

## Invitation

### Réunions d'informations territoriales en Auvergne-Rhône-Alpes :

#### ***Comment répondre aux objectifs de la Loi EGalim pour la restauration collective sur mon territoire ?***

**50% de produits de qualité dont 20% de Bio dans les assiettes, expérimentation de repas végétariens pour les scolaires, fin des emballages plastiques, etc.** : la loi EGalim apporte de nombreux changements pour les acteurs de la restauration collective, dans l'objectif de garantir l'accès à une alimentation de qualité et de proximité aux convives.

Afin de vous présenter les évolutions législatives et réglementaires apportées par la loi EGalim dans le champ de la restauration collective, ainsi que son application concrète sur les territoires de notre région, **la FRAB AuRA, avec le soutien de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, vous invite à des réunions d'information territoriales de fin novembre à fin janvier.**

L'objectif de ces réunions est de vous apporter des conseils et de l'expertise, mais aussi et surtout de mettre en avant des exemples d'acteurs - élus, gestionnaires et cuisiniers - qui ont déjà fait le pari de la qualité et de la proximité dans leurs restaurants !

#### **4 évènements sont organisés dans la région :**

**Le 27 novembre à Lempdes, dans le Puy-de-Dôme**

**Le 4 décembre à Eurre, dans la Drôme**

**Le 17 décembre à Saint Etienne, dans la Loire**

**En janvier 2020 en Isère (*date et lieu à confirmer*)**

#### **Au programme :**

- **Présentation de la loi dans le champ de la restauration collective** (articles 24 et suivants : 50% de produits de qualité dont 20% de bio, repas végétariens, fin des emballages plastiques...) : ***quelle application et impact sur le territoire ?***
- **Témoignages d'acteurs de la restauration collective** qui ont introduit des produits durables dans leur restauration (produits bio et de qualité)
- **Présentation des acteurs du territoire** répondant localement à la demande en produits bio et de qualité pour la restauration collective
- Temps d'échanges, perspectives et pot de clôture

**Inscription via le formulaire en ligne : <https://forms.gle/3Bph2kpwdRcPwSPA8>**

Pour le programme détaillé de chaque réunion et les informations pratiques, vous pouvez contacter :

- **Au niveau régional :**



**Anne Hugues**, chargée de mission Restauration collective à la FRAB AuRA :  
04 75 61 19 39 / [anne.hugues@aurabio.org](mailto:anne.hugues@aurabio.org)

- Pour le Puy-de-Dôme :



**Solenn Brioude**, animatrice circuits courts et restauration collective à Bio 63 :  
04 78 44 45 28 / 07 89 41 88 75 / [solenn.bio63@aurabio.org](mailto:solenn.bio63@aurabio.org)

- Pour la Drôme-Ardèche :



• Agribiodrôme •  
Les Agriculteurs BIO de la Drôme

**Marie Cadet ou Marie Carré**, chargées de mission Restauration collective et circuits courts à Agribiodrôme :

04 75 25 99 78 / 06 80 90 78 37 / [mcadet@agribiodrome.fr](mailto:mcadet@agribiodrome.fr) / [mcarre@agribiodrome.fr](mailto:mcarre@agribiodrome.fr)

- Pour le Rhône et la Loire :



• ARDAB •  
Les Agriculteurs BIO de Rhône et Loire

**Carole Deschamps**, chargée de mission Restauration collective à l'ARDAB :  
06 13 73 14 61 / [carole-ardab@aurabio.org](mailto:carole-ardab@aurabio.org)

- Pour l'Isère :



• ADABio •  
Les Agriculteurs BIO de l'Isère, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

**Alexandra Mercuzot**, animatrice Territoires, Filières et Restauration Collective à l'ADABio : 06 26 54 37 85 / [animation.isere@adabio.com](mailto:animation.isere@adabio.com)

*Avec le soutien de :*



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT