

INVITATION

TABLES RONDES
MANGER BIO ET LOCAL
EN RESTAURATION COLLECTIVE :

LE PAYS DE BREST, TERRITOIRE EXEMPLAIRE.



LE MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2014

DE 13H45 À 18H

ESPACE AVEL VOR À PLOUGASTEL-DAOULAS

Le pôle métropolitain du Pays de Brest coordonne un plan d'actions pour développer les filières alimentaires de proximité.
Dans ce cadre, la Maison de la bio 29 vous invite à participer à une demi-journée d'échanges :

CIBLES

- ✖ Elus des collectivités du Pays de Brest : Maires et Adjointes aux affaires scolaires ;
- ✖ Responsables et agents de restauration collective du Pays de Brest ;
- ✖ Paysans & artisans bio du Pays de Brest.

OBJECTIFS

- ✖ Sensibiliser à l'intérêt des produits biologiques locaux en restauration collective pour développer des dynamiques de territoire ;
- ✖ Favoriser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et contribuer à terme à une meilleure qualité de l'eau.

PROGRAMME

13h45 Accueil des participants

14h00 **Mot d'accueil** par M Dominique CAP, Maire de Plougastel-Daoulas, **ouverture** par M Patrick LECLERC, Vice-président du Pôle Métropolitain du Pays de Brest **et introduction** par M Jean-Michel FAVE, Paysan Bio et Président de la Maison de la Bio du Finistère.

14h15 **Table ronde**

« Un projet alimentaire bio : un atout pour mon territoire »

15h45 **Table ronde**

« L'approvisionnement en produits bio locaux : les conditions de réussite »

17h15 **Conclusion et synthèse** par Jean-Louis LE CORVOISIER, animateur des tables-rondes.

17h30 **Dégustation** de produits bio locaux et **présentation** du nouvel annuaire des fournisseurs bio du Finistère.

TABLE RONDE

Mme Marie-Pierre ROUGER, Vice-présidente du Conseil Régional en charge des lycées, pour la politique des lycées en termes de restauration,

M Michaël QUERNEZ, Vice-président du Conseil Général, pour la politique des collèges en termes de restauration et les dispositifs d'aides en place pour les collectivités,

M Marc SAWICKI, Adjoint à la Ville de Brest en charge de la politique éducative et de la restauration collective, pour l'exemple des crèches et des écoles de Brest : 30% de bio en lien avec les filières locales,

Mme Patricia HENAFF, Adjointe aux Affaires Scolaires de Plougastel-Daoulas, 20 % de bio dans les écoles publiques de la ville,

Mme Joëlle KERVELLA, Elue de Loperhet et Présidente du Syndicat Intercommunal à Vocation Unique pour la Restauration Intercommunale (SIVURIC), cuisine intercommunale ayant introduit près de 20 % de bio dans les achats,

Mme Anne LE NAOUR, Présidente de la Fédération des Conseils de Parents d'Elèves (FCPE) du Finistère.

TABLE RONDE

Mme Emmanuelle APPERE, agricultrice bio du GIE Douar Bev, La Roche Maurice,

Mme Valérie LAZENNEC, agricultrice bio de la Ferme de Traon Bihan, Brest,

M Philippe CANEVET, gérant de la boulangerie Canévet, Saint Thégonnec,

M Frédéric MORTERA, Second de cuisine au Restaurant Municipal de Lannilis, pour l'illustration d'un établissement à 600 couverts / jour et près de 18 % de produits bio introduits,

M Eric GLOAGUEN, Chef de cuisine au collège de la Tourelle à Quimper, pour l'illustration d'un établissement à 400 couverts / jour et 20 % de produits bio introduits,

Mme Florence BUSSON, Chargée de mission de la MAB 29 pour la boîte à outils et l'accompagnement des collectivités ainsi que pour le nouvel annuaire des fournisseurs bio du Finistère.



VOTRE CONTACT :



Maison de la Bio
Ecopole
29460 Daoulas

Cathy PICHON
mab29.pichon@agrobio-bretagne.org
02 98 25 16 79

02 98 25 80 33
www.bio29.fr

AVEC LE SOUTIEN DE :

