



Projet reconnu par l'État



# SALON

de la restauration collective  
*locale et durable*

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

**Palais des Congrès de Grasse,**

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

## PROGRAMME

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

### **Matinée**

**9h00** : Accueil café,

**9h30** : Ouverture officielle du Salon,

**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 ?

Laëtitia CATTET, *Directrice des achats, Mairie de Cannes,*

Karine PASCAL SUISSE, *Cheffe de pôle, Politique de l'alimentation, DRAAF PACA,*

Déborah BLED, *Chargée de mission Achats publics durables, Guichet vert, Agence Régionale Biodiversité Environnement (ARBE),*

Patrick Bonnard, *Secrétaire général, Collège Fersen, Antibes.*

- **Table ronde 2** : Comment s'engager dans une démarche de cantine durable ?

Sylvaine SAIVE, *Députée Régionale, Référente Restauration collective & Alimentation Durable, ADERE, Mon Restau Responsable,*

Laura BRUCHON, *Auditrice et chargée de prestation Bio+, Ecocert en Cuisine,*

Léa STURTON, *Directrice Alimentation, Mairie de Mouans-Sartoux,*

Michel LOTTIER, *Maire de Blausasc.*

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



**14h30 :**

- **Table ronde 3 :** Viande et poisson, comment consommer local & durable en restauration collective ?

Jacques COURRON, *Administrateur, Fédération Régionale Ovine (FNO),*

Marc LOURDEAUX, *Directeur, Echanges Paysans,*

Charles GUIRRIEC, *Fondateur, Poiscaille,*

Jérôme HEMAR, *Directeur général, Aquafrais.*

- **Table ronde 4 :** Les pratiques durables en cantine au-delà de l'assiette (zéro plastique...)

Charlotte AUTRAN, *Responsable du pôle Enfance-Santé-Social,*

Constance RIVIER, *Coordinatrice du Projet Alimentaire Territorial, Mairie de Saint-Vallier-de-Thiery,*

Maxime CORDIER, *Président, Association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores).*

- **Table ronde 5 :** Adapter ses menus et ses pratiques en cuisine pour intégrer les approvisionnements bruts, bio et locaux

Fanny POPULIN, *Directrice du service éducation, Ville de Peymeinade,*

Olivier BOUTIN, *Responsable de la restauration collective, Ville de Peymeinade,*

Olivier BONNEAUD, *Directeur, Manger Bio en Provence,*

Xavier LOUIS, *Directeur, O6 à table !*

**15h30 :**

- **Table ronde 6 :** Découvrir les équipements et régies agricoles de production pour la restauration collective

Arthur GARRIGUE, *Coordinateur, Réseau National des Fermes Publiques (RNFP),*

Grégoire LAMBERT, *Adjoint à la Cheffe du Service Agriculture et Alimentation Durable, Département des Alpes-Maritimes,*

Samuel FALLET, *Animateur et Jean-Philippe ALFONSI, Président, SCIC les Ferrages.*

- **Table ronde 7 :** Les leviers financiers pour une restauration collective durable

Karine PASCAL-SUISSE, *Cheffe de pôle Politique de l'alimentation, DRAAF PACA,*

Lisa GERBAL, *Chargée de mission restauration collective et accessibilité sociale, Aix Marseille Métropole,*

Nadie COCINAE, *Formatrice, Membre de la SCIC Nourrir l'avenir et du Collectif les Pieds dans le Plat.*

- **Table ronde 8 :** Accompagner les convives vers de meilleures pratiques alimentaires

Julia FULCONIS, *Diététicienne et chargée de projet, CODES O6,*

Christel CADET, *Directrice Education, Mairie de Mandelieu-la-Napoule,*

Clara SABAA, *Directrice d'exploitation, Garig Restauration collective.*

Inscription  
obligatoire  
*ici*

*Renseignements :*  
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,  
Aquafrains,  
Fayo.

#### Acteurs institutionnels :

DRAAF,  
ADEME,  
Centre de documentation CAP Azur (les 4 intercommunalités et CD06).

#### Société de restauration :

Elior,  
Garig,  
SODEXO,  
SNRH-Régal & Saveurs,  
AFPJR.

#### Acteurs développement de filière :

Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes,  
AGRIBIO O6,  
INTERBEV,  
Poiscaïlle.

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

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

#### Acteurs des cuisines durables :

Ecocert En Cuisine,  
Mon Restau Responsable.

#### Acteurs de la formation :

CNFPT PACA,  
Diplôme Universitaire « Chef de projet alimentation durable ».

#### Accompagnement marché public :

ARBE (guichet vert).

#### Réseaux :

Réseau national des fermes publiques,  
AGORES.

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