

ÉVÈNE
MENT



« À TABLE ! »

LES ATELIERS VIRTUELS DE L'ALIMENTATION

COMMENT INVENTER DE NOUVELLES
FORMES DE COOPÉRATION ?

Atelier # 3 / Nord - Rencontre inter-régionale en ligne

MARDI 9 JUIN 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](#)



Comment inventer de nouvelles formes de coopération ?

MARDI 9 JUIN 2020 - DE 14H30 À 16H

Atelier # 3 / Nord - Rencontre inter-régionale en ligne

Nos territoires ont du talent ! Participez et échangez au cours d'un atelier consacré aux acteurs qui font bouger notre alimentation.

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

- **Xavier Verquin**, directeur du service de restauration municipale de Lys-Lez-Lannoy (59), sur le rôle des techniciens pour assurer la continuité d'un service public de qualité en bio local.
- **Valérie Morantin-Florczak**, responsable service qualité restauration à la ville de Roubaix (59), en délégation de service public pour la livraison des repas, sur les difficultés face à son prestataire pendant et après le confinement.

- **Dominique Hays**, président du réseau national Cocagne et directeur de l'Écopôle alimentaire de la région d'Audruicq (62), sur la solidarité qui passe à table via la coordination d'un système alimentaire local, bio et solidaire.

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.
- **Didier Thévenet**, vice-président d'Agores.

*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 9 juin à partir de 14h.

Télécharger [l'appli](#)
Plus d'infos : contact@unplusbio.org