

8èmes RENCONTRES PROFESSIONNELLES REGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE ET DE QUALITE

Salle des Congrès, Saint Junien (87), le 18 octobre 2023

Les acteurs de la restauration collective sont à la recherche de produits bio, locaux, à introduire au sein de leurs sites de restauration. La loi Egalim impose 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio depuis le 1^{er} janvier 2022 dans tous les services de restauration publics. Par ailleurs, les objectifs régionaux issus de la feuille de route **NéoTerra**, et inscrits dans le **Pacte Alimentaire Nouvelle-Aquitaine** sont d'atteindre 60% de produits locaux dont 30% de produits bio dans la restauration collective publique.

De plus, la demande des consommateurs et des acheteurs quant à l'origine et à la qualité des produits proposés s'est accrue ces dernières années et a mis en exergue leur volonté de favoriser les circuits de proximité.

Cette journée sera pour vous l'occasion de présenter **vos produits adaptés à la restauration collective** aux chefs, gestionnaires, responsables de groupements d'achats... et d'amorcer ou de développer des courants d'affaires sur la restauration collective locale et régionale... mais aussi d'échanger avec les autres fournisseurs et de prendre part aux ateliers décryptage / témoignages / démos culinaires, selon vos envies et attentes.

Les produits recherchés et adaptés pour la Restauration Collective :

Fruits et légumes frais et transformés (4ème gamme), Viandes et volailles, Charcuteries, Produits laitiers et ovoproduits, Produits d'épicerie salées et sucrées majoritairement consommés en restauration collective, Produits de la mer et de l'aquaculture, Surgelés, Boissons non alcoolisées...

Les objectifs de ces 8èmes rencontres professionnelles

- Mobiliser les acheteurs et les fournisseurs locaux de la restauration collective ;
- Favoriser la rencontre entre professionnels de la restauration collective (environ 200) & fournisseurs locaux/régionaux (env 60 producteurs, artisans, grossistes, transformateurs...) ;
- Contribuer au développement de l'offre locale/régionale dédiée à la restauration collective ;
- Répondre à une demande croissante de relocalisation des approvisionnements et lever le frein de la connaissance de l'offre locale disponible ;

Les visiteurs ciblés

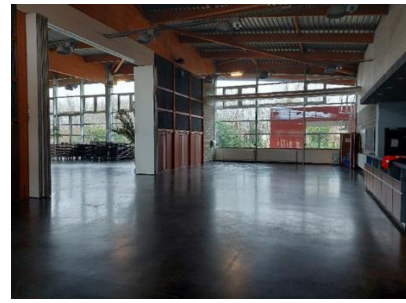
- Gestionnaires, chefs cuisiniers, seconds et proviseurs de lycées / collèges de Nouvelle-Aquitaine (mais principalement du Limousin et départements limitrophes) ;
- EHPAD, cuisine centrale, centre de loisirs, établissement enfance et petite enfance, établissements de santé ;
- Restaurants administratifs, armées, prisons, hôpitaux, restaurations commerciales d'entreprises, CROUS ;
- Collectivités (maires, communautés de communes...) et leurs agents & chargés de missions restauration collective, les PAT ;
- Sociétés de Restauration Collective.

Le lieu

Ces 8èmes Rencontres Professionnelles auront lieu dans la salle des Congrès de Saint-Junien (87). L'espace sera partagé en 3 grandes parties : un hall d'accueil (accueil, démos culinaires, restauration du midi), une grande salle dédiée au salon des fournisseurs et un espace dédié aux ateliers et conférences.



Vue extérieure de la salle des congrès



Vue de l'espace d'accueil / repas



Vue de la salle dédiée salon des Fournisseurs



Vue de l'espace dédié ateliers et conférences



Vues du salon des fournisseurs des Rencontres professionnelles 2022 au Futuroscope (86)

Offres de stands et Tarifs

Composition du stand fourni :

- Soit 2,5m façade x 2m (5m² environ), soit 2m façade x 2m (4m² environ)... selon nos contraintes techniques et d'implantation
- 1 table, 2 chaises & 1 grille (en fond de stand) pour votre affichage portant votre enseigne
- 1 branchement électrique (*Prévoyez d'amener votre rallonge électrique et votre multiprise !*)
- 1 repas inclus pour le buffet du midi. Tout repas supplémentaire devra être commandé aux organisateurs et sera facturé en supplément au tarif de **15,-€ TTC** par repas.

Critères d'éligibilité des exposants :

- être implanté sur le territoire de la Nouvelle-Aquitaine
- proposer majoritairement des produits de Nouvelle-Aquitaine
- proposer des produits adaptés à la restauration collective

Cet évènement bénéficiant de fonds publics est gratuit pour les exposants s'ils sont :

- adhérents auprès des organisateurs INTERBIO N-A ou AANA
- adhérents à un des organismes signataires du Pacte Alimentaire : ARIA N-A, La Coopération Agricole N-A, Interbev N-A, APFELSO, INTERFEL, InPACT N-A, Bio NA, Inaé
- agriculteurs et leurs groupements, association de producteurs

Pour les entreprises implantées en Nouvelle-Aquitaine ne relevant pas des catégories ci-dessus, les frais de participation se montent à 300 €ht, sous réserve de disponibilité de stand.

Chaque inscription sera examinée par le Comité de Pilotage, qui est souverain sur les validations ou non des demandes d'inscription.

Déroulé prévisionnel de la journée

8h30 : Accueil des participants.

9h - 12h : Salon des fournisseurs - découverte et échanges BtoB avec les exposants - fournisseurs.

9h30 – 11h15 : 2 Ateliers techniques de 45 minutes sur inscription (20 places maximum)

- *Comment bénéficier de l'aide Fruits et Légumes et Lait de France AgriMer ?*
- *Restaurants collectifs publics en délégation avec des sociétés de restauration privées : quels leviers pour atteindre les objectifs EGAlim ?*

11h30 – 12h15 : Discours officiels + Remise du label *Territoire Bio Engagé* à la ville de St Junien (87)

12h15 – 13h30 : Buffet bio et local, avec la valorisation des produits des fournisseurs exposants.

13h30 – 14h30 : Reprise du salon des fournisseurs - découverte et échanges BtoB avec les exposants - fournisseurs.

14h30– 15h15 : Démonstration culinaire *de recettes végétariennes savoureuses à base de légumineuses*

14h30 – 15h30 : Conférence 1 : *Solidarité réciproque entre acheteurs et filières locales dans un contexte économique difficile*

15h45 – 16h30 : Démonstration culinaire *de recettes végétariennes savoureuses à base d'œufs et produits laitiers*

15h45 – 16h45 : Conférence 2 : *Produire des légumes à proximité des convives : des initiatives qui favorisent le lien social, au territoire et à son assiette*

Renseignements et inscriptions

Cf. bulletin d'inscription ci-joint

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 11 septembre 2023

Votre contact dédié : Julien LAYRISSÉ j.layrisse@aana.fr