

## REUNION REGIONALE NOUVELLE AQUITAINE

### PROGRAMME DE LA JOURNEE DU MERCREDI 22 MARS 2017

#### LE DOMAINE DES LOGES A PARTHENAY

##### **8h30 - 9h00** Accueil des participants.

##### **9h00 - 9h15** Mot de bienvenue.

- M le Maire ou Mme Françoise PRESTAT-BERTHELOT Adjointe au Maire déléguée aux affaires générales, aux services à la population et aux affaires scolaires et Mme Maud BARANGER Directrice Générale des Services (ville de Parthenay).

##### **9h15 - 9h30** Présentation de l'association, de ses actualités et du forum national (Mai 2017).

- M. Sylvestre NIVET, Directeur Restauration collective (Ville de Poitiers), et Administrateur AGORES délégué Poitou-Charentes.
- Mme Marie-José STANKIEVITCH, Responsable Restauration collective (Conseil Départemental Charente Maritime) et Administrateur AGORES déléguée Poitou-Charentes.

##### **9h30 - 10h00** : Présentation du guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » porté par le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

- M Fabrice Deligné, Chargé de mission alimentation, Chargé de mission écophyto & agro-écologie DRAAF Nouvelle Aquitaine.

##### **10h00 - 10h20** : L'intérêt des Groupements d'Achats dans les Intercommunalités.

- M. Sylvestre NIVET, Directeur Restauration collective (Ville de Poitiers), et Administrateur AGORES délégué Poitou-Charentes.

##### **10h20 - 10h35** : Information sur les Evolutions Règlementaires relatives à la gestion des Bio Déchets en restauration collective.

- M. Sylvestre NIVET, Directeur Restauration collective (Ville de Poitiers), et Administrateur AGORES délégué Poitou-Charentes.

##### **10h35 - 10h50** : L'Offre Nationale pour la Restauration Collective proposée par le CNFPT Nouvelle Aquitaine.

- Mme Cécile HERVOIS, Responsable Antenne Territoriale (Charente).

**10h50 - 11h05 : Pause**

.../...

**11h05 - 12h30 : Table ronde « 2 ateliers d'échanges »**

Répartition par atelier - (changement d'atelier 30 min)

**Atelier 1 : Le gaspillage alimentaire au travers un projet d'école.**

Présentation du projet STOP GASPI et de sa mallette pédagogique.

Mme Elisabeth SCHOM – Responsable restauration scolaire (ville d'Angoulême).

**Atelier 2 : La prévention de l'usure professionnelle, un enjeu pour les collectivités.**

Mme Karine MONTIEGE et Mme Isabelle GIRAUD (ville de Parthenay).

M. Didier TORSET – Préventeur (ville de Poitiers).

**11h35** : Changement d'atelier

**12h05 - 12h30** : Restitution des travaux des tables rondes

**12h30 - 12h45 : Clôture de la matinée.**

- Mme Françoise PRESTAT-BERTHELOT Adjointe au Maire déléguée aux affaires générales, aux services à la population et aux affaires scolaires et Mme Maud BARANGER Directrice Générale des Services (ville de Parthenay).

**12h45** : Buffet préparé par le personnel de la restauration scolaire de Parthenay.

**14h15** : Visite du Vieux Parthenay (Pensez à vous inscrire).

\*\_\*\_\*\_\*\_\*

Afin de nous permettre d'organiser cette journée, nous vous remercions de bien vouloir retourner le bulletin d'inscription ci-joint **avant le 10 mars 2017**.

CONTACT : Service Restauration Scolaire & Intendance – Responsable : Mme Stéphanie SARDET - 05 49 64 14 43  
[sardetst@cc-parthenay-gatine.fr](mailto:sardetst@cc-parthenay-gatine.fr)

