

**AGROBIO PÉRIGORD
ET BIO D'AQUITAINE**

vous invitent à découvrir

**MANGER BIO ET LOCAL
C'EST L'IDÉAL**

**EN RESTAURATION COLLECTIVE,
POURQUOI ET COMMENT ?**

Mardi

23 septembre

À LAUZUN (47)

Mercredi

24 septembre

À MARSAC SUR L'ISLE

Vendredi

26 septembre

À SAINT MARTIAL D'ARTENSET



Rencontres professionnelles autour de la bio locale



2014

Venez découvrir **POURQUOI** et **COMMENT** introduire du **BIO** et **LOCAL** en restauration collective

Cuisiniers et producteurs bio, comment travailler ensemble pour réussir son projet bio et local ?

Mardi 23 septembre à LAUZUN (Lieu-dit Lesmaries - 47410)

15h30 ->18 h Accueil et visite de la ferme Saveurs des Collines
Présentation de l'association Bio Pourpre et de la plateforme d'approvisionnement Isle Mange Bio
Buffet à partir des produits biologiques locaux

Un projet alimentaire bio : un atout pour mon territoire, le Grand Périgueux

Mercredi 24 septembre à MARSAC SUR L'ISLE (Lieu-dit Chambon - 24430)

9h ->13 h Ouverture par les élus du Grand Périgueux dont Jacques AUZOU, Président
Présentation du collectif Pays'en Graine
Visite du lieu-test
Table ronde « Comment introduire des produits bio locaux en restauration collective ? »
Buffet à partir des produits biologiques locaux

Introduire des produits bio locaux en maîtrisant son budget, c'est possible !

Vendredi 26 septembre à SAINT MARTIAL D'ARTENSET (24700)

15h30 ->18 h Table ronde « Les produits bio à la cantine, quel coût ? » et témoignages

18h ->20 h Inauguration des 2 cantines certifiées bio (label En cuisine d'Ecocert niveau I) et remise des diplômes
Buffet à l'école maternelle à partir des produits biologiques locaux

Merci de confirmer votre participation à AGROBIO PÉRIGORD

par téléphone au **05 53 35 88 18**
par mail à l'adresse contact@agrobioperigord.fr

Le programme des autres journées en Aquitaine est disponible à l'adresse :

www.bioetlocalcestdideal.org

