

Programme

14h Accueil, café de bienvenue

14h15 Session plénière

Mot d'accueil

Réseau LOCAL 72 « Des outils pour travailler ensemble et partager des expériences » Jézabel JOALLAND – *Chef du Bureau Agriculture et Environnement – Département de la Sarthe* et Tatiana DUPONT- *Directrice de l'Association des Maires, Adjoints et Présidents d'intercommunalité de la Sarthe*

L'offre en produits locaux sur notre territoire – Carine Duval – *Chargée de missions circuits alimentaires de Proximité- Chambre d'Agriculture de la Sarthe*

15h35

ATELIER 1 – Produits locaux et réglementation sanitaire, des réponses à vos questions

Dominique POUVREAU – *Chef du service Sécurité sanitaire des aliments - DDPP* - s'appuiera sur des situations du quotidien ; sur des questions de professionnels (cuisiniers, gestionnaires, producteurs, transformateurs) et d'élus locaux pour démystifier la réglementation.

ATELIER 2 - Découverte d'un outil pour anticiper, planifier ses besoins

Emmanuel POSSON – *Conseiller technique restauration collège public du Département* – présentera l'application EMApp, un outil permettant l'élaboration de menus avec anticipation des besoins pour planifier avec les producteurs et transformateurs de produits locaux. Cet atelier peut intéresser plus particulièrement les cuisiniers et les producteurs (maraîchers...)

ATELIER 3 - Gaspillage alimentaire, des actions à mener

A partir des actions menées dans les collèges sarthois, Pascal ARNAUD – *Conseiller technique restauration collège public du Département* – évoquera les raisons d'agir et présentera les moyens d'identifier les causes du gaspillage pour définir les actions à engager.

Producteurs, élus, gestionnaires, cuisiniers, animateurs, enseignants, nous avons tous un rôle à jouer.

16h25 Conclusion

16h35 Salon des producteurs et des transformateurs
Cocktail

