

Forum de la restauration hors domicile

mercredi 13 avril 2022, par [lpe](#)

Le Département et la Chambre d'agriculture de la Charente-Maritime organisent le 1er Forum de la RHD en Charente-Maritime, à l'Espace Pierre Mendès France à Saintes le 13 avril 2022 de 14h à 18h.

L'accès au forum est gratuit

Inscriptions : [suivez ce lien](#)

40 producteurs seront présents. En parallèle, vous pourrez participer à 3 ateliers d'échanges de 45 min. L'inscription aux ateliers se fera sur place.

PROGRAMME :

14h - Ouverture du forum

15h - Atelier 1 - Producteurs et cuisiniers : comment travailler l'équilibre carcasse pour valoriser tous les morceaux afin d'approvisionner en viande locale la restauration collective ?

"Habitée à travailler avec les éleveurs et les restaurants scolaires sur ces questions, l'interprofession de la viande bovine (INTERBEV), représentée par Marie Guilbert, viendra présenter ressources et outils pour contribuer à une meilleure adéquation entre la demande et l'offre. M. Dubois (éleveur) et M. Joyet (SIBCAS - Surgères) participeront à cet atelier afin de témoigner du travail déjà engagé dans ce domaine."

16h - Atelier 2 - Egalim : une opportunité pour changer ses méthodes ?

"Conçue pour permettre au monde agricole d'accéder à une plus juste rémunération, la loi EGALIM invite la restauration collective à s'inscrire en faveur d'une alimentation saine et durable. Comment s'inscrire dans cette démarche et avec quels outils ? C'est ce que nous révélera Bruno Léger, chef de cuisine depuis 35 ans et formateur."

17h - Atelier 3 - L'approvisionnement local en restauration commerciale, une valeur ajoutée ?

"Animé par Stéphane Bonneau, responsable du salon de Comptoir pro (Chambre de Commerce et d'Industrie), cet atelier nous fera découvrir au travers des témoignages de chefs cuisiniers les pratiques et habitudes pour inscrire à leur carte les produits du terroir et répondre aux attentes des consommateurs."