

**PROGRAMME DE LA REUNION TECHNIQUE
« RESTAURATION COLLECTIVE ET ACHATS RESPONSABLES »**

Maison de l'Environnement de Midi-Pyrénées
14, rue de Tivoli – 31 000 Toulouse
Mardi 8 décembre 2009

- 9h15** **Accueil**
- 9h30** **Eléments de cadrage**
François VENDELON, Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées (IRQUALIM)
- 10h** **La restauration collective Bio** : besoins pour la mise en place d'une telle démarche et état des lieux de la filière bio en Midi-Pyrénées
Pascal LACHAUD, Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Midi-Pyrénées (FRAB)
- 10h45** **Témoignage de la communauté de communes du Séronais**
André ROUCH, Président de la communauté de communes du Séronais
- 11h15** **Intégration de critères de développement durable dans les marchés de restauration collective**
Raphaël APELBAUM, Cabinet Yves-René GUILLOU – Paris : avocat spécialisé sur l'achat public durable
- 12h45** **Buffet**
Proposé par Gilles DROUILLAT, formateur en cuisine végétale
- 14h** **Présentation du guide régional « Manger autrement à la cantine : un projet de territoire »** et appel à participation pour sa mise à jour
Monique SIRVEN, ARPE Midi-Pyrénées
- 14h15** **Témoignage de la commune de Forcalquier** (Alpes-De-Haute-Provence, 4 700 habitants)
Mathias MEIGNAN, cellule des marchés
- 14h45** **Témoignage de la ville de Toulouse** (Haute-Garonne)
Mr DUQUENNE et Mme ESTRADÉ, Direction de la Cuisine Centrale
- 15H15** **Témoignage de la Région Midi-Pyrénées** : promotion des produits sous signe d'identification et de qualité et de l'origine (SIQO) dans les lycées
Mme VALVERDE, Direction Education et des Sports, Service "organisation et moyens techniques des établissements"

A la fin de chaque intervention, un temps sera consacré aux échanges avec les participants.

La réunion devrait se terminer vers 16h.

