

PRÉSENTATION
DÉBAT
DÉGUSTATION

>> **Passage en régie***
de la restauration scolaire

**Les enjeux de
l'alimentation durable**

* Reprise de la gestion en direct par la Ville afin de proposer des menus et des produits Bio issus de l'agriculture locale.

>> **Samedi 30 septembre**

> **10h - 12h30** suivi d'une
dégustation

Maison des associations - Veneux-Les Sablons



Moret Loing & Orvanne
Commune Nouvelle
Écuilles - Episy - Montarlot - Moret-sur-Loing - Veneux-Les Sablons



Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.





Programme

Introduction par Dikran Zakeossian, maire de Moret-Loing-et-Orvanne

10h30 : Conférence ludique sur les enjeux de l'alimentation durable, par Isabelle Bretegnier, membre du Collectif les Pieds dans le Plat et présidente de la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) Nourrir l'Avenir.

11h15 : Table ronde – Regards croisés sur les projets de Romainville et Moret-Loing-et-Orvanne, avec :

- **Stéphane Dupré**, Conseiller municipal élu à la démocratie alimentaire de la ville de Romainville.
- **Ludivine Floirac**, Responsable de la restauration scolaire de la ville de Romainville.
- **Samuel Mocka**, Chef de la cuisine de l'école Maryse Bastié, 1ère cantine 100% Bio, local, et fait maison d'Ile-de-France.
- **Dikran Zakeossian**, Maire de Moret-Loing-et-Orvanne.
- **Gaël Tanguy**, Conseillère municipale à l'Alimentation durable de Moret-Loing-et-Orvanne.
- **Jean-Luc Motte**, Responsable de la restauration scolaire de Moret-Loing-et-Orvanne.
- **Emmanuel Dieux**, Chef de la cuisine Alexandre Chevrier, passée en régie municipale depuis août 2023.
- **Isabelle Bretegnier**, présidente de la SCIC Nourrir l'Avenir, qui accompagne les villes de Romainville et de Moret Loing et Orvanne.

12h30 : Dégustation de plats cuisinés par l'équipe de restauration scolaire de Moret-Loing-et-Orvanne, à partir de produits bio et locaux, au restaurant scolaire Alexandre Chevrier.