

"Tablons sur le local !" Une demi-journée de rencontres entre professionnels de l'alimentation et producteurs locaux.

Développez votre approvisionnement local !

Vous êtes chef de restaurant traditionnel, traiteur, artisan de bouche, gérant d'une épicerie, grossiste ou bien chef de restauration collective ? Vous êtes intéressé pour vous approvisionner localement ? Venez rencontrer des producteurs locaux pour travailler en proximité ! Le Projet Alimentaire Territorial et ses partenaires organisent un temps de mise en relation des professionnels locaux. **Cet événement est donc exclusivement réservé aux professionnels.**

PROGRAMME DES TABLES RONDES



15H - 16H «Valoriser mes efforts d'approvisionnement local auprès de mes clients»

- UMIH22 : la charte « Manger Local » pour les restaurateurs privés
- Nolwenn Moal, gérante de la scop Biocoop Lun&sol : retour d'expérience dans les magasins de Tréguier et Paimpol

16H - 17H «Logistique de proximité»

- Laura Giacherio - La Charrette - site de rencontre pour professionnels du local
- Adapei-Nouvelles Côtes d'armor : projet de plateforme logistique alimentaire

Pour vous inscrire, scannez le QR CODE :

Pour avoir
un stand !

Scannez ici
si vous êtes
un visiteur :



Scannez ici si
vous êtes un
producteur :



Contact : deveco@guingamp-paimpol.bzh - 06 08 74 92 36

Bonjour,

Vous pouvez prendre connaissance du communiqué de presse, en pièce jointe.

Merci,

Votre contact

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