



JOURNÉE D'ÉCHANGE - CARREFOUR ALIMENTAIRE DE L'ACCOT *

Talence (33), le lundi 30 août 2021

Après mûre réflexion, puis un échange avec l'ACENA (Association des coordinateurs EPLE de Nouvelle-Aquitaine), l'ACCOT Gironde (Amicale des Cuisiniers de Collectivités Territoriales) a décidé de maintenir pour le lundi 30 août 2021 son salon de rentrée. Présidée par Éric FAGET, chef de cuisine au Lycée hôtelier de Talence, l'ACCOT organise à nouveau cette journée au Lycée Hôtelier de Gascogne, à Talence (33).

Cette journée est une journée d'échanges entre producteurs, artisans, industriels, grossistes et les professionnels de la restauration collective (responsables de cuisine, gestionnaires de collèges et lycées notamment) mais aussi de découvertes de produits régionaux / locaux.

Cette manifestation est également conçue pour que les gestionnaires et chefs de cuisine puissent découvrir des produits innovants (aussi bien au niveau des qualités gustatives et nutritives que du conditionnement ou de la mise en œuvre). L'objectif étant d'identifier des produits qu'ils pourraient intégrer dans des futurs marchés.

Cette année, les thématiques seront plutôt axées sur :

- * Les produits locaux, les produits locavores ;
- * Les produits innovants ;
- * Les produits sans viande, les légumineuses ;
- * Le tri et traitement des déchets.

C'est donc pour vous, exposants néo-aquitains, l'opportunité :

- * de présenter et faire déguster vos produits,
- * de vous positionner vis-à-vis des gestionnaires et des responsables de cuisine avec vos produits,
- * d'échanger avec les autres exposants sur les problématiques et opportunités rencontrées sur ce marché de la restauration collective,
- * de mieux appréhender les opportunités et contraintes liées aux groupements d'achats des collèges et lycées de la Gironde & de Nouvelle-Aquitaine.

Sous Réserve de confirmation : visite du ou de la Présidente de la Région de la Nouvelle-Aquitaine pour rencontrer les exposants et remercier les producteurs et personnels ayant participé au drive dans les lycées pendant le confinement

****Offre valable sous réserve de la tenue effective de l'événement dans sa forme initiale et en considération des mesures nationales ou internationales liées à la crise sanitaire COVID19.***

PARTICIPATION A LA JOURNEE :

Dans le cadre d'un accord entre l'AANA / Interbio N-A et l'ACCOT, votre participation est gratuite (pour les exposants s'inscrivant via l'AANA / Interbio N-A).

Vous disposerez d'une table et 1 ou 2 chaises pour exposer vos produits. Prévoyez d'amener votre propre rallonge électrique et multiprise si vous avez besoin d'électricité.

L'AANA et Interbio N-A réaliseront et diffuseront un catalogue des exposants et des produits présentés afin de mieux vous valoriser auprès des visiteurs.

DEROULE DE LA JOURNEE :

8h - 9h30 : installation des exposants dans la salle du self du Lycée Hôtelier de Talence (33)

9h30 – 14h00 : salon des fournisseurs

14h00-17h00 : échanges avec l'ACENA (Association des Coordonnateurs EPLE de Nouvelle-Aquitaine), à l'invitation de M. Thierry POUSSON (Président ACENA) et Jérôme GLERE (Coordonnateur du marché des collèges et lycées de Gironde).

L'ACENA regroupe 328 collèges, 203 Lycées, 34 lycées agricoles, 16 structures publiques, soit un potentiel de 57 077 400 repas annuels.

- 14h00 à 15h30 : Présentation des groupements de commandes de denrées alimentaires de Nouvelle Aquitaine par M. POUSSON Thierry (président de l'ACENA et coordonnateur du groupement de commandes du 64) et M. GLERE Jérôme (vice-président de l'ACENA et coordonnateur du groupement de commandes de Gironde) :
 - caractéristiques de leurs marchés (fonctionnement du groupement, qualité souhaitée des produits, demandes en terme d'alimentation durable, types de produits et volumes traités, périodicité...)
 - comment répondre à leurs marchés ?
 - Présentation de l'application OCCENA et de ses évolutions
- 15h30 à 17h00 : rencontre personnalisée entre les acteurs intéressés et les coordonnateurs présents (évocation de contraintes et de problématiques particulières afin de lever les obstacles techniques et/ou psychologiques pour répondre aux marchés des groupements de commande et permettre ainsi une offre locale élargie).

Cette journée est dédiée à tous les acteurs (producteurs, fournisseurs, grossistes...) de la restauration collective régionale.

Nous espérons vous voir nombreux au lycée Hôtelier de Gascogne à Talence !