

7èmes RENCONTRES PROFESSIONNELLES REGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE ET DE QUALITE *

Poitiers – Palais des Congrès - Futuroscope (86), le 23 novembre 2022

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 produit 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 les confinements récents ainsi que la crise actuelle ont mis en exergue leur volonté de favoriser les circuits de proximité.

Cette journée sera pour vous l'occasion de présenter votre gamme de produits adaptée 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 besoins.

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 7èmes rencontres professionnelles

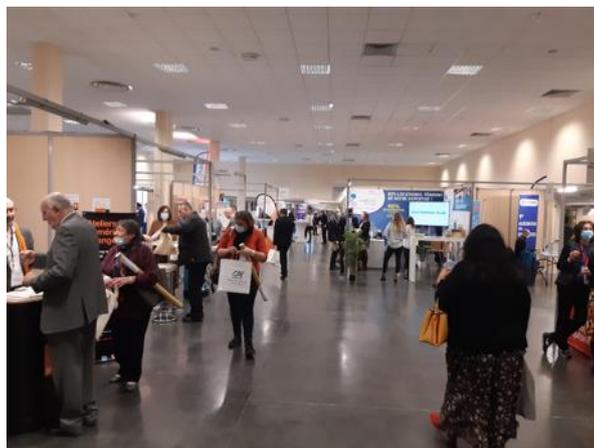
- Mobiliser les acheteurs et les fournisseurs locaux de la restauration collective ;
- Proposer des conditions de rencontre valorisantes entre acheteurs & fournisseurs locaux/régionaux (producteurs, artisans, grossistes, transformateurs...);
- Favoriser le développement de l'offre locale dédiée à la restauration collective ;
- Répondre à une demande croissante de relocalisation des approvisionnements et lever le frein de la connaissance de l'offre locale disponible ;
- Faire se rencontrer 250 acheteurs environ & 60 - 70 fournisseurs régionaux (environ).

Les visiteurs ciblés

- Gestionnaires, chefs cuisiniers, seconds et proviseurs de lycées et collèges ;
- EHPAD, cuisine centrale, centre de loisirs, établissement enfance et petite enfance, établissements de santé ;
- Restaurants administratifs, armées, prisons, hôpitaux, restaurations commerciales d'entreprises ;
- Collectivités (maires, communautés de communes...);
- CROUS ;
- Sociétés de Restauration Collective.

Le lieu

Ces 7èmes Rencontres Professionnelles 2022 auront lieu au Palais des congrès du Futuroscope (Poitiers – 86). Un amphi de 300 places sera mis à disposition pour les conférences. Un grand hall de 1 600 m2 permettra d'accueillir l'espace exposant, les ateliers culinaires.



Offres de stands et Tarifs *

Composition du stand fourni :

- 2,5m façade x 2m (soit 5m² environ)
- 1 table, 2 chaises & 1 grille pour votre affichage
- 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.

TYPOLOGIE D'EXPOSANT	TARIFS 2022 (€ HT)
Adhérent organisateurs INTERBIO N-A ou AANA	gratuit
Adhérent TETE DE RESEAU PARTENAIRES (Aria N-A, La Coopérative Agricole N-A, Interbev N-A, APFELSO, INTERFEL, AFIPAR, INPACT, Collectifs fermiers)	gratuit
Producteur (adhérent Chambre d'Agriculture ou Agrilocal)	gratuit
Autre (entreprise ne relevant pas des catégories ci-dessus)	300 €

Déroulé prévisionnel de la journée *

8h30 : Accueil des participants.

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

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

- *Comment concilier le localisme, Egalim et NéoTerra ?*
- *La sensibilisation des convives par les cuisiniers, les agents de service, les animateurs périscolaires, accompagnement du mangeur*

11h30 – 12h : Ouverture officielle (discours) sur l'espace salon.

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

13h30 – 14h30 : Salon des fournisseurs - découverte et rdvs BtoB avec les exposants / fournisseurs.

14h15 – 15h : Démonstration culinaire *“Les recettes antigaspi et végétarienne”*

14h30 – 15h30 : Conférence 1 : *Les PAT & démarches alimentaires de territoires comme activateur de la relocalisation alimentaire en restauration collective*

15h30 – 16h15 : Démonstration culinaire *“Les recettes antigaspi et végétarienne”*

15h15 – 16h15 : Conférence 2 : *Comment maintenir des achats de qualité en période de crise ?*

*** Offre valable sous réserve de la tenue effective de l'événement dans sa forme initiale et en considération des mesures nationales ou internationales liées à la crise sanitaire COVID19.**

Renseignements et inscriptions

Cf. bulletin de participation ci-joint

DATE LIMITE D'INSCRIPTION : 09 septembre 2022

Contact : Julien LAYRISSÉ j.layrisse@aana.fr