

INVITATION - Rallye Bio Restau Co

Une journée POUR TOUT COMPRENDRE

Des PRODUITS BIO LOCAUX dans mon RESTAURANT SCOLAIRE



BIO
en normandie

Mer. 4 JUIN 2025

9H - 17H

DÉPART ET ARRIVÉE à Yvetot

CUISINE DES DEUX AIRELLES CANTINE D'ALIZAY

La restauration collective représente une formidable opportunité d'agir localement sur son territoire : elle peut être un levier d'action pour inciter les agriculteurs à utiliser des pratiques agricoles plus respectueuses de la ressource en eau tout en les accompagnant vers les circuits courts et en accompagnant les restaurants collectifs à utiliser leurs produits. En parallèle, la loi EGAlim impose l'utilisation de produits biologiques.

Visite de 2 sites de restauration dans l'Eure :

- Un restaurant scolaire, sur place, 100% Bio - 200 repas
- Une cuisine centrale innovante - 47 % agriculture durable dont 22 % Bio - 3200 repas

Les enjeux D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ

-  **Protection de la ressource en eau :** des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement
-  **Respect de la loi EGAlim :** 20% minimum de produits bio en restauration collective
-  **Une alimentation plus saine** pour nos enfants
-  **Des emplois de proximité**
-  **Le maintien d'une agriculture à taille humaine**

Élus, gestionnaires, cuisiniers du territoire de Yvetot Normandie, cette journée est pour vous !

CETTE THÉMATIQUE M'INTÉRESSE ?



**Réponse souhaitée
pour le 4 mai au plus tard**

PLUS DE PRÉCISIONS

Blanche DESPAIGNE

blanche.despaigne@yvetot-normandie.fr

02 79 97 05 03



Avec le soutien financier de :



Bio en Normandie, l'association de l'agriculture biologique normande, vous accompagne dans vos projets autour de la bio locale !