

CONFÉRENCE sur les circuits courts

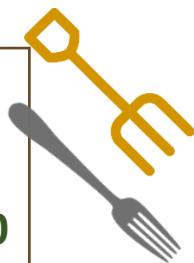
« une richesse pour nos territoires »

Thèmes abordés : produits locaux en restauration collective, santé et alimentation, autosuffisance alimentaire des territoires

Espace Flambeau
MIRECOURT

Entrée gratuite

Vendredi
8 février 2019
de 9h00 à 12h30



Yves Le Roux : Professeur des universités à l'ENSAIA à Nancy

Gilles Caretti : Directeur de l'institut du Beau-Joly à Mirecourt - *Naturopathe*

Didier Thévenet : Directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier (Jura) *Spécialiste de la restauration collective*

Table ronde : Producteurs locaux, représentants collectivités territoriales, professionnels de restauration, intervenants, représentants organismes agricoles

À l'issue de la conférence un apéritif dinatoire sera offert à tous les participants

Conférence organisée par la Communauté de Communes Mirecourt Dompaire et animée par Dominique Maillard (Vice Président en charge du Projet Alimentaire Territorial)



CONFÉRENCE sur les circuits courts

« une richesse pour nos territoires »

Cette conférence s'inscrit dans une dynamique territoriale favorisant les circuits courts en restauration collective. En effet, sur le territoire vosgien, l'achat de produits locaux par les restaurations collectives est en pleine expansion.

Les thèmes abordés par nos intervenants seront : l'introduction des produits locaux en restauration collective, la santé et l'alimentation, l'autosuffisance alimentaire des territoires.

Yves Le Roux, professeur des universités à l'ENSAIA, nous parlera des modèles alimentaires de demain. Il abordera la question de l'autosuffisance alimentaire des territoires, et de l'importance des circuits courts.

Bien s'alimenter, **Gilles Caretti** en expérimente au quotidien les bienfaits ! Dans l'institut médico-éducatif qu'il dirige, il a vu la baisse des prises médicamenteuses directement corrélée à l'introduction de produits locaux et/ou bios. Naturopathe de formation, sa réflexion est partie des apports nutritionnels de ces produits (huile bio pressée à froid par exemple).

Avec 6 000 repas quotidiens cuisinés avec 31% de produits locaux achetés dont 21% issus d'Agriculture Biologique, **Didier Thévenet** (directeur de la cuisine centrale de Lons-le-saunier) saura vous transmettre sa passion pour les circuits courts. Expérimenté en la matière, il nous expliquera comment cette dynamique s'est mise en place sur son territoire, et les bienfaits apportés. Il exposera les aspects plus techniques culinairement, mais parlera aussi du nerf de la guerre... la gestion du budget !

