

PROGRAMME DU COLLOQUE
COMMENT REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?
MARDI 9 DECEMBRE 2014 A LYON

Pour télécharger les présentations : cliquez sur les liens actifs

09h00	Accueil café des participants	
9h30	<i>La réduction du gaspillage alimentaire, un exemple concret d'économie circulaire</i>	Jérôme d'ASSIGNY ADEME Rhône-Alpes
9h40	<u>Entreprises et collectivités : réduire son gaspillage pour être plus performant</u>	Antoine VERNIER ADEME
10h00	Séquence restauration collective : Comment proposer un service plus qualitatif en réduisant le gaspillage alimentaire ?	
	<u>La première étape : diagnostiquer les pertes dans son restaurant</u>	Sophie MARGULIEW Espace environnement
	<u>Les coûts financiers du gaspillage alimentaire - Evaluation pour 96 collègues</u>	Olivier FERRAND Conseil général de l'Isère
	<u>Réduire les excédents : un challenge d'équipe au profit de la qualité du service de restauration</u>	Agnès LE GRAND Cuisine centrale de Dijon
	<u>Engager une réduction du gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise</u>	Ronan De DIEULEVEULT Mille et Un Repas
	<u>Développer la qualité des menus en milieu contraint, approche projet</u> <u>Mettre en place un partenariat de don pour un restaurant social</u>	Didier GIRARD Centre Hospitalier du Mans
14H00	Séquence don : Comment passer d'une belle idée à sa réalisation concrète ?	
	<u>Accompagner les associations locales à la collecte de dons en direct</u>	Yves BOURGUE Banque Alimentaire de l'Hérault
	<u>Organiser le don de plats préparés non servis : partenariat entre une cuisine centrale et une banque alimentaire</u>	Laurène MATT ADAPEI du Doubs Uyen NGUYEN Banque Alimentaire du Doubs
	<u>Don de lait transformé, une organisation originale des acteurs de la filière comté</u>	Eric CHEVALIER Monts et terroirs
15h15	Séquence entreprise : Des acteurs engagés pour quels résultats ?	
	<u>Des bonnes pratiques des restaurateurs au développement d'un outil pédagogique</u>	Marie GARNIER-DUFOUR METRO Cash&Carry
	<u>Gourmet bag : essayer et adopter un geste anti-gaspi</u>	Gladys MAKIEDI DRAAF Rhône-Alpes
	<u>Engager une démarche de réduction du gaspillage dans les industries agroalimentaires en Languedoc-Roussillon</u> <u>Retour d'expérience de l'entreprise CEMOI</u>	Anne GERARD Languedoc Roussillon Industrie Agroalimentaire (LRIA) Stéphane JOUBERT CEMOI
	<u>Un projet stratégique, des actions concrètes et des résultats</u>	Delphine STROH Groupe Carrefour Olivier GUENNOU Carrefour
16h50	Perspectives : Gilles PELURSON – DRAAF Rhône-Alpes	