

parents

personnels

élus



MER
09
NOV

agriculteurs

distributeurs

2e Forum Régional Restauration Collective Bio



FRAB MP
Les Agriculteurs BIO
de Midi Pyrénées

enseignants

cuisiniers

usagers

gestionnaires

Introduire des produits bio et locaux dans votre offre alimentaire

📍 Lycée Hôtelier Pardailhan, 32000 Auch
📅 Mercredi 9 Novembre 2016



🟡 Les premières clés de réussite 🔴 Des ateliers pratiques pour passer à l'action 🟢 Des témoignages d'acteurs en marche pour une alimentation bio et locale

ATELIERS

PROGRAMME

ATELIER n°1

Construire une démarche alimentaire de progrès territoriale ?

Construire une chaîne alimentaire de la production à la distribution bio et locale en restauration collective permet d'impliquer collectivement de nombreux acteurs d'un territoire. A travers deux exemples, venez découvrir quels ont été les démarches associées pour aboutir à un projet réunissant toutes les énergies, du producteur au convive en passant par les structures locales, et les réels bénéfices d'une telle approche.

ATELIER n°2

Les Marchés Publics, le bio, le local.

Outils indispensables à l'introduction de produits bio et locaux dans la restauration collective, les marchés publics n'auront plus de secret pour vous à la sortie de cet atelier. Julie AGUINALIN, juriste experte sur les marchés publics vous dévoilera les incontournables d'un marché réussi sur la base d'expériences déjà menées par des établissements tels que les vôtres. Une mise en situation en fin de journée vous permettra de saisir au mieux l'ensemble des informations transmises tout au long de la matinée afin d'envisager sereinement l'introduction de produits bio et locaux dans vos restaurations.

ATELIER n°3

Menu: maîtrise des coûts et valorisation.

Sur la base de 3 témoignages et d'une mise en situation, cet atelier permettra d'aborder la démarche globale de passage à une restauration collective bio locale intégrant aussi bien des aspects techniques (travail sur les menus, l'équilibre nutritionnel et la maîtrise du budget) que des enjeux pédagogiques de sensibilisation auprès des mangeurs.

ATELIER n°4

De l'idée au projet, l'accompagnement comme clé la réussite.

Parce qu'introduire du bio local dans son restaurant ne se résume jamais à remplacer un fournisseur par un autre, nous verrons dans cet atelier, à travers témoignages et mises en situation, les difficultés auxquelles se confrontent les porteurs de projet mais aussi les pistes pour avancer sereinement et efficacement!

OUVERTURE

9h30-10h00

Georges JOYA, Président des Bios du Gers-GABB32
José BARREAU, Directeur du Lycée Pardailhan

La restauration collective pour l'enjeu eau
Julie PORTIER (FNAB)

Témoignages

10h30-11h00

L'exemple d'accompagnements réussis:
Collège en Bio en 32
Mairie d'Aucamville

1ère PARTIE DES ATELIERS

11h00-12h30

Pour chaque atelier, états de lieux, témoignages, débats, questions/réponses.

REPAS BIO ET LOCAL

12h30-13h30

2ème PARTIE DES ATELIERS

14h00-15h30

Résolution collective d'études de cas pour chaque atelier.

CONCLUSION ET PERSPECTIVES

15h30-16h00

Vous repartirez avec votre boîte à outils pour passer à l'action!

**Les Bios du Gers
GABB32**
93 route de Pessan
32000 AUCH



Les BIOS du Gers
Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

Véronique CHAMPOMIER

Diététicienne Animatrice Alimentation
animationcc@gabb32.org

>OUVERT à TOUS!

INSCRIPTION OBLIGATOIRE

INSCRIPTION par téléphone >> 05 62 63 10 86

INSCRIPTION par internet >> www.frama.link/FP6YDZKA

participation de 20€ demandée

avec le soutien de:

