

## Rapprocher les productions alimentaires locales et les professionnels de la restauration collective



Pour faire se rencontrer les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs alimentaires de produits issus de l'agriculture locale, le Département organise, en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Deux-Sèvres, le 1er forum de la Restauration Hors-Domicile, mercredi 6 octobre à Parthenay.

**Rapprocher les champs deux-sévriens des assiettes locales, c'est l'ambition du Projet Alimentaire Territorial (PAT) piloté par le Département.**

Les constats établis lors des travaux du PAT ont mis en avant une connaissance partielle de l'offre alimentaire locale de la part des acheteurs de la restauration collective. **Le Forum RHD est l'une des actions imaginées pour faciliter les contacts entre professionnels** de ces 2 secteurs, susceptibles de coopérer durablement.

L'événement réunit **une trentaine d'exposants dont 26 producteurs, coopératives, entreprises agroalimentaires**, qui présentent leurs produits et savoir-faire à **130 élus et professionnels de la Restauration collective** des Deux-Sèvres.

Les exposants :

LA BALADE DES AUTRUCHES,

GAEC BEAULIEU,

SOCIÉTÉ DES VIANDES DES ÉLEVEURS

PARTHENAY (SVEP),

CHARCUTERIE DANIEL BERNIER,

SARL BOIRON,

SARL LE BOURG NORD GRAINELIS,

DEMELE ET UNE PÂTE,

LA MIELLERIE DE TITELLE,

ASSOCIATION REBONDS,



SAS LOEUL & PIRIOT,  
SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION AVICOLE TERRENAJARDINS DE L'ORBRIE,  
(S.D.A),  
SCEA DB LA BONNE VOLAILLE,  
SARL CAILLE D'OR,  
GAEC LA BAROTIÈRE,  
COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE LA SÈVRE,  
LAITERIE COOPÉRATIVE DE PAMPLIE,  
EURIAL FSI,  
SARL SOPAGLACE,  
SARL ETS BAUBEAU,  
SAS BELLOT MINOTERIES,

LE MARCHÉ D'ANTOINE,  
JARDINS DE L'ORBRIE,  
SAS LE PRESOIR DES MAISONS BLANCHES,  
SCIC MANGEONS BIO ENSEMBLE,  
CIVAM DU HAUT BOCAGE,  
RÉSALIS,  
INTERBEV,  
LA CHAMBRE D'AGRICULTURE 17-79,  
LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES DEUX-  
SÈVRES.

En parallèle de ces rencontres, des ateliers d'échanges sont également organisés pour aborder des problématiques récurrentes en restauration collective : Comment organiser des achats groupés entre plusieurs établissements ? Comment trouver des solutions logistiques pour s'approvisionner localement ?...



# PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## AGISSONS ENSEMBLE POUR UNE ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ

Les objectifs du Projet Alimentaire Territorial 79 Produisons en Deux-Sèvres !

Développer les filières et mieux valoriser les productions existantes

Identifier les besoins des professionnels (conserveries de légumes, ateliers de transformation...)

Mettre en oeuvre la Loi Egalim (réduction du gaspillage, augmentation de produits locaux dont bio)

Protéger la ressource en eau

Consommons Deux-Sèvres !

Relocaliser la consommation des produits deux-sévriens



[Visualiser l'article](#)

Développer l'approvisionnement local pour les ménages, la Restauration Hors-domicile, les personnes en situation de précarité

Favoriser l'éducation alimentaire (santé, gaspillage...) pour le grand public et les scolaires

## PALMARÈS DES PRODUCTIONS DES DEUX-SÈVRES EN NOUVELLE-AQUITAINE

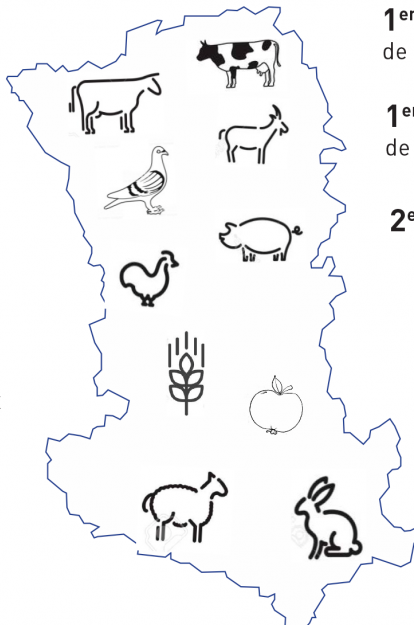
1<sup>er</sup> département producteur de **viande bovine**

1<sup>er</sup> département en nombre d'**éleveurs de pigeons**

1<sup>er</sup> département en nombre de **volailles** (hors palmipèdes)

3<sup>e</sup> département en surface de production de **céréales et oléoprotéagineux**

4<sup>e</sup> département producteur de **viande ovine**



1<sup>er</sup> département pour la production de **lait de vache**

1<sup>er</sup> département pour la production de **lait de chèvre**

2<sup>e</sup> département producteur de **viande porcine**

4<sup>e</sup> département en surface culture de **pommes de table**

Près de **50 %** du cheptel **lapins-mères**