



Coopérabio



la journée de la restauration collective

Édition FRANCO-BELGE

le 10 octobre 2018

Ecole Hôtelière de la Province de Namur
Site de la Citadine - Rue Eugène Thibault 18 - Namur (Be)

AU MENU "SPÉCIAL" DE COOPÉRABIO 2018

bon appetit !

1 ENTRÉE COPIEUSE

10h-12h30

Plénière « Le bio en direct des producteurs pour la restauration collective : est-ce possible, quel besoin d'intermédiaire logistique ? »

intervention des experts-chercheurs

- Groupe de chercheurs du projet Colcicca (Fr)
- Groupe de chercheurs de l'université Gembloux à Liège (Be)

pause vidéo dans les coulisses de La Bio des chefs

table ronde de témoignages

- Isabelle Lioene, directrice de la coopérative Norabio (Fr)
- Sébastien Quennery, chargée de projets, coopérative fermière de Gaume (Be)
- Maëlle Delabre, Conseillère à la Chambre d'agriculture (Fr)
- Ludovic Vaillant, directeur d'études au CEREMA (Fr)

4 DESSERT GOURMAND

Atelier d'information et de discussion au choix :

- Les démarches de labellisation de la restauration collective
- L'éducation à travers la restauration
- Le bio local ne connaît pas de frontière

3 POUR CLORE LE PLAT SALÉ

Pour clore le plat salé :

14h-14h30

Remise des prix aux équipes et remerciements.



2 PLAT SAUVOREUX

12h30 - 14h

Présentation et dégustation des repas proposés par les 4 équipes concurrentes au défi Bio des Chefs.



Pour vous inscrire, cliquez ici

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

Plan BIO
Hauts-de-France

Avec le soutien du Fonds européen de développement régional

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
Filière AD-T

Inscrivez-vous à Coopérabio 2018

Nom : Prénom :

Mail : Téléphone :

Je représente la structure

Commune de la structure

J'occupe le poste de

Je suis Belge Français

☎ par mail : marie.bouchez@aprobio.fr

☎ par tél : **03 20 31 57 97**

☎ par fax : **03 20 12 09 91**

Plénière 10h-12h30

Des experts viennent restituer leurs travaux de recherche et des structures viendront témoigner de leur expérience.

Je souhaite assister à la plénière :

Oui

Non

Peut-être

Déjeuner et remise des prix 12h30-14h30

Les chefs de restaurants de collectivité vous préparent un repas 100% bio dans le cadre du défi La bio des chefs.

Déjeunerez-vous avec nous ?

Oui

Non

Peut-être

Atelier 14h30-16h

Après une matinée comblée d'informations de la part d'experts et la dégustation des mets préparés lors du défi nous vous proposons d'avancer ensemble autour de thèmes divers.

Je désire intégrer le groupe de travail suivant :

Atelier «Démarches valorisantes en restauration collective»

Atelier «L'éducation à travers la restauration»

Atelier «Le bio local ne connaît pas de frontière»

Je n'assisterai pas

