

"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 :

Scannez ici si vous êtes un visiteur :



Scannez ici si vous êtes un producteur :



Pour avoir un stand ! 

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

Bonjour,

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

Merci,

CONTACT

Guingamp-Paimpol Agglomération

02 96 13 59 59 · contact@guingamp-paimpol.bzh