



BIO & PRO
COLLOQUE
 Restauration
 collective
 Bio et régionale
 en Occitanie

**Mercredi 27 novembre
 de 9h à 17h**

Salle des Fêtes de Saint-Affrique
 Boulevard Aristide Briand
 12 400 SAINT-AFFRIQUE

PROGRAMME

Interbio Occitanie, Bio Occitanie et la Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie vous invitent au **6^{ème} colloque de la Restauration collective Bio et régionale.**



Objectif :
partager et s'échanger des idées pour pérenniser vos démarches bio locales, atteindre et même dépasser les 20 %, à coût maîtrisé

Assistez aux retours d'expérience de restaurants collectifs sur leur démarche alimentaire bio et locale.

Participez à 2 ateliers parmi les 3 thématiques proposées : atelier «maîtriser son budget en bio local», atelier légumineuses bio en resto co et atelier de démonstration cuisine.

9h Accueil des participants

9h30 - 10h Introductions de la journée

10h - 12h Témoignages et échanges sur le thème « 60 % de viandes de qualité en resto co c'est obligatoire*, et si c'était en bio ? »

> Pourquoi de la viande bio locale ?

Le cahier des charges et ses aménités, quel réel surcoût ?

> Comment introduire de manière régulière de la viande bio locale à budget maîtrisé en lien avec les éleveurs : adaptation des marchés, équilibre carcasse, planification dans les menus, ... :

- Ville de Millau et Paysans Bio de l'Aveyron,
- Hôpital de Mende et les Fermes Bio de Lozère,
- Collèges et éleveurs bio du Lot

12h - 12h15 Remise du Label Établissement Bio Engagé

12h15 - 13h30 Déjeuner Bio (sur inscription)

13h30 - 17h Ateliers

* La loi Climat et Résilience exige 60% de viandes de qualité depuis janvier 2024.

Les ateliers

**2 sessions d'1h30 pour chaque atelier - sur inscription
 13h30/15h30 (30 mn pour changer d'atelier)**

> Atelier « maîtriser son budget en bio local »

Simulations et exemples pratiques sur : les prix, la conception des menus et l'aide Lait et Fruit à l'École (Mairie Millau, SYM Pyrénées Méditerranée)

> Atelier légumineuses bio en resto co

Mieux comprendre et communiquer sur leurs intérêts multiples, connaître la production disponible en Occitanie (*témoignages de collectivités à confirmer*)

> Atelier de démonstration cuisine

Quelles adaptations en cuisine pour réussir sa démarche avec de la viande bio ?

Organisé par :



Avec le soutien de :

