



Salon régional EGAlim

FORMAT VIRTUEL

• 1^{ère} édition •

JEUDI 15 AVRIL • 13h – 17h

Vous êtes **ACHETEURS** ou **FOURNISSEURS DE DENRÉES ALIMENTAIRES** en restauration collective, venez-vous informer et rencontrer des professionnels répondant aux exigences de la **loi EGAlim**.



50% de produits de qualité dont 20% de produits bio au 1^{er} janvier 2022 dans les assiettes de restauration collective.

QUELS ACHETEURS

Tout acheteur de denrées de restauration collective (cuisinier, gestionnaire) : établissements scolaires, communes, collèges, lycées, universités, administrations, établissements médico-sociaux, sociétés de restauration collective, entreprises, etc.

QUELS FOURNISSEURS

Tout fournisseur de la région Hauts-de-France spécialisé en restauration collective ayant une offre de denrées « de qualité » comme décrit dans la loi (BIO, SIQO, HVE, mention Fermier) : producteurs, artisans, transformateurs, distributeurs.

AU PROGRAMME DE L'APRÈS-MIDI

13h - 14h Loi EGAlim : Quelles obligations ? Quels produits régionaux ?

14h - 15h Quelles dynamiques sur mon territoire ? Quels fournisseurs locaux ? Témoignage(s)

15h - 17h Appro dating – sourcing : Rencontrez individuellement des fournisseurs locaux



RDUs BtoB visio / téléphoniques de 15min

Organisé par A PRO BIO en partenariat avec les chambres d'agriculture et le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire avec l'appui des institutions, de Bio en HdF et des territoires engagés.



Manon Moreau
Chargée de missions
manon.moreau@aprobio.fr
03 20 31 57 97