

Questions pratiques

Repas :

Déjeuner au Lycée Paul Emile Victor.

Renseignements et inscriptions :

Laurence Dehan

Conseil Régional Pays de la Loire

Laurence.dehan@paysdelaloire.fr

Tel 06 75 62 09 34/ Fax 02 22 72 89

Nathalie Sévaux

GABB Anjou

nsevauxgabbanjou@orange.fr

Tel 02.41.37.19.39/ Fax 02.41.68.41.74



Ordre de mission :

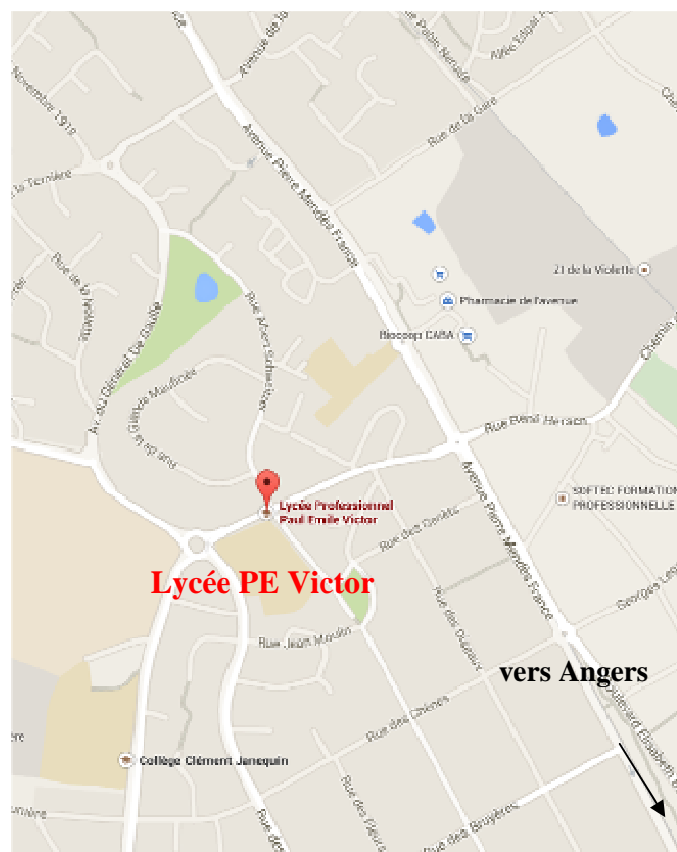
Pour les personnels du Conseil Régional, penser à demander un ordre de mission à la Direction des Ressources Humaines.

Nous remercions le Lycée Paul Emile Victor pour son accueil !

Lieux de la journée

Lycée Paul Emile Victor

101 rue des roses 49240 Avrillé



Mémo

Pour partager vos pratiques actuelles de gestion des déchets, pensez à prendre vos relevés, des photos de vos composteurs, de vos affichages, de vos actions de sensibilisation...)



**Agir contre le gaspillage,
Mettre en place le tri sélectif
pour réduire ses déchets**

**Journée d'échanges dans le cadre de la
démarche Restauration Durable**



Réglementation sur
les biodéchets,
échanges de pratiques,
visite de la
plateforme de
compostage du lycée
PE Victor, rencontre
de fournisseurs.



Mercredi 3 décembre 2014

Au Lycée Paul Emile Victor d'Avrillé (49)

Inscription

Afin d'organiser au mieux cette journée, merci de nous **confirmer** le nombre de participants pour votre établissement par mail ou par téléphone **avant le jeudi 27 novembre 2014**.

(possibilité d'utiliser le coupon ci-dessous)

Etablissement:

.....

Téléphone :

Participant(e) 1 :

Fonction :

Adresse mail :

Participant(e) 2 :

Fonction :

Adresse mail :

Participant(e) 3 :

Fonction :

Adresse mail :



Vos attentes pour cette journée

Programme de la journée

Mercredi 3 décembre, de 8h00 à 14h30

Matin :

- Point sur les évolutions de **la réglementation** en terme de gestion **des biodéchets** en collectivités
- **Echanges et mutualisation** autour des pratiques actuelles de lutte contre le gaspillage des lycées et CFA du Maine et Loire.
- Présentation du projet multi-acteurs du **Lycée Europe** autour de la lutte contre le gaspillage et de la consommation responsable .
- Présentation **d'outils collectifs** de lutte contre le gaspillage



Déjeuner à base de produits bio locaux



Après-midi :

- **Présentation et dégustation des fruits et légumes de saison** et échanges sur l'approvisionnement du groupement de producteurs **Bio Loire Océan**.
- Présentation de l'**expérience du lycée Paul Emile Victor** et visite de la **plateforme de compostage** en fonctionnement depuis 2 ans.



Les journées dans les autres départements :

Vous pouvez également participer aux journées organisées dans les autres départements.

« **Le gaspillage alimentaire en restauration collective** »

Le mercredi 26 novembre au Lycée Le Mans sud (72). Contact : Isabelle Pordoy, GAB72, 02.43.28.00.22 / gab72.restoco@maison-des-paysans.org

« **Maîtriser son budget avec des produits de qualité et de proximité** »

*Le vendredi 28 novembre au Lycée Jacques Prévert de Savenay (44)
Contact : David Lorgeoux, GAB44, 02.40.79.46.57/
d.lorgeoux@gab44.org*

« **Trucs et astuces pour faire aimer les légumes de saison** »

*Date en cours de définition. au Lycée Léonard de Vinci, Montaigu (85).
Contact : Audrey Grégo, GAB85, 02.51.05.33.38 /
restoco.audrey@gab85.org*



Les précédentes journées d'échanges à Cholet, aux Ponts de Cé, à Narcé et à Trélazé.