

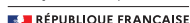


# SALON

de la restauration collective  
*locale et durable*



Projet reconnu par l'État



**Lundi 15 juin 2026, 9h00 - 17h30**

**Palais des Congrès de Grasse,**

**22, cours Honoré Cresp - 06130 GRASSE**

## PRÉ-PROGRAMME

**En continu :** visite de stands et rendez-vous professionnels.

### **Matinée :**

**9h00 :** Accueil café,

**9h30 :** Ouverture officielle du Salon par le Président et les Vice-présidents Cap Azur et par le Conseil Départemental des Alpes-Maritimes,

**10h20 :**

Conférence d'ouverture par Maxime Cordier, Président d'Agores « L'alimentation durable : un levier de santé publique et de développement des territoires, une alliée dans la lutte contre le changement climatique », Actualités du groupe de travail restauration scolaire et alimentation de l'AMF par Gilles Perole, co-président du groupe,

**11h20 :** Présentation des 10 plateformes d'approvisionnement locales et durables de la région,

**12h00 :** Pause.

### **Après-midi : Tables rondes en parallèle**

**13h30 :**

- **Table ronde 1 :** Comment introduire le bio et/ou local dans son cahier des charges ?
- **Table ronde 2 :** Comment s'engager dans une démarche de cantine durable ?

**14h30 :**

- **Table ronde 3 :** Viande et poisson, comment consommer local & durable en restauration collective ?
- **Table ronde 4 :** Les pratiques durables en cantine au-delà de l'assiette (zéro plastique...),
- **Table ronde 5 :** Adapter ses menus et ses pratiques en cuisine pour intégrer les approvisionnements bruts, bio et locaux.

**15h30 :**

- **Table ronde 6 :** Découvrir les équipements et régies agricoles de production pour la restauration collective,
- **Table ronde 7 :** Les leviers financiers pour une restauration collective durable,
- **Table ronde 8 :** Accompagner les convives vers de meilleures pratiques alimentaires.

**Inscription obligatoire [ici](mailto:pat@paysdegrasse.fr) - Renseignements : [pat@paysdegrasse.fr](mailto:pat@paysdegrasse.fr)**

**DANS LE CADRE DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DES 4 INTERCOMMUNALITÉS DE CAP AZUR ET DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES ALPES-MARITIMES**





# SALON

de la restauration collective  
*locale et durable*

ILS SERONT PRÉSENTS

## Acteurs de l'approvisionnement local & durable :

O6 à table !,  
Localizz,  
Echanges Paysans,  
Manger Bio en Provence,  
Ô Paysan,  
action GMP,  
SCIC Les Ferrages ,  
Biocoop Restauration,  
Naturdis,  
Balicco,  
AquafrAIS,  
Fayo.

## Acteurs institutionnels :

DRAAF,  
ADEME,  
Centre de documentation CAP Azur (les 4 intercommunalités et CDO6).

## Société de restauration :

Elior,  
Garig.

## Acteurs développement de filière :

Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes,  
AGRIBIO 06.

## Acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire & la gestion des déchets :

RegenEco,  
Compost'n Co,  
WELLEAT,  
En Boîte Le Plat.

## Accompagnement marché public :

ARBE (guichet vert).

## Réseaux :

Réseau national des fermes publiques,  
AGORES.



La liste complète  
des partenaires  
sera transmise  
prochainement !

DANS LE CADRE DES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DES 4 INTERCOMMUNALITÉS DE CAP AZUR ET DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES ALPES-MARITIMES