



FORMATION

La restauration collective, un marché en développement pour mes productions

Jeudi 20 avril 2017

L'objectif de cette formation est de permettre aux producteurs de mieux connaître le fonctionnement et les principales caractéristiques du marché de la restauration collective et d'appréhender l'impact que peut avoir l'approvisionnement de ce marché sur l'organisation au niveau de l'exploitation.

Public concerné : Producteurs bio, en conversion ou conventionnels

PROGRAMME

Jeudi 20 avril 2017

9h00 – 11h00 : En salle

- Présentation du marché de la restauration collective, de ses acteurs et des principaux modes d'approvisionnement.

11h – 12h30 : Sur le terrain dans une exploitation

- Présentation et témoignage(s) de producteur(s) sur l'organisation à mettre en place (qualification de l'offre, passage des commandes et facturation, transport et horaires) pour répondre au marché de la restauration collective.

13h30 – 17h00 : Cuisine Centrale de Manduel

- Présentation et témoignage du responsable de la cuisine centrale de Manduel sur le fonctionnement interne des restaurants collectifs et de l'impact sur les achats.
- Visite de la cuisine centrale de Manduel.

Intervenants : Lionel SENPAU, Responsable du service restauration et chef de la cuisine centrale de Manduel - Producteur(s) fournissant la restauration collective - Cécile MALAVAL, Chargée de mission Civam Bio Gard.

Animation et coordination : Cécile MALAVAL – Chargée de mission Civam Bio Gard

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- Adhésion obligatoire au CIVAM Bio Gard (se reporter au bulletin d'adhésion)
- Tarifs de la formation :
 - Eligibles à Vivea : 20 €
 - Non éligibles à Vivea : 140 €
- Chèque de caution de 50 € non encaissé rendu à la fin de la formation

Partenaire : Financier :



BULLETIN D'INSCRIPTION

La restauration collective, un marché en développement pour mes productions

Jeudi 20 avril 2017

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

Tél. portable :

E-mail :

Pour participer à la formation :

J'adhère au Civam Bio Gard : je joins mon bulletin (ci-joint) et mon chèque d'adhésion

Je règle les frais de formation :

Eligible Vivéa : 20 €

Non éligible Vivéa : 140 €

Je joins mon chèque de caution de 50€ non encaissé et rendu à la fin de la formation

Fait à le

Signature :

A renvoyer sur c.malaval@biogard.fr ou au 97 rue Grieg – Immeuble Beauvallon 30900 NIMES avant le 18 avril 2017

Inscription avant le 18 avril 2017 auprès de Cécile MALAVAL

97 Rue Grieg – Immeuble Beauvallon – 30900 NIMES

04 15 09 82 70 / 06 29 35 81 59

c.malaval@biogard.fr