



PROGRAMME

09 MARS 2016
SAINT-MALO

Journée dédiée aux Achats Alimentaires de proximité en Restauration Collective

COLLOQUE Accueil des participants inscrits dès 9h à la CCI - 4 avenue Louis Martin à Saint-Malo.

Introduction

9h30 par **Youenn Le Boulc'h** - Président de la CCI St Malo Fougères et **Marcel Denieul** - Vice-Président de la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
Enjeux-opportunités : **Marie-Françoise Bocquet** - Présidente de la Caisse du Crédit Agricole 35 - Représentante du Crédit Agricole en Bretagne

Cartographie de l'offre des productions agricoles bretonnes et produits de la mer

Les grands bassins d'approvisionnements bretons : **Joëlle Salaun** - Chef de service Economie-Emploi à la Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne et **Elisabeth Vallet** - Directrice SeaWeb Europe
L'approvisionnement de proximité en Bretagne : **Bernadette Loisel** - Chef de projet « Approvisionnement local de la restauration collective » à la Chambre régionale d'Agriculture de Bretagne

Bonnes pratiques pour maîtriser les achats de produits alimentaires français, régionaux et locaux.

Retour d'expériences des acheteurs (donneurs d'ordre)
Samuel Roger - Président de l'OGEC St Jacques de Compostelle à Saint-Germain en Coglès et **Emmanuel Saulou** - Co-dirigeant de Restoria
Evelyne Hervé-Renoult - Adjointe au maire chargée de l'éducation - Ville de Saint-Malo, **Claire Espalieu** - Chargée de mission Grands Projets et Développement Durable - Ville de Saint-Malo et **Anthony Bellemans** - Directeur d'Exploitation Cuisine Centrale Saint-Malo - Sodexo
Ghislaine Denis - Responsable de la cuisine - Commune de Liffré et **Xavier Faure** - Responsable restauration TerreAzur (groupe Pomona)
Jacques Melé - Responsable de la restauration des hôpitaux de Guingamp et Lannion

Pensez et rédigez différemment votre cahier des charges Achats
Julie Massieu - Experte marchés publics - Agence Declic
Sophie de Verdelhan - Conseillère circuits courts et filières de proximité à la Chambre d'Agriculture d'Ille-et-Vilaine

Adoptez de nouveaux process en cuisine pour valoriser vos achats
Franck Bergé - Ingénieur process culinaires - Cuisson Expertise

Luttez contre le gaspillage alimentaire pour mieux acheter
Christophe Bouillaux - Responsable restauration de la ville de Lorient et Vice-Président d'Agorès

Clôture par **Patrick Strzoda** - Préfet de la Région Bretagne

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

de 12h45 à 13h45 - Cocktail déjeunatoire à la CCI - Organisé par notre partenaire RESTORIA

Des navettes gratuites seront mises à disposition des participants du colloque pour effectuer le transfert de la CCI vers le salon PRORESTEL (Quai St Malo)

Aller : avec un 1^{er} départ de la CCI vers le salon PRORESTEL, à partir de 13h45

Retour : avec 1^{er} départ du salon, vers la gare SNCF - la CCI (en boucle durant une heure) : à partir de 17h30 jusque 18h30

RENDEZ-VOUS D'AFFAIRES

de 14h à 18h - Rencontres d'affaires avec les exposants du salon PRORESTEL, Au Quai St-Malo
 Rendez-vous d'affaires gratuits pré-programmés en amont du salon entre les acheteurs de la restauration Collective et les exposants du salon PRORESTEL.



Journée gratuite

Inscrivez-vous en cliquant ici

Organisé par :

avec le soutien de :

avec la participation de :

