



• BIO EN NORMANDIE •
Les agricultrices et agriculteurs bio



PASS SANITAIRE OBLIGATOIRE

Introduire des produits biologiques dans sa restauration scolaire, c'est possible !

Auditorium des archives départementales
61 rue de Lion sur mer - CAEN

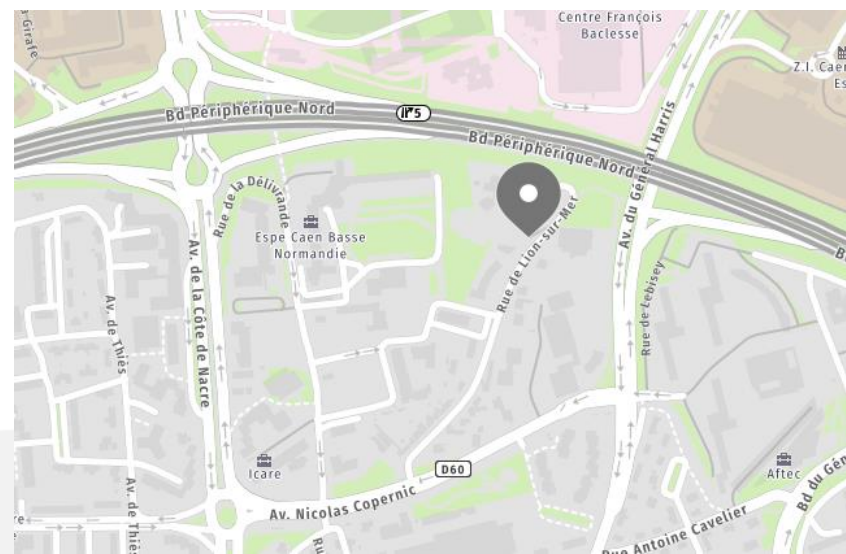
Mercredi 29 septembre 2021
De 9 h 00 à 12h30

Inscription obligatoire avant le 27 septembre 2021 (Nombre de places limité)

[Inscription ICI](#)

Caroline PARIS : cparis@bio-normandie.org
02 58 09 00 71 | 06 99 78 46 57

Prendre périphérique Nord – sortie 5 (CHU – Côtes de Nacre)



PROGRAMME

A partir de 8 H 45 : Accueil des participants

9 H 00 – 9 H 15 : Introduction et présentation de la matinée

9h15 – 10h30 : **Intervention de Sabrina CHARUEL**, co-animatrice du réseau RAN COPER* et directrice de la commande publique pour la commune nouvelle d'Avranches
« Comment favoriser l'achat de denrées alimentaires de qualité, bio et locales dans les contrats d'approvisionnement relevant de la commande publique »

Repérer les freins et leviers à l'introduction de produits biologiques, locaux en restauration collective

A partir de 10 h 30 :

- **Témoignage de Pierre BLANCHARD**, chef de cuisine du restaurant scolaire de Feytiat (87)
Cuisine sur place, gestion directe, 520 convives. Restaurant labélisé Ecocert – niveau 3
- **Témoignage de Nolween PRIGENT** Présidente du RPI de TERRES DE DRUANCE dans le Bocage VIROIS (14) – cuisine sur place, gestion directe - 80 Convives.
- **Témoignage de Christophe CHAPPERON**, chef de cuisine du restaurant scolaire du collège de Saint Martin de Fontenay (14) + de 600 repas – Mise en place de plats végétariens et l'incidence sur le cout du repas.

12h00 – 12h30 : présentation des outils mis à votre disposition afin de favoriser l'introduction de produits biologiques dans votre restauration

* RÉSEAU DES ACHETEURS NORMANDS POUR LA COMMANDE PUBLIQUE ECO-RESPONSABLE

