



**CENTRE
CULINAIRE**
contemporain



OBJET :

Réunion Régionale BRETAGNE AGORES 2017
en collaboration avec le Centre Culinaire Contemporain
Initiative Bio Bretagne et le CNFPT

**Monsieur le Maire,
Monsieur le Directeur de la Restauration Municipale,
Monsieur le Conseiller technique en Restauration,
Monsieur le Directeur des Affaires scolaires,**

Rennes, le 27 janvier 2017

AGORES, association nationale de la restauration territoriale, organisera le mercredi 1^{er} mars 2017 la réunion régionale BRETAGNE EST, en collaboration avec le Centre Culinaire Contemporain de Rennes, le CNFPT et Initiative Bio Bretagne.

Ce rendez-vous régional annuel des professionnels de la restauration collective s'adresse aux responsables de la restauration municipale et territoriale, aux professionnels de la restauration hors domicile (RHD) et aux élus en charge de ce secteur.

Cette rencontre constituée d'interventions, d'échange d'expériences sur différentes thématiques fait partie intégrante de notre veille professionnelle, de la formation et de l'information continue nécessaire à l'exercice de nos métiers territoriaux.

Notre matinée, sera suivie d'un déjeuner au Centre Culinaire Contemporain et se clôturera par une visite de l'entrepôt BIOCOOP à la MELESSE, filière restauration collective.

Véritable réunion d'informations et d'échanges entre professionnels, élus et monde agricole, nous avons le plaisir de vous convier ainsi que les personnes concernées de votre collectivité, à cette rencontre territoriale de votre région :

Mercredi 1er mars 2017 : au Centre Culinaire Contemporain de Rennes

Le vice-président d'AGORES

Le Directeur Général
du Centre Culinaire Contemporain

Christophe BOUILLAUD

Freddy THIBURCE

PROGRAMME DE LA REUNION REGIONALE BRETAGNE EST
Mercredi 1^{er} mars 2017

9H00 à 9H15	Mot de bienvenue
9H15 à 9H45	Présentation du Centre Culinaire Contemporain Présentation de l'association AGORES, ses actualités, le partenariat avec le CNFPT Bretagne, le 31 ^{ème} forum national...par Christophe BOUILLAUX, vice-Président AGORES.
9H45 à 10H25	« Les objectifs annoncés du BIO en RHF » et « tour d'horizon du bio en Bretagne » par Julie BOULARD d'I B Bretagne.
10H25 à 11H00	Manger Bio 35, plate-forme d'approvisionnement pour la RHF.
11H00 à 11H15	Pause
ATELIER A	<u>11H15-11H45 et 11H45-12h15</u> Règlement INCO : exemples concrets d'information aux convives en restauration scolaire, crèches, restaurant administratif.
ATELIER B	<u>11H15-11H45 et 11H45-12H15</u> Lutte contre le Gaspillage alimentaire, échanges d'expériences.

Afin de nous permettre d'organiser cette journée, nous vous remercions de bien vouloir retourner le coupon par mail à : restauration@saint-gregoire.fr **avant le 24 février 2017.**

BULLETIN DE RESERVATION - journée du 1^{er} mars 2017 RR AGORES Bretagne Est

M ou Mme :

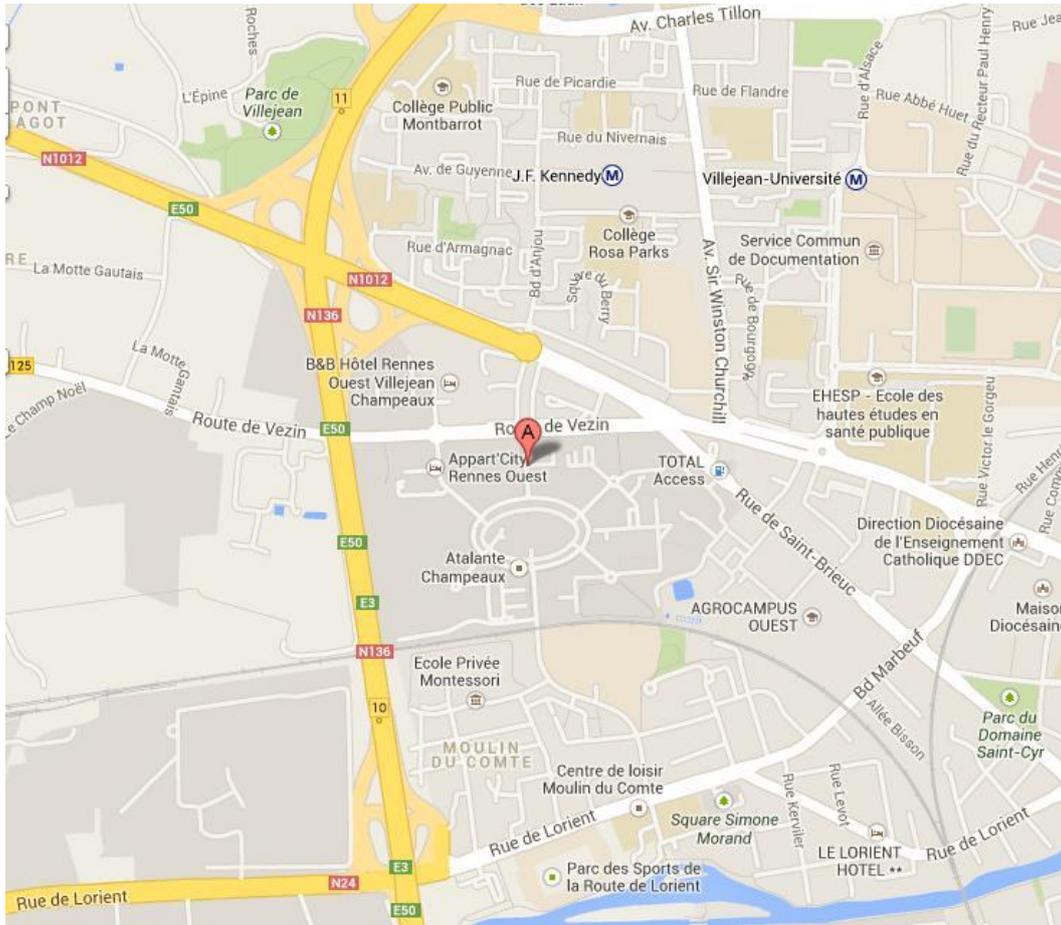
Fonction :

Ville d'Activité :

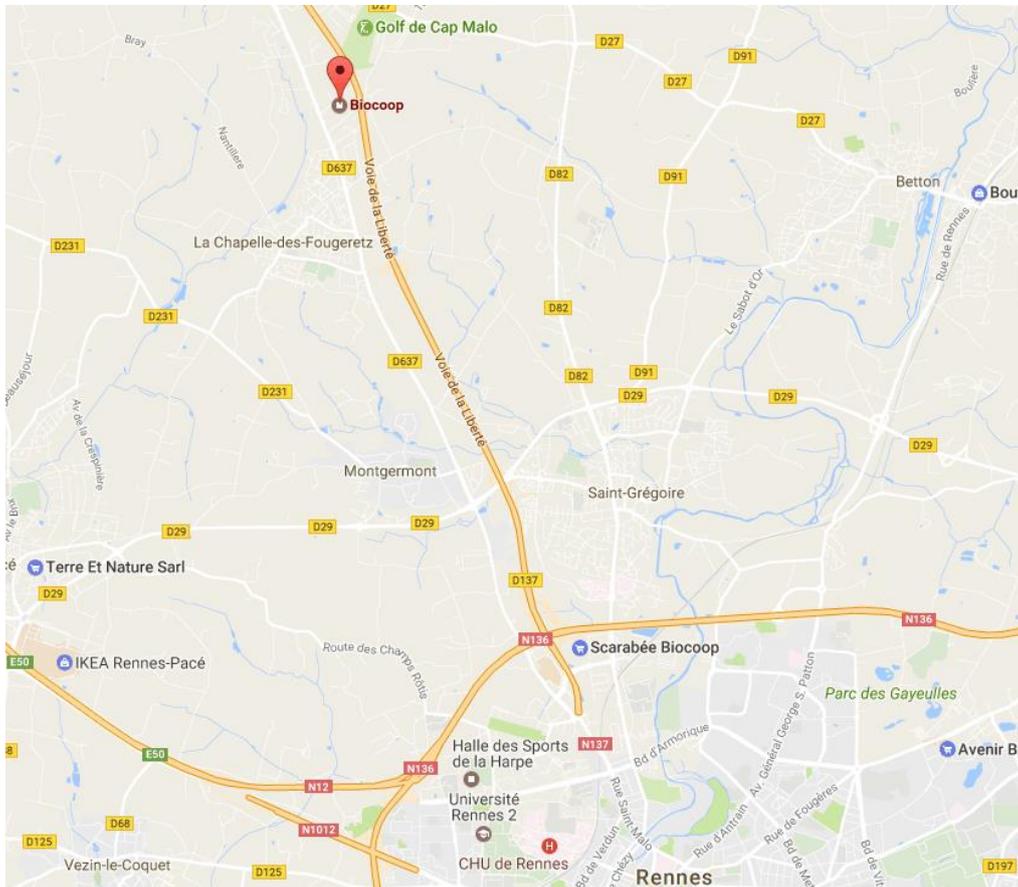
Votre mail :@

N° de tél : Fax :

Participera au déjeuner (tarif €)	OUI - NON
Participera à la visite de Biocoop La Melesse	OUI - NON



A : Centre Culinaire Contemporain 8 rue Jules Maillard de la Gournerie - Technopole Atalante Champeaux 35012 RENNES



BIO COOP, rue du Doucet, Zone artisanale CONFORT LAND 35580 MELESSE