

Les marchés de la restauration collective régionale vous intéressent ?

En participant au programme AP'PROche⁺ vous pourrez :

Comprendre les différents marchés de la restauration collective en région

Innover à partir des attentes et des contraintes en cuisine collective

Valoriser votre entreprise et vos produits auprès des professionnels de la restauration collective

Rencontrer des acheteurs : collectivités, sociétés de restauration collective, distributeurs, plateformes de producteurs

Sur l'ensemble du territoire **Auvergne-Rhône-Alpes**

**Des ateliers collectifs
pour monter en compétence**

**Des rencontres professionnelles
pour développer votre réseau**

**Des visites sur site pour
comprendre les contraintes
de vos futurs clients**



UN PROGRAMME À LA CARTE ET À PROXIMITÉ

Le programme d'action se construit sur les différents départements de la Région, en fonction de vos attentes et en collaboration avec les professionnels de la restauration collective qui s'impliquent dans le projet : collectivités territoriales, sociétés de restauration collective, grossistes, plateformes de producteurs, producteurs, industries agroalimentaires, artisans, interprofessions...

AU MENU CETTE FIN D'ANNÉE 2019

Rencontre professionnelle « AP'PROche » en partenariat avec Prestal

Rhône. Mercredi 18 Septembre – 9h30-17h00

Intervenants : Food Service –DRAAF – Prestal – Sodexo – Sysco France - Pomona - Conseil Régional

Au programme : autour de 20 produits innovants régionaux, journée d'échange et RDV individuels pour favoriser les coopérations de proximité avec tous les professionnels de la restauration régionale : cuisines centrales, sociétés de restauration, distributeurs grossistes et industriels.

1 atelier collectif « Remporter un marché public, c'est stratégique »

Auvergne. 3ème trimestre

Intervenants : Diana OUERDANI et Jeannette PEGON, chargées du projet **AP'PROche+** au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Au programme : vous souhaitez vous développer sur le marché de la restauration collective ? Nous vous informons sur leur organisation en Auvergne-Rhône-Alpes. Nous définirons les marchés publics, pourquoi et comment y répondre de manière à maximiser vos chances de succès

Rencontre professionnelle en partenariat avec Coop de France

Rhône. Lundi 25 Novembre – 9h30-17h00

Intervenants : Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand – Coop de France Auvergne Rhône Alpes – Conseil Régional - Pomona

Au programme : avec les Coopératives de la région, journée d'échange et RDV individuels pour favoriser une offre locale dans le catalogue des distributeurs, en s'appuyant sur les outils régionaux, notamment la marque régionale « la Région du Goût ».

1 Visite d'une unité de production culinaire

Auvergne. 3ème trimestre

Le saviez-vous ?
La RHD de votre territoire est en attente de proximité !

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand propose aux acteurs de la restauration (cuisiniers, responsables de production, diététiciens, donneurs d'ordre des collectivités.....) des ateliers de (in)formations et des rencontres avec des entreprises et des producteurs du territoire afin d'aider au développement de leur approvisionnements locaux avec des produits ayant une réelle valeur ajoutée. N'hésitez pas à en parler à vos clients !

CE QUE L'ON VOUS MIJOTE EN 2020

Visite d'une plateforme logistique
Auvergne. 1er trimestre 2020

4 ateliers collectifs

« La proximité pour les produits transformés, une idée à creuser ? »
Auvergne-Rhône-Alpes. Au cours de l'année.

Intervenants : Diana OUERDANI et Jeannette PEGON, chargées du projet **AP'PROche⁺** au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Au programme : définition de l'ancrage territorial, outils existants sur le territoire pour identifier l'offre locale, bénéfiques à travailler avec des approvisionnements locaux, les moyens de valoriser sa démarche. Temps prévu dédié pour des mises en situations.

3 ateliers collectifs « Remporter un marché public, c'est stratégique »
Auvergne-Rhône-Alpes. Au cours de l'année.

Intervenants : Diana OUERDANI et Jeannette PEGON, chargées du projet **AP'PROche⁺** au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Au programme : Vous souhaitez vous développer sur le marché de la restauration collective? Nous vous informons sur leur organisation en Auvergne-Rhône-Alpes. Nous définirons les marchés publics, pourquoi et comment y répondre de manière à maximiser vos chances de succès

Visite d'une unité de production culinaire
Auvergne. 3ème trimestre 2020

Rencontre professionnelle « AP'PROche »
Auvergne.

Au programme : autour de produits régionaux, journée d'échange et RDV individuels pour favoriser les coopérations de proximité avec tous les opérateurs locaux du territoire régional : distributeurs, plateformes de producteurs, producteurs, industries agroalimentaires, artisans...

LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

Être une entreprise de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Être adhérent au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

Les **conditions tarifaires** vous seront communiquées ultérieurement.

LE COÛT DE L'ADHÉSION

Entreprise avec un CA < 150 K€ 55,00 €

Entreprise avec un CA > 150 K€ 255,00 €

L'adhésion au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand vous offre également la possibilité de participer aux autres actions organisées par l'association : salons nationaux et internationaux, informations marchés...

Avec le projet **AP'PROche⁺**, le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand contribue aux collaborations de proximités entre les professionnels de la restauration collective et les entreprises alimentaires régionales, pour faciliter l'approvisionnement local et l'innovation en cuisine.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand
30 quai Perrache 69002 Lyon

www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr

Tel : 04 37 23 67 40

Jeannette PEGON – Diana OUERDANI

j.pegon@comite-arag.fr

Tel : 04 37 23 89 84 – 06 03 64 63 14

Durée du projet : février 2019-décembre 2020

Projet lauréat de l'appel à projets 2018 du
Programme National pour l'Alimentation



AP'PROche⁺
APPRO LOCAL EN RHD

Avec le soutien de :

