

Colloque organisé par le CDG 27 et le CNFPT en partenariat avec :

Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt

Marie-Claude Bertrand : marie-claude.bertrand@agriculture.gouv.fr

IRQUA Normandie Elsa Lunzenfichter : elunzenfichter@irqua-normandie.fr

Inter Bio Normandie Pauline Bouhélier : pbouhelier@bio-normandie.org

Les Défis Ruraux Stéphanie Heuzé : stephanie.heuze@defis-ruraux.fr

CARDERE Joël OUF : cardere@free.fr

Renseignements et modalités d'inscriptions

Pascal Bénétou - CDG27 - Tél. : 02.32.30.35.13

Lycée Agricole Gilbert Martin

3 rue Pierre Corneille - 27110 Le Neubourg



Coupon à renvoyer à : pascal.beneteau@cdg27.fr

Ou par courrier au Centre de Gestion - 10 bis, rue du Docteur Baudoux 27002 Evreux

Ou par Fax : 02.32.31.35.77

Sera accompagné(e) de ☐ M. ☐ Mme

NOM DE FAMILLE PRÉNOM

FONCTION

COLLECTIVITÉ

ADRESSE COMPLÈTE

CODE POSTAL VILLE

E-MAIL

ASSISTERA À LA CONFÉRENCE DU 24 OCTOBRE 2012 ☐ OUI ☐ NON

PARTICIPERA AU COCKTAIL ☐ OUI ☐ NON

Exception / 02 32 44 60 34 - Crédits photos : IRQUA-Normandie / E. LUNZENFICHTER, A. LEMERCIER, M. PERRICHON

rencontres RENCONTRES croisées

2012

CROISEES

LA RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Produits locaux, produits Bio

Qualité nutritionnelle, protection de l'environnement,
développement économique local, éducation, citoyenneté,...

cdg27
centre de gestion de l'eure
fonction publique territoriale

le cnfpt

En partenariat avec



LA RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Un enjeu de territoire

Sur un territoire, de nombreux habitants prennent leur repas en restauration collective gérée par les collectivités : restaurants d'écoles, de crèches, d'EHPAD...

S'approvisionner en produits locaux dans ces restaurants collectifs, c'est répondre à de multiples enjeux pour un territoire.

Enjeu social :

rendre accessible au plus grand nombre la consommation de produits de qualité, recréer du lien entre producteurs et convives.

Enjeu environnemental :

favoriser les filières agricoles respectueuses de l'environnement, diminuer les émissions de gaz à effet de serre liées aux transports.

Enjeu économique :

soutenir l'économie et l'emploi sur son territoire.

Agir pour la restauration collective, c'est donc participer localement aux défis du développement durable.

Rencontre croisée sur la restauration collective durable

La conférence vous permettra :

- de décrypter les enjeux pour votre territoire
- de découvrir des expériences abouties ou en construction
- d'échanger avec les producteurs
- de connaître les organismes qui peuvent vous accompagner dans votre projet

Rappel du concept "rencontre croisée"

Les rencontres croisées du CNFPT Haute-Normandie et du CDG 27 proposent aux élus et agents territoriaux un temps de réflexion et de débat sous la forme de conférence suivi d'un temps de mise en pratique par un module de formation.

Les formations sur cette thématique seront organisées prochainement.

rencontres
RENCONTRES
croisées

CROISÉES

2012

Programme

Matinée animée par Sylvie LE CALVEZ, fondatrice de la société de presse l'Acteur Rural, consacrée à la vie et à la création d'activités durables dans les territoires ruraux

9h00 Accueil des participants

9h30 Ouverture

Madame ROLLING Provisoire du Lycée Agricole du Neubourg
Monsieur LEROUX Président du Centre de Gestion de l'Eure, Délégué Régional du CNFPT Haute-Normandie, Maire de Pont-Audemer
Monsieur PREVOST, Vice-Président du Département de l'Eure, Président de la Commission Economie, Agriculture, Eau et Environnement

9h45 Présentation de la thématique
Film introductif

10h15 **Les grands enjeux de la restauration collective durable**

Les enjeux environnementaux et enjeux de territoire : Gaétane D'HEILLY
Chargée d'Opérations Agriculture Agence de l'Eau Seine Normandie
Les enjeux sociaux et nutritionnels : Dr GUERARD Médecin Nutritionniste à Caen
Débat

10h45 Pause

Stands de présentation des acteurs normands

11h00 Retour d'expériences - table ronde

Présentation des acteurs normands

- IRQUA Normandie - Elsa LUNZENFICHTER
- Inter Bio Normandie - Pauline BOUHELIER

- Les Défis Ruraux - Stéphanie HEUZÉ
- CARDERE - Joël OUF

Témoignages

L'expérimentation du Pays du Bessin au Virois
Focus dans la cuisine collective des Andelys
Focus dans une exploitation agricole

11h45 Débat

12h15 Bilan de la matinée : Animatrice

12h30 Clôture : Michel LEROUX

12h45 Cocktail déjeunatoire

Coupon réponse à renvoyer au CDG
avant le 17 octobre

☐ M.

☐ Mme

NOM DE FAMILLE PRÉNOM

FONCTION

COLLECTIVITÉ

ADRESSE COMPLÈTE

CODE POSTAL VILLE

E-MAIL

ASSISTERA À LA CONFÉRENCE DU 24 OCTOBRE 2012

☐ OUI

☐ NON

PARTICIPERA AU COCKTAIL

☐ OUI

☐ NON

