

Travailler la **qualité**  
et **proximité** de vos  
**approvisionnements**  
vous intéresse ?

En participant au programme **AP'PROche<sup>+</sup>** vous pourrez :

**Développer et valoriser** vos actions et votre savoir-faire dans le cadre des nouvelles exigences réglementaires

**Satisfaire** les attentes de vos convives et donneurs d'ordre

**Rencontrer** des opérateurs locaux : distributeurs, plateformes de producteurs, producteurs, industries agroalimentaires, artisans...

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

**Des ateliers collectifs  
pour monter en compétence**

**Des rencontres professionnelles  
pour développer votre réseau**

# 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 l'ensemble des acteurs de la filière : collectivités territoriales, sociétés de restauration collective, grossistes, plateformes de producteur, 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**

#### **« Un menu végétarien par semaine : quelques changements à peine »**

**3ème trimestre 2019**

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

**Au programme :** définition d'un menu végétarien et lien avec EGAlim, l'intérêt d'une offre végétarienne pour vous et vos convives, des arguments pour rassurer les financeurs, recommandations pour répondre à la demande végétarienne. Temps prévu pour des mises en situations.

### **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

**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 ».

## **Le saviez-vous ?** **L'offre de** **proximité se** **développe sur le** **territoire !**

Le Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand propose aux entreprises agroalimentaires du territoire des formations, des visites de cuisines centrales et d'entrepôts de distributeurs et des rencontres professionnelles avec des acheteurs afin de présenter des produits locaux ayant une réelle valeur ajoutée pour la restauration collective (innovation produit, services associés ...)

Si vous souhaitez nous aider à les accompagner, **contactez-nous !**

# **CE QUE L'ON VOUS MIJOTE EN 2020**

## **4 ateliers collectifs « Le local dans vos menus, une plus-value ! »**

**Auvergne-Rhône-Alpes. Au cours de l'année.**

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

**Au programme :** définition du « local » et lien avec loi EGAlim, outils existants sur le territoire pour identifier l'offre locale, bénéfices à travailler ses approvisionnements locaux, les moyens de valoriser sa démarche. Temps prévu dédié pour des mises en situations.

## **4 ateliers collectifs « Offre locale & marchés publics : quelle tactique ? »**

**Auvergne-Rhône-Alpes. Au cours de l'année.**

**Intervenants :** Expert + Diana OUERDANI et Jeannette PEGON, chargées du projet **AP'PROche<sup>+</sup>** au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand + expert

**Au programme :** contexte législatif et lien avec la loi EGAlim, intérêt de réfléchir ses approvisionnements en évitant d'exclure l'offre locale, pistes ou outils pour intégrer les opérateurs locaux. Temps prévu pour des mises en situations.

## **3 ateliers collectifs**

### **« Un menu végétarien par semaine : quelques changements à peine »**

**Auvergne-Rhône-Alpes. Au cours de l'année.**

**Intervenants :** Diana OUERDANI et Jeannette PEGON, chargés du projet **AP'PROche<sup>+</sup>** au Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

**Au programme :** définition d'un menu végétarien et lien avec EGAlim, l'intérêt d'un offre végétarienne pour vous et vos convives, des arguments pour rassurer les financeurs, recommandations pour répondre à la demande végétarienne. Temps prévu pour des mises en situations.

## **Rencontre professionnelle**

**Auvergne. 1er trimestre**

**Intervenants :** Comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand

**Au programme :** autour d'entreprises du secteur de la viande, 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.

## **Rencontre professionnelle « AP'PROche »**

**Au programme :** 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 un établissement de restauration collective de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

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

## LE COÛT DE L'ADHÉSION

**Établissement avec un CA < 150 K€** 55,00 €

**Agence de Collectivité ou Établissement 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<sup>+</sup>**, 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](http://www.auvergne-rhone-alpes-gourmand.fr)

**Tel : 04 37 23 67 40**

**Jeannette PEGON – Diana OUERDANI**

**[j.pegon@comite-arag.fr](mailto: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<sup>+</sup>**  
APPRO LOCAL EN RHD

Avec le soutien de :

