondes pour éclairer les enjeux

- *Dynamiques de territoire et mutualisation entre établissements*

10h45-10h50 : Introduction sur les politiques publiques volontaristes, par Un Plus Bio

10h50-11h05 : Témoignage du centre sportif Espace Gard Découvertes, Méjannes- le-Clap (30) par M. Yann JOSSELIN, directeur, et M. Mickael BESNARD, responsable du service hôtelier, M. Nicolas SOULIER, cuisinier

11h05-11h20 : Témoignage des EHPAD de Mens et de Corps (38) par M. Jean-Marc PIZOT, chargé de mission au sein des deux EHPAD

- *La diversification des protéines au service de la qualité et de la santé des convives*

11h30-11h40 : Introduction sur la transition alimentaire des cantines rebelles, par Un Plus Bio

11h40-11h55 : Témoignage de la commune de Millau (12) par M. Julien AIGOUY, chef cuisinier de la cuisine centrale municipale

11h55-12h10 : Témoignage de la commune de Manduel (30) par M. Lionel SENPAU, chef du service municipal de restauration

12h30 : Conclusion

Buffet bio local

14h00 : Accueil café

14h15 : L'évolution des pratiques en restauration collective, quels outils pour engager des changements durables dans sa collectivité?

L'exemple national du label « En cuisine »: présentation, portée des changements et atouts pour une collectivité par Mme Lise PUJOS, responsable du label "En Cuisine", ECOCERT

15h00 : Regards d'acteurs et de territoires qui ont choisi d'aller vers plus de bio et de local

15h-15h15 : Le Conseil départemental de la Drôme et ses collèges (26) par Mme Pascale DESSUS, chef de service Gestion et Restauration, Direction Éducation Jeunesse Sport et Mme Claudia CLAVEL, responsable Qualité Nutrition Santé, Direction Éducation Jeunesse Sport

15h15-15h30 : La ville de Miramas et son service de restauration en gestion concédée (13) par M. Thierry RICARD, directeur du Pole Enfance Jeunesse Education Sports et Culture

15h30-15h45 : L'EHPAD Le Foyer du Romarin à Clapiers (34) par M. René GALIBERT, responsable du service restauration

16h15 : Conclusion

Merci de vous inscrire en suivant ce lien : [ici](#)