



**VOUS INVITE A SON COLLOQUE, EN VISIO CONFERENCE,  
LE 5 OCTOBRE 2020**

**« POUR UNE RESTAURATION ENGAGÉE ET RÉSILIENTE »**

Le changement climatique va profondément impacter notre alimentation.

Comment s'approvisionner en fruits, en légumes, en viande et en poisson, pour servir des petits-déjeuners et des repas Bon pour le climat qui privilégient : le Végétal, la Saison, et le Local ?

Comment tirer des enseignements de la crise sanitaire pour accroître la résilience de nos restaurants ?

**13h45 Accueil des participants sur la plateforme ZOOM**

**14h à 15h40 Première table ronde S'approvisionner auprès d'agriculteurs, de producteurs et de fournisseurs locaux et éthiques.**

Un mot d'introduction par Marc Dufumier *Agro Paris Tech*

**Intervenants pour ce débat :**

Marie Garnier *METRO*

Olivier Lainé *Arboriculteur Confédération paysanne Normandie*

Félix Lallemand *"Les Greniers d'Abondance"*

Didier Perréol *EKIBIO*

Jean-Philippe Querard *Pour une Agriculture du vivant*

Maximilien Rouer *La Note Globale*

**15h30 Pause** Au cours de laquelle nous diffuserons des extraits de nos précédents colloques

**16h00 Deuxième table ronde Accroître la résilience de nos établissements pour continuer à privilégier le Végétal, la Saison et le Local.**

**Intervenants pour ce débat :**

Robin Blondel *EXKI*

Pierre Caillet *Le Bec au Cauchois*

Christophe Lavelle *Musée de l'homme*

Régis Marcon *Restaurant Régis et Jacques Marcon*

Josselin Marie *La table de Colette*

Corinne Mbow *ANSAMBLE*

Pour s'inscrire, [CLIQUEZ ICI](http://www.bonpourleclimat.org) - [www.bonpourleclimat.org](http://www.bonpourleclimat.org)

# NOS PARTENAIRES POUR CE COLLOQUE

**Société**  
**d'Encouragement**  
**pour l'industrie**  
**nationale** FONDÉE EN 1801



RESEAU ECO-EVENEMENT

Régis & Jacques  
**MARCON**



La Table de Colette



Les Greniers  
d'Abondance



GRAMGRAM  
Artisans Torréfacteurs



eco2  
INITIATIVE



CASTALIE  
eau d'ici et d'aujourd'hui

