

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2 octobre 2023

8e édition des Rencontres Professionnelles Régionales de la restauration collective pour ancrer les produits locaux, de qualité et bio dans les menus *Mercredi 18 octobre 2023 au Palais des Congrès de Saint-Junien (87)*

Avec la mise en œuvre de la loi EGalim et le Pacte alimentaire régional pour une alimentation durable et locale, la Région Nouvelle-Aquitaine se fixe des objectifs de taille, et notamment celui de proposer 60% de produits locaux dont 30% de bio dans la restauration scolaire publique des lycées, à l'horizon 2025. Pour contribuer à atteindre ces objectifs, les **8e Rencontres Professionnelles régionales de la restauration bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine** se tiendront le 18 octobre à la Salle des Congrès de Saint-Junien (87) de 8h30 à 16h45.

Cet événement, co-organisé par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et l'AANA (*Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine*) s'inscrit dans le cadre du Pôle Régional de Compétences pour une restauration collective bio, locale et de qualité, copiloté par la Région Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF (*Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt*) et l'ARS (*Agence Régionale de Santé*). Pour cette édition 2023, la manifestation bénéficie également du soutien du Département de la Haute-Vienne et de la Ville de Saint-Junien.

À destination des décideurs et des professionnels de la restauration collective, des élus aux équipes de production, en passant par les gestionnaires, ces rencontres ont pour objectifs :

- de faire découvrir **l'offre bio et/ou locale présente en Nouvelle-Aquitaine**,
- de **développer, d'organiser, de faciliter les échanges commerciaux entre acteurs du secteur**,
- de **structurer les approvisionnements bio et locaux dans les services de restauration** (établissements scolaires, de santé, administration, entreprises, privés...).

INAUGURATION & REMISE DU LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

L'inauguration des Rencontres Professionnelles se déroulera à 11h30 avec les interventions d'un représentant de :

- l'État,
- la Région Nouvelle-Aquitaine,
- le Département de la Haute-Vienne,
- la Ville de Saint-Junien,
- INTERBIO Nouvelle-Aquitaine ;
- l'AANA, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine.

La Ville de Saint-Junien se verra remettre à cette occasion le label Territoire BIO Engagé pour avoir atteint plus de 22% d'approvisionnement en produits bio au sein de sa restauration scolaire.

LE PROGRAMME DE LA JOURNÉE

La journée s'articulera autour de 3 temps forts :

- **Le Salon des fournisseurs bio et locaux**

Environ soixante professionnels de la région présenteront une offre locale adaptée à la restauration collective : producteurs, groupements de producteurs et entreprises de différentes filières (fruits et légumes, pain, épicerie sucrée et salée, produits laitiers, boissons, volailles, viandes, produits de la mer et de l'aquaculture...) ou encore distributeurs spécialisés et organismes partenaires.

- **Les ateliers et conférences**

Durant la journée des ateliers techniques, des démonstrations culinaires et des conférences seront proposés aux participants. Les ateliers auront pour thématique « **le fonctionnement du dispositif Lait & Fruits à l'école de France AgriMer et comment en bénéficier** » ainsi que « **les leviers à actionner au sein des Sociétés de restauration collective pour atteindre les objectifs EGAlim** ». Les démonstrations culinaires, animées par une diététicienne et des chefs de collèges et de lycées de la Haute-Vienne, permettront aux participants de diversifier leurs apports en protéines.

Enfin, les conférences mettront en lumière **le rôle de la commande publique pour la préservation des filières animales de qualité**, mais aussi la **mise en avant d'initiatives sociales et locales sur le territoire**.

- **Un buffet réalisé par des chefs à partir de produits locaux**

Par ailleurs, afin de mettre à l'honneur les chefs de restauration collective et leur talent, un buffet composé de produits bio, locaux et de saison proposés par les exposants, sera réalisé par l'équipe de la cuisine centrale de Saint-Junien.

Découvrez les détails du déroulé et programme de la journée en annexe.

À propos : Cet événement s'inscrit dans le cadre des actions du Pôle régional de Compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité, déployé à l'échelle de la région Nouvelle-Aquitaine. Ces rencontres ont lieu chaque année sur les différents territoires de la Nouvelle-Aquitaine. Ce pôle a vocation à définir et animer les grandes orientations régionales en matière d'alimentation de qualité en restauration collective. Un portail pour faciliter le développement des circuits de proximité, l'approvisionnement local et les démarches d'alimentation saine et durable a été créé : www.restaurationcollectivena.fr

Contacts

Marine VEYRIES, Chargée de communication, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine
Tél. 06 69 79 69 93 – communication@interbionouvelleaquitaine.com

Marie LACOUR-DARRIBÈRE, Chargée d'édition et de communication, Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)
Tél. 06 32 58 73 97 – m.darribere@aana.fr

PROGRAMME

8h30 - Accueil et ouverture

9h > 14h30 - Salon des fournisseurs et des partenaires

- Découvrez l'offre locale adaptée à la restauration collective et composée d'une soixantaine de producteurs, artisans, entreprises et partenaires régionaux

9h30 > 10h15 – Atelier technique n°1 : Comment bénéficier de l'aide Lait & Fruits à l'école de FranceAgriMer ? (sur inscription – limité à 20 personnes)

- DRAAF Nouvelle-Aquitaine, Hugues CRUSE, chargé de mission alimentation,
- INTERFEL, Céline GENTY, déléguée régionale Nouvelle-Aquitaine,
- Commune de Mouthiers sur Boeme (16),
- Lycée Cabanis de Brive (19), Josette LACLAUTRE, gestionnaire.

10h30 > 11h15 : Restaurants collectifs et sociétés de restauration privées : quels leviers pour atteindre les objectifs EGAlim ? (sur inscription – limité à 20 personnes)

- 3AR, Anne BENTZ, Coordinatrice Achats publics responsables en Nouvelle-Aquitaine,
- Restaurant Interadministratif d'Angoulême (16), Stéphane TALIGROT, président de l'AGRIA et Stéphane TOURNEBOURAUD, responsable du site Eurest,
- API Restauration, Stéphane GUILLOTON, responsable Achats.

11h30 – Inauguration

12h > 13h30 – Buffet bio et local (sur inscription)

14h30 > 15h15 – Démonstration culinaire « Diversifier les sources de protéines, base légumineuse » (sur inscription)

14h30 > 15h30 : Conférence « Comment la commande publique peut soutenir les filières animales de qualité ? »

- Conseil départemental de Haute-Vienne, dispositif d'Encouragement au Bien Manger pour les collègues,
- Lycée Édouard Vaillant de Saint-Junien, Sophie SALMON, gestionnaire coordonnatrice du groupement de commandes 87 et membre de l'ACENA,
- SCEA Pré Vert, Benoit GRANGER, directeur de la coopérative d'éleveurs bio,
- Hôpital de Saintes-Saint-Jean-d'Angély (17), Laurent FOL, ingénieur restauration,
- un éleveur laitier en AOP (17) (sous réserve).

15h45 > 16h45 : Conférence « Produire des légumes à proximité des convives : des initiatives qui favorisent le lien social, au territoire et à son assiette »

- SCIC Ceinture Verte du Terroir de Limoges (87), Elodie BLANCHARD, directrice,
- Ville de Saint-Junien (87), potager municipal, Elyane CROCI, adjointe chargée des travaux, des bâtiments et de l'aménagement durable,
- Centre hospitalier de Nontron (24), jardin intergénérationnel, Pascal CHAMOULEAU, responsable de la cuisine,
- Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine, les légumeries en région, Alexia MICHOD, chargée de mission Démarches alimentaires de territoire.

15h45 > 16h30 – Démonstration culinaire « Diversifier les sources de protéines, base œufs et laits » (sur inscription)

16h30 – Clôture de la journée