Déroulé du séminaire « approvisionnements durables et lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective » du 17 juin 2016

9h30 – 10h00 : accueil, café

10h00 – 10h20 : introduction

10h20 – 10h50 : « Mon restau responsable »

Restau'Co

10h50 – 11h00 : questions

11h00 – 11h30 : « Biolocalim » Lycée agricole de Borgo

11h30 – 11h40 : questions

11h40 – 12h10 : « Les circuits courts s'invitent à l'Université » FRCA/Université/CROUS

12h10 – 12h20 : questions

Pause déjeuner

14h00 – 14h30 : « PNA » Grégory Langlois

14h30 – 14h40 : questions

14h40 – 15h10 : « lutte régionale contre le gaspillage alimentaire » Ademe/OEC

15h10 – 15h20 : questions

15h20 – 15h50 : « exemple de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le Continent »

Restau'Co

15h50 – 16h30 : débat

16h30 – 16h45 : clôture