

## Mercredi 2 octobre 2019



# Programme

## Tous à table : proximité et partage avec les convives

08H30 ➔ **Accueil**

09H00 ➔ **Lancement des 8<sup>èmes</sup> Rencontres du Réseau LOCAL Anjou**

*Introduction par Régine BRICHET, Conseillère du département de Maine-et-Loire*

*Mot de Denis GRIFFON, Directeur du Parc TERRA BOTANICA*

- *Présentation du thème*
- *Projection des 2 films : **expériences d'un repas en collège et un repas en EHPAD***
- *Actualités du Réseau LOCAL Anjou par Michel BROSSIER, Elu Chambre d'agriculture*

09H45 ➔ **Lancement des ateliers :**

### **Atelier 1<sup>ère</sup> séance**

10H30 ➔ **Changement d'atelier**

10H40 ➔ **Atelier 2<sup>ème</sup> séance**

11H30 ➔ **Plénière : La Charte Départementale : Quel développement ?**

*Comment la démarche se déploie-t-elle dans le Maine-et-Loire ?*

12H00 ➔ **Restitution des ateliers**

*Par les rapporteurs (les idées retenues seront mises en ligne sur la page du Réseau Local Anjou)*

12H30 ➔ **En conclusion**

*Par **un membre de l'AMF***

- *Présentation de la brigade des Chefs et des recettes*

12H45 ➔ **Buffet des chefs**

*Repas à base de produits locaux, de qualité proposé par 8 chefs de restaurants collectifs du Maine-et-Loire qui ont mis la « main à la pâte ».*

Avec la participation de :

# Les ateliers au choix

2  
ateliers au choix

**4 ateliers, 4 espaces, une question commune :**

**Comment prenez-vous en compte les attentes des convives dans vos pratiques ?**

1	Du champ au restaurant
2	Dans les cuisines
3	Du côté des décideurs
4	Autour de la table