

## PROGRAMME DU SEMINAIRE PAT 1

### **“Des produits locaux et bio dans la restauration collective : comment mutualiser nos efforts pour répondre à la loi Egalim ?”**

Le 6 avril 2022 de 14 h à 17 h30  
Au lycée agricole Louis Giraud, Serre-Carpentras

Introduction par **Bénédicte Martin**, vice-présidente de la Région Sud déléguée à l'agriculture, la viticulture, la ruralité et le terroir ; vice-présidente du Parc naturel régional du Mont-Ventoux, et **Georgia Lambertin**, présidente de la Chambre d'agriculture du Vaucluse.

**14h-15h45**

#### **La production agricole locale est-elle suffisante pour approvisionner les cantines scolaires dans le contexte de la loi EGALIM ?**

*Quelle offre en produits locaux chez les agriculteurs du territoire pour les restaurations collectives ? – Céline Cardinale, Chambre d'agriculture 84*

*Quelle offre bio locale pour maîtriser son budget de restauration ? – Joseph Randria, Bio Provence*

#### **Les outils existants et à développer pour une meilleure connexion entre l'offre et la demande**

*Agrilocal 84, une plateforme de rencontre entre producteurs et cantines – Pauline Ricard, Conseil départemental 84*

*L'exemple de la cuisine centrale d'Avignon – Hugues Fortuna et Elsa Chiffard-Carricaburu*

**15h45 -16h00 : pause**

**16h00-17h30**

#### **Les outils existants et à développer pour une meilleure connexion entre l'offre et la demande**

*Les “Jardins de Solène” à Pernes-les-Fontaines – Solène Espitalié*

*Le groupement de commande – Thierry Pousson, président de l'association ACENA, gestionnaire du LPO Navarre (64) en visio (sous réserve)*

*Un projet de Régie agricole, l'exemple de la cuisine centrale de Carpentras – Didier Landy, directeur du Pôle proximité, services à la population à la mairie de Carpentras ; et Yann Mencarelli, référent restauration collective durable à la mairie de Carpentras.*

**17h15**

**Conclusion**