

JOURNÉE TECHNIQUE DU RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Le 27 septembre 2018 à Le Fieu, La Bombarde (33)



Comment développer le don alimentaire en restauration collective ?

- 9h00 **Accueil des participants et café de bienvenue**
- 9h30 **Introduction de la journée**
- Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ
- 10h00 **Mise en lumière des possibilités de mise en œuvre du don en restauration collective selon la loi**
- David BROUQUE, Chargé de mission Alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine
- 10h30 **Don alimentaire entre des écoles (cuisines satellites) et des associations de quartier (sous réserve)**
- Jérôme BINEAU, Directeur service Education, Ville de Bordeaux
- 11h00 **Quel fonctionnement pour réaliser du don depuis une cuisine centrale ?**
- Intervention d'un responsable cuisine centrale (sous-réserve)
- 11h30 **Modalités de mise en œuvre du don au sein des lycées du projet GARP**
- Marie-Line HUC, Nutritionniste, Club Experts Nutrition et Alimentation
- 12h00 **Don en restauration collective hospitalière: présentation du restaurant solidaire de Dax**
- Hervé GARRIGUE, Ingénieur restauration, Centre Hospitalier de Dax
- 12h30 **Pause déjeuner : Buffet « Zéro Gaspi »**
- 14h00 **Début des ateliers participatifs** (sous forme de World café ou autres méthodes d'intelligence collective)
- 16h00 **Restitution des ateliers**
- 16h30 **Conclusion de la journée**

Animation de la journée par l'équipe du CREPAQ

