

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