

PROGRAMME

DIMANCHE 18 FÉVRIER

LE GARGANTUA



CONCOURS LE GARGANTUA - ESPACE CONCOURS



15h30>17h30 : Grand Prix Clémence Lefevre - Jury Intermédiaire
ESPACE CONFÉRENCES



CHAMBRE D'AGRICULTURE DE BRETAGNE
ESPACE TABLES RONDES/CONFÉRENCES

10h00>10h30 : Avec Savourez la Bretagne.com, trouver en 3 clics vos futurs fournisseurs locaux ! Démonstration en ligne.

10h30>11h15 : Stop au gaspillage alimentaire en restauration ! par l'association Au goût du jour.

11h30>14h15 : Animation culinaire : Le poulet entier de Janzé à température maîtrisée, par la coopérative des fermiers de Janzé et l'AFPA.

14h30>15h30 : Les ovoproduits, des incontournables en cuisine et pâtisserie : comment sont-ils produits dans l'Ouest ? par des acteurs bretons de la filière Œuf.

16h30>17h30 : Stop au gaspillage alimentaire en restauration ! par l'association Aux goûts du jour.



CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
STAND CHAMBRE DE MÉTIERS

15h00 : L'opportunité pour un artisan de la filière alimentaire bretonne d'adhérer à une centrale d'Achat et de Référencement : exemple de C3AO .



HYGIAL OUEST
ESPACE CONFÉRENCES

11h00>12h15 : Techniques ergonomiques de nettoyage des cuisines et zones de restauration : Comment concilier simplement efficacité et bien-être du personnel en charge du nettoyage ?

14h00>15h15 : Apporter du bien être au quotidien dans l'entretien de vos locaux.

LUNDI 19 FÉVRIER



**Terres
Chefs**

10h00 : étape Concours - Le Panier Mystère
ESPACE CONCOURS MAÎTRES RESTAURATEURS

Défi culinaire Bio

BRETAGNE®

10h00>12h30 : Défi Culinaire Bio
ESPACE CONCOURS GARGANTUA



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE BRETAGNE
ESPACE TABLES RONDES/CONFÉRENCES

10h00>11h00 : La filière Porc bretonne évolue : bien-être animal, réduction des antibiotiques, développement durable, les agriculteurs bretons vous en disent plus.

11h15>12h00 : BREIZH ALIM', une démarche régionale au service des acheteurs publics, par la Région Bretagne, la Préfecture de Région et les Chambres d'agriculture de Bretagne.

12h15>13h45 : La viande : animation culinaire, valorisation des muscles, dégustation, présentation des outils interprofessionnels et de la filière bretonne (bœuf et veau) par Interbev Bretagne / Bretons et Engagés.

14h00>15h00 : Construire un marché public valorisant la production agricole locale, c'est possible ! Témoignage la ville de Mordelles, en partenariat avec l'agence « Declic – Territoires de demain » et les Chambres d'agriculture

15h15>16h00 : Les éleveurs de Normandie 35 lancent la viande de race normande « née, élevée, abattue en Bretagne », venez découvrir leur démarche !

16h15>17h00 : La filière Lait en Bretagne : mieux la connaître pour mieux acheter, par des agriculteurs et transformateurs bretons.

17h00>17h30 : Les éleveurs laitiers de l'Ouest lancent le Lait de pâturage, une marque garante des pratiques des éleveurs, par l'association Lait de pâturage.



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**
Région Bretagne

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
STAND CHAMBRE DE MÉTIERS

15h00 : L'intérêt pour un point de vente de boucherie artisanale de développer une gamme de produits sous signes de qualité (Label Rouge, IGP, AOP...).

Hygial Ouest **HYGIAL OUEST**
L'essentiel de l'hygiène professionnelle **ESPACE CONFÉRENCES**

11h00>12h15 : Techniques ergonomiques de nettoyage des cuisines et zones de restauration : Comment concilier simplement efficacité et bien-être du personnel en charge du nettoyage ?

14h00>15h15 : Apporter du bien être au quotidien dans l'entretien de vos locaux.



CCI ILLE-ET-VILAINE

**RETROUVEZ SUR LE STAND CCI ILLE-ET-VILAINE
LES THEMES ABORDÉS SUR LES 2 JOURS DE SALON**

- ▶ Accompagnement numérique personnalisé
- ▶ Accompagnement marketing et commercial
- ▶ Optimiser ses consommations énergétiques
- ▶ Pré-diagnostic Maitres Restaurateurs
- ▶ Rédiger le Document Unique
- ▶ Moins de Gaspi au Resto

REMISE SUR LE STAND AVEC LE PARTENAIRES AFMR DES TITRES
AUX NOUVEAUX MAITRES RESTAURATEURS LE LUNDI APRÈS-MIDI VERS 16H30.