

SALLE RHÔNE

HALL d'ACCUEIL

SALLE SAÔNE et
HALL d'ACCUEIL

14h30

Accueil / Mots d'ouverture

15h15-15h45

Comment valoriser ses biodéchets de la
restauration commerciale
Marc Ferrieux - Ouicompost
Eisenia

Alimentation durable : alternatives et solutions
Philippe Galley - Diététicien Nutritionniste

15h45-16h15

TPE, PME Gagnantes à tous les coûts : Analysez
vos consommations pour réduire vos charges ».
CMA du Rhône

16h15-16h45

Quelles dynamiques de coopération en
restauration ? Exemples de concepts innovants
Les Savoureux Compagnons
Le GRAP

Accords mets et bières
Rami Dahdah - Co-fondateur Bieristan

Salon
Producteurs,
transformateurs,
distributeurs
Structures
d'accompagnement

16h45-17h15

Comment réussir son approvisionnement bio
local Exemple d'un partenariat réussi
Jean-François Tedesco - Mes Producteurs Mes
Cuisiniers
Christian Têtedoie - Meilleur Ouvrier de France
Vincent Galliot - Maraîcher bio

17h15-17h45

17h45-18h15

Accords mets et vins
Annie-Françoise Crouzet - Maître Sommelier
Christian Têtedoie - Meilleur Ouvrier de France

18h15

Clôture / Cocktail bio

RENDEZ-VOUS DE LA CUISINE ÉCO-RESPONSABLE

LUNDI 4 NOVEMBRE 2019 DE 14H30 À 19H



PROGRAMME