

Restauration scolaire

BIO, CIRCUITS COURTS, LUTTE CONTRE
LE GASPILLAGE : OÙ EN ÊTES-VOUS ?

8 h 30 - 12 h 45

- **La politique de Montpellier Méditerranée Métropole en faveur d'une restauration responsable**

Isabelle TOUZARD, Maire, Murviel-lès-Montpellier
et Vice-Présidente Montpellier Méditerranée Métropole

Isabelle MARSALA, adjointe au Maire déléguée à la réussite
éducative, Mairie de Montpellier

- **Circuits courts, produits bio, lutte contre le gaspillage : quels sont les enjeux d'une restauration collective durable**
 - Données de cadrage sur les produits bio, les produits locaux et la lutte contre le gaspillage en restauration scolaire
 - Quels sont les principaux enjeux environnementaux, sociaux et économiques
 - État des lieux des initiatives en France

Delphine DUCOEURJOLY, Ingénieur conseil

- **Pourquoi et comment bâtir une politique agricole et alimentaire à l'échelle d'une Agglomération de 31 communes**
 - Présentation de la démarche de « agro-écologie alimentation » Ville/Métropole
 - Quelles applications à la restauration scolaire : illustration au travers d'exemples concrets tels que l'introduction du pain bio, les repas alternatifs etc.
 - Comment la politique alimentaire intègre-t-elle un approvisionnement de proximité
- **Quelles stratégies adopter pour assurer la relocalisation des approvisionnements d'une cuisine centrale**
 - La nécessaire réécriture des marchés publics
 - Quelles sont les adaptations requises en cuisine
 - Comment développer l'implication de la collectivité dans des projets de développement rural : exemple de la légumerie

Jérôme MARTIN, Responsable du service commun de restauration collective, Cuisine centrale intercommunale de Valence Romans Sud Rhône-Alpes (26)

14 h - 17 h 15

- **Quels leviers utiliser pour promouvoir les produits bio et les circuits courts dans la commande publique**

- Quelles sont les conditions préalables pour promouvoir le bio et les circuits courts dans les marchés publics
- Sur quels leviers s'appuyer en gestion directe
- Comment procéder en gestion concédée

Delphine DUCOEURJOLY, Ingénieur conseil

- **Comment une société de restauration collective intègre le local dans sa politique interne**

- Quels ajustements des procédures d'achat et des relations fournisseurs
- Quelles stratégies pour sécuriser les approvisionnements
- Pourquoi et comment intégrer les équipes de restauration dans le processus de valorisation des produits locaux

Isabelle DESCLOZEUX, Responsable Projet Alimentaire
Territorial, Sodexo Education Sogeres

- **Quelles solutions de management transversal pour lutter contre le gaspillage alimentaire**

- Décryptage des jeux d'acteurs
- Peut-on dégager des solutions simples, efficaces, qui ont fait leur preuve, et comment les analyser
- Quelle approche économique du gaspillage alimentaire
- Étude de cas concrets

Mélanie GARNIER, Directrice Verdicité Lyon

- **Comment réussir le double challenge du bio et du local dans la restauration des lycées**

- Opération « Manger bio local au lycée » : quel dispositif d'accompagnement a été mis en œuvre en région Hauts-de-France
- Quels sont les premiers résultats observés
- Présentation de la mise en place de nouveaux outils de commande et de nouvelles procédures juridiques pour faciliter l'approvisionnement en produits bio et locaux

Adeline SCREVE, Chargée de mission restauration dans les lycées,
Région Hauts-de-France

17 h 15

- **Fin de journée**

En partenariat avec :

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

Sogeres
RESTAURATEUR

Avec le soutien de :

Montpellier Méditerranée Métropole

M
Montpellier

INSCRIPTION EN LIGNE SUR :

conferences.lagazettedescommunes.com
Journée d'étude « Restauration scolaire »

OU AU VERSO



Restauration scolaire

**BIO, CIRCUITS COURTS, LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE :
OÙ EN ÊTES-VOUS ?**

BULLETIN D'INSCRIPTION

Collectivité/organisme.....

Adresse.....

Code postal Ville.....

Participant

Monsieur Madame

Nom.....

Prénom.....

Fonction.....

Tél.....

E-mail *.....

(*Indispensable pour l'envoi de la confirmation d'inscription)

Règlement (1) :

mandat administratif chèque joint (2)

Adresse de facturation.....

Service interlocuteur.....

Code postal Ville.....

(1) Une facture sera envoyée à l'adresse complétée ci-dessus.

(2) Le règlement par chèque est obligatoire pour les inscriptions à titre personnel.

**Règlement par chèque bancaire à l'inscription à l'ordre de Territorial
ou par mandat administratif aux coordonnées bancaires ci-dessous :**

TERRITORIAL SAS - RIB : CIC Crédit Industriel et Commercial - Code Banque: 30066 - Code guichet: 10949 -
Compte n° 00020062001 - Clé RIB: 26 - IBAN : FR76 30066109 4900 0200 6200 126 - Bank identification code
(BIC) : CMCIFRPP - N° SIRET: 404926958 00020 - Code APE: 5813Z

Date :

Cachet et signature :

MA COMMANDE

Secteur Public (éligible au DIF !) :
490 € HT (588 € TTC)

Inscrivez-vous à plusieurs et bénéficiez
de nos tarifs dégressifs :

conferences.lagazettedescommunes.com

Secteur Privé et entreprises
publiques : 590 € HT (708 € TTC)

Total : € HT*

* Ce montant comprend l'ensemble des prestations :
accueil café, déjeuner, offre abonnement, conférences-
débats, documents et traitement de l'inscription.

MES OFFRES

Abonnement gratuit à ACTEURS
DE LA VIE SCOLAIRE pendant 6 mois
(offert pour toute inscription payante)

➔ Nombre de places limité, bulletin
à retourner avant le 8 juin 2016

- Par email : pvincent@infopro-digital.com

- Par courrier à :

Pénélope Vincent / Territorial

Antony Parc II
10, place du Général de Gaulle
BP 20156 - 92186 Antony Cedex

- Par Fax au **01 77 92 98 17**

Les Rencontres de La Gazette sont organisées par la société TERRITORIAL. S.A.S. TERRITORIAL S.A.S. est un organisme de formation déclaré sous le n° d'activité 82 38 040 55 38. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat et ce en vertu de l'article L.6352-12 du code du travail. Tarifs valables jusqu'à la date des événements. TVA : 20%. Les informations à caractère personnel recueillies ci-dessus par la société TERRITORIAL S.A.S., société par actions simplifiées au capital de 1 259 907 euros. Siège social : Antony Parc 2 - 10 place du Général de Gaulle - La Croix de Berny - BP 20 156 - 92186 ANTONY CEDEX, immatriculée au RCS NANTERRE sous le numéro 404 926 958 font l'objet d'un traitement informatique. Elles sont nécessaires à notre société pour traiter votre commande, et sont enregistrées dans notre fichier de clients. TERRITORIAL S.A.S. pourra envoyer des communications relatives à nos activités. Conformément à la loi informatique et liberté du 6 août 2004 (art.34 et s.). Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification, de modification et de suppression sur l'ensemble des données qui vous concernent. Pour exercer ces droits, vous pouvez écrire à : cnil.evenements@infopro-digital.com. Retrouvez l'intégralité des modalités d'inscription et conditions générales de vente sur <http://evenements.infopro-digital.com/gazette-des-communes/cgv>

JE_RESTAURATION_140616

INFOS PRATIQUES :

Accueil à partir de 8h30

Hôtel Mercure Montpellier Centre Antigone

285 bld de l'aéroport - International-Antigone

34000 MONTPELLIER - FRANCE

Tél. : 04 67 20 63 63 - E-mail : H1544-GM@accor.com

ACCÈS :

- Depuis l'autoroute A9, prendre la sortie 29 (Montpellier Est) et suivre direction Aéroport / Centre-ville. Passer devant la zone d'activité du Millénaire. Au premier feu de circulation, l'hôtel Mercure Montpellier Antigone est sur la gauche.

- Gare SNCF à 1 km – Aéroport de Montpellier à 10 km

- Tramway 1, arrêt Place de l'Europe