

Déroulement journée « Croq'local » du 27 novembre à Déols

- **Objectif :** Favoriser l'interconnaissance et le dialogue entre les acteurs des circuits courts à l'échelle départementale. Faire part de l'expérience des structures à l'œuvre, de leur capacité à travailler ensemble. Donner un élan départemental à l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.
- **Public visé :**
 - Producteurs
 - Cuisinier.ère.s
 - Gestionnaire de cantines (administratifs, bénévoles, élus locaux : maires et conseil général pour les collèges)
 - Agents de développement, directeurs de Pays
 - Parents d'élèves
 - Enseignants
 - Lycée agri

<u>Horaires</u>	<u>Séquence</u>	<u>Contenu</u>
13h45	Accueil n° 1	-café -émargement -orga. du co-voiturage -Présentation du déroulement
14h30-16h00	Visites d'expérience	-visite du resto. scolaire Déols -visite de la ferme de Luce Bonin -Visite « Boucherie à la ferme »
15h45	Accueil administratif n°2	-émargement -dossier du participant -inscription aux ateliers -étiquettes nominatives
16h30	Introduction « politique »	-mot des élus -présentation déroulement
16h45 (démarrage 17h)	Ateliers	*cf. doc joint
18h15	Plénière	- Présentation collective (15-20 mn) - Expérience Poitou-Charentes (10 mn) - Exp. Puy de Dôme (10 mn) - 6X6 - Echange et réponse aux questions
19h30	Buffet	-Sucrine du Berry avec Eric Gaulon + produits du terroir -Restitution et conclusion de la journée par « grands observateurs » (19h45)