

ATELIER 3 : Comment produire et accéder à une alimentation bio et locale pour tous ?

Animé par Hélène Imbert

Experts :



Nathalie Corade, *Maître de Conférences en Économie à Bordeaux Sciences Agro.*



Jean Pierre Tesseire, *Responsable du Pôle Qualité et Achats chez SIVU Bordeaux Mérignac de restauration collective, Cadre de Santé de la FPT.*



Philippe Lassalle, *Chef d'entreprise de Maison Meneau.*

Déroulement :

- Introduction thématique & contexte
- Travail en sous-groupes pour :
 - Identifier les bonnes pratiques et les difficultés
 - Proposer des solutions/actions à mettre en place
- Restitution collective
- Identification des priorités
- Conclusion

ATELIER 3 : Comment produire et accéder à une alimentation bio et locale pour tous ?

Animé par Hélène Imbert

Experts :



Nathalie Corade, *Maître de Conférences en Économie à Bordeaux Sciences Agro.*



Jean Pierre Tesseire, *Responsable du Pôle Qualité et Achats chez SIVU Bordeaux Mérignac de restauration collective, Cadre de Santé de la FPT.*



Philippe Lassalle, *Chef d'entreprise de Maison Meneau.*

Principaux points à retenir :

- Mise en place de la cartographie du foncier afin d'identifier le disponible (pour produire, distribuer etc.)
- Améliorer l'attractivité du métier d'agriculteur via les communications auprès des jeunes, promouvoir les formations etc.
- Mieux organiser le réseau de distribution via une plateforme et des supports de communication valorisant l'existant
- Importance de mettre en place une exception alimentaire (prioriser du local) dans les politiques d'achat publique