



**Jeudi 21 novembre 2019**

**Lieu : Chambre d'agriculture du Calvados**

**Salle de session – 6 avenue Dubna**

**14200 HEROUVILLE SAINT CLAIR**

**« Restauration collective et commande publique... Où en est-on 6 mois après l'entrée en vigueur de la Loi EGALIM ? Des outils et réponses en Normandie ! »**

Détail de la journée		Intervenants
09H30	Accueil-Café	
10H00	Ouverture de la journée	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Actualités RAN COPER : point sur la vie du réseau, les services à votre disposition</li> </ul>	Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER
10H20	Approvisionnements en restauration collective publique	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>6 mois après le début de l'ère EGALIM, que retenir ?               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualités et points d'attention</li> <li>- Chiffres et tendances en restauration collective</li> </ul> </li> <li>Synthèse des freins et opportunités observés               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les évolutions observées en matière de procédures d'approvisionnement</li> <li>- La mobilisation et l'organisation des filières, des producteurs, des prestataires</li> </ul> </li> </ul>	Sarah LESNARD – Chargée de mission Qualité et Proximité – <b>Chambres d'Agriculture de Normandie</b>  Sabine JULIEN – Cheffe de Projet Programme National Alimentaire – <b>DRAAF Normandie</b>  Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER
11H00	Table ronde N°1 – Les travaux et solutions développés en Normandie	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fruit des travaux du groupe de réflexion du RAN COPER « Restauration collective et produits « bio », locaux et de qualité »               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectifs du groupe et chantiers à venir</li> <li>- Présentation de l'outil méthodologique normand de référencement visant à faciliter des approvisionnements conformes aux préconisations EGALIM</li> </ul> </li> <li>Dynamiques régionales               <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Je mange normand dans mon lycée », le point au regard d'EGALIM</li> <li>- Evolutions observées côté fournisseurs/filières</li> <li>- Des outils à la disposition des acheteurs publics de Normandie</li> </ul> </li> <li>Retour d'expérience               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des approvisionnements de qualité, conformes aux objectifs EGALIM et normands, c'est possible !</li> </ul> </li> </ul> <p>Echanges avec la salle</p>	Frédéric BAZILLE – Animateur technique – RAN COPER  Guillaume LEBON - Chargé de mission circuits courts, filières de proximité et restauration scolaire – <b>Région Normandie</b>  Nicolas LEMARECHAL - Responsable de cuisine – <b>Lycée Thomas PESQUET</b>
12H30	REPAS – BUFFET	

14H00		
14H00	<b>Table ronde N°2 : focus techniques</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La suppression des contenants plastiques, par où commencer ?</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les obligation réglementaires</li> <li>- Les solutions alternatives</li> <li>- Stratégies d'achats et intégrations aux procédures de commande publique</li> </ul> </li> <li>• <b>Evolutions des pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tour d'horizon en région : quels outils, quelles méthodes... Pour quels résultats ?</li> <li>- Retour d'expérience d'une collectivité engagée</li> </ul> </li> <li>• <b>Les filières normandes à vos côtés</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zoom sur les solutions « restauration collective » d'une filière</li> <li>- Le modèle coopératif pour structurer l'offre des producteurs normands et mieux répondre aux consultations publiques en restauration collective</li> </ul> </li> <li>• <b>Partage d'expériences normandes</b></li> </ul> <p><b>Echanges avec la salle</b></p>	<p><b>En cours de confirmation</b> - Délégué Régional - <b>AGORES</b></p> <p><b>Nathalie VILLERMET</b> – Chargée de Mission Gaspillage Alimentaire et Economie Circulaire - <b>CREPAN</b></p> <p><b>David POULAIN</b> – Responsable Unité de Production – <b>Collège Le Ferronay - Cherbourg en Cotentin</b></p> <p><b>Chloé SERRE</b> - Directrice - <b>INTERBEV</b></p> <p><b>Delphine SISTIG</b> – Chargée de Développement – <b>INTERBIO Normandie Services</b></p> <p><b>Dominique GOSSELIN</b> – Co-Gérant - <b>INTERBIO Normandie Services</b></p>
15H30	<b>Chantiers complémentaires et perspectives</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Prise en compte du coût des externalités environnementales des denrées alimentaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De quoi parle-t-on ?</li> <li>- Ressources et méthodes disponibles !</li> </ul> </li> <li>• <b>L'essentiel des outils à connaître au-delà de cette rencontre</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Et ailleurs ? Ce que les autres réseaux partagent avec vous !</li> <li>- Sélection d'outils et d'expériences recommandés par le RAN COPER</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Echanges avec la salle</b></p>	<p><b>Frédéric BAZILLE</b> – Animateur technique – <b>RAN COPER</b></p>
16H45	<b>Conclusion de la journée</b>	

[Toutes les informations pratiques et plan d'accès >>](#)