

Paimpol : tablons sur le local 2025

Lundi 13 octobre à 14h00

Salle des fêtes de Paimpol - 13 Quai Loti, 22500 Paimpol

Tablons sur le local 2025

Un temps de rencontre réservé aux professionnels de l'alimentation et producteurs locaux. Un rendez-vous pour celles et ceux qui souhaitent privilégier les produits locaux dans leur activité et contribuer à une économie alimentaire territorialisée, cohérente et résiliente.

Dans un contexte de transition alimentaire et face aux attentes croissantes des consommateurs en matière de traçabilité, de qualité et de durabilité, Guingamp-Paimpol Agglomération, dans le cadre de son Projet Alimentaire Territorial (PAT), organise un temps fort à destination des professionnels du secteur alimentaire.

Le lundi 13 octobre 2025, de 14 h 00 à 18 h 00, à la salle des fêtes de Paimpol, les restaurateurs, traiteurs, artisans des métiers de bouche, hôteliers, distributeurs ou gestionnaires de restauration collective sont invités à rencontrer les producteurs locaux du territoire lors d'un événement professionnel dédié au développement des circuits courts et des approvisionnements de proximité.

Au programme :

De 15 h 00 à 16 h 00, table ronde : « Comment valoriser ses engagements pour une alimentation locale ? » L'UMIH 22 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie des Côtes-d'Armor), Nolwenn Moal, gérante de la SCOP Lun&Sol, structure exploitant les magasins Biocoop de Paimpol et Tréguier.

De 16 h 00 à 17 h 00, table ronde : « Quelles solutions logistiques de proximité pour les professionnels ? »

Du projet de plateforme logistique territoriale porté par l'Adapei Nouelles Côtes d'Armor, Du site La Charrette, outil collaboratif facilitant les échanges entre professionnels de l'alimentation et les solutions de transport partagé.

Votre contact

Guingamp-Paimpol Agglomération
02 96 13 59 59
contact@guingamp-paimpol.bzh