

Restauration collective

QUELLE STRATÉGIE POUR ALLIER CIRCUITS COURTS, BIO ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

8 h 30 – 12 H 45

• Quels sont les enjeux d'une restauration collective responsable

- 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

Delphine DUCOEURJOLY, Ingénieur conseil

• Présentation de la démarche « Mon Restau responsable » de la Fondation Nicolas Hulot

- Quels sont les axes de progrès pour devenir un « restau responsable »
- Quels sont les bénéfices pour la collectivité

Patrice RAVENEAU, Chargé de projet « Mon Restau Responsable », Fondation Nicolas Hulot

• Comment Saint-Étienne, en gestion concédée, réussit l'introduction d'aliments bio à hauteur de 80 % et locaux à hauteur de 70 % dans les assiettes des écoliers stéphanois

- Quelle stratégie politique au départ et quelles évolutions au cours du temps ?
- Comment les producteurs se sont mobilisés
- Quelle est la perception des convives et des familles

Sandrine MORENT, Directrice de l'éducation et de la petite-enfance, Ville de Saint-Étienne

• Quels outils pour mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage

- Comment concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace
- Quelles pistes pour pérenniser les résultats obtenus
- Point sur les aides et dispositifs d'accompagnement de l'ADEME

Laurence GOUTHIERE, Service consommation et prévention gaspillage alimentaire, Ademe

• Comment transformer la lutte contre le gaspillage alimentaire en véritable levier d'économies

- Quels sont les moyens à mettre en œuvre pour s'approvisionner localement en produits de qualité
- De l'approvisionnement au traitement des déchets organiques : comment gérer efficacement l'ensemble du processus
- Quelles solutions pour organiser une approche pédagogique et culinaire visant à favoriser la restauration responsable

Gilles DARDE, Directeur de Marché, Elior

Vanessa PANNIER, Chef de projet Nutrition, Elior France

14 h – 17 H 30

• La réponse de Grenoble Alpes-Métropole à l'appel à projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

- Quel objectif vise la réponse à l'appel à projet de l'Ademe
- Comment se met en place le réseau intercommunal d'établissements de restauration collective
- Quels moyens sont nécessaires à l'opération

Cécile DE COMBRET, Responsable service prévention, tri, communication, Grenoble-Alpes Métropole

• Quelle démarche le SITO A a mis en œuvre pour limiter le gaspillage à la source et améliorer le traitement des déchets organiques

- Quelle stratégie de collecte des ordures organiques pour valoriser ces déchets par le processus de méthanisation
- Le point sur les résultats de l'action et l'avenir de la démarche

Sophie RENON, Chargée de mission prévention déchets, SITO A (74)

• Comment les producteurs s'organisent pour livrer les sites de restauration

- Comment les producteurs assurent le regroupement de l'offre et la logistique
- Quelles sont les clés d'un approvisionnement réussi

Eric GRUNEWALD, Coordinateur, Réseau Manger Bio Ici et Maintenant

• Comment sensibiliser les convives et les parents au bien-manger et faire évoluer les comportements alimentaires

- Que peut-on changer dans la façon dont l'offre est mise à disposition pour favoriser des choix plus durables
- Comment prendre en compte les facteurs économiques, culturels et sociaux dans l'offre de restauration

Laure SAULAIS, Chargée de recherche, Institut Paul Bocuse - Lyon

• 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 et concédée
- Comment procéder en cas de groupement d'achat

Delphine DUCOEURJOLY, Ingénieur conseil



En partenariat avec :



Journée animée par
Delphine DUCOEURJOLY,
Ingénieur conseil

INSCRIPTION EN LIGNE SUR :

conferences.lagazettedescommunes.com
Journée d'étude « Restauration collective »,
rubrique « conférences »

OU AU VERSO



Restauration collective

QUELLE STRATÉGIE POUR ALLIER CIRCUITS COURTS, BIO ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

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° 000920062001 - 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, conférences-débats,
documents et traitement de l'inscription.

➔ Nombre de places limité, bulletin à retourner avant le 2 décembre 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 Journées d'étude sont organisées par la société TERRITORIAL S.A.S., un organisme de formation déclaré sous le n° d'activité 82 38040 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/cg>

INFOS PRATIQUES :

La journée se déroulera dans Paris intramuros. Le lieu exact vous sera précisé lors de l'envoi de votre convocation.

Pour toute autre information : Elvire ROULET – Tél. : 01 77 92 93 36 - eroulet@infopro-digital.com