

ÉVÈNE
MENT



« À TABLE ! »

LES ATELIERS VIRTUELS DE L'ALIMENTATION

DÉCONFINEMENT : ET MAINTENANT
ON FAIT QUOI À MANGER ?

Atelier # 2 / Centre-Est - Rencontre inter-régionale en ligne

MARDI 19 MAI 2020 14H30 - 16H

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale



**Un
Plus
Bio**

L'OBJECTIF

1. Témoigner de l'inventivité des territoires engagés dans une politique alimentaire qui font la richesse de nos réseaux
2. Continuer à partager nos réflexions et à échanger des solutions
3. Repérer des dynamiques émergentes et les valoriser grâce à l'Observatoire de la restauration collective bio et durable

[Je m'inscris](#)



Déconfinement : et maintenant, on fait quoi à manger ?

MARDI 19 MAI 2020 - DE 14H30 À 16H

Atelier # 2 / Centre-Est - Rencontre inter-régionale en ligne

**Nos territoires ont du talent ! Participez et témoignez
au cours d'une après-midi consacrée aux actions
innovantes.**

TROIS PARTENAIRES

AGORES - Le réseau des directeurs de restauration publique territoriale défend une restauration collective fondée sur une exigence globale de qualité appliquée à tous les aspects de la restauration publique : formation des personnels, hygiène, nutrition et sécurité, qualité et organisation des repas, information des familles, rôle social et éducatif...

ECOCERT - Créateur du label « En Cuisine », Ecocert distingue les cantines engagées dans le bio et le durable. À ce jour, plus de 2 000 établissements engagés dans la démarche.

UN PLUS BIO - Premier réseau des collectivités locales engagées dans la transformation des politiques publiques de l'alimentation. Un Plus Bio éclaire les problématiques, soutient les initiatives et fédère les acteurs.

1- ACCUEIL

- Tour de table virtuel
- Présentation de l'atelier

2- TÉMOIGNAGES

- **Salima Djidel**, conseillère municipale déléguée à l'alimentation locale et biologique à la Ville de Grenoble (38) : distribution de repas gratuits, redistribution d'invendus des magasins alimentaires, mise en place de bons alimentaires, accompagnement du Marché d'Intérêt National.
- **Christine Viron**, gérante de la plateforme « La Bio d'ici » (01 & 73), sur l'importance de sa structure pour assurer une continuité dans la démarche d'approvisionnement bio et local des collectivités.

- **Marlène Eymond** (chargée de mission agriculture et alimentation de la Communauté de Communes du Royans-Vercors, 26) et **Aurélié Gachon** (chargée de mission promotion et valorisation des produits agricoles du PNR du Vercors, 26 et 38), sur l'articulation d'un système de commande en ligne commun

- **Didier Thévenet**, directeur de la restauration de Lons-le-Saunier (39) et vice-président d'Agores, sur la mise en place de nouvelles dynamiques de soutien aux agriculteurs locaux et de lien social avec les convives.

3- ÉCHANGES

- Réponses aux questions posées en temps réel via le chat.
- Réactions, points de vue et discussion sur la thématique.

MODÉRATEURS DE L'ATELIER

- **Stéphane Veyrat**, directeur d'Un Plus Bio.
- **Lise Pujos**, responsable du Label « En Cuisine » chez Ecocert.

*COMMENT ÇA MARCHE ? La rencontre en ligne aura lieu via le module Teams de Microsoft. Une application collaborative à installer sur tablette, ordinateur ou mobile. Le lien pour rejoindre la réunion vous sera envoyé une fois le formulaire d'inscription rempli. Un test pour celles et ceux qui le désirent sera organisé dans la demi-heure précédant l'atelier, le mardi 19 mai à partir de 14h.