



» JOURNÉE D'ACTUALITÉ

Retrouvez toute l'offre de formation sur

WWW.CNFPT.FR



« La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective »

Date : 22 mars 2017 à L'Université de Bretagne Sud - Campus Tohannic - Bât. DSEG à Vannes

Public : élus, responsables et agents des services de la restauration collective des collectivités (crèches écoles maternelles et primaires, centres de loisirs, EHPAD, collèges et lycées), chargés de mission prévention

Matinée (9H00-12H15)

Mot d'accueil : Valérie LE BORGNE, CNFPT et Sébastien HUET, ADEME Bretagne

Evolution du contexte Réglementaire
-Sébastien HUET, ingénieur ADEME

Pause

Raphaël GAUTIER, chef de projet à l'association « aux goûts du jour »
Présentation de la structure et méthodologie d'accompagnement

Déjeuner

Après-midi (13H45-16H00)

Armelle Carnet Lebeurrer, Direction générale - Mission d'appui au pilotage et à la stratégie,
Référénte Développement durable et responsabilité sociétale, Agrocampus Ouest
Témoignage sur la mise en place d'actions liées à la gestion des bio-déchets

Mme, Laurence BOTHE, coordinatrice territoriale à la Direction Education, Enfance, Ville de Rennes
Témoignage sur la mise en place d'actions dans les restaurants scolaires

Amélie Rebours, chargée de la prévention des déchets, Coordinatrice du REGAL, Syndicat de valorisation des déchets Kerval Centre Armor
Présentation du REGAL : Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire et du projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »

ANIMATEUR de la journée : Patrick POUSSARD, consultant en restauration collective