

“Mes carottes de ma ferme à l'assiette de Charlotte”

Adapter sa production à la restauration collective



Mardi 26 février à 14h

Espace culturel des 2 lions

24, rue nationale 87230 CHALUS

Programme de la journée

14 h 00

Accueil des participants

Présentation du Plan Alimentaire Territorial du
Parc Naturel Régional Périgord Limousin

14 h30 - 16 h 00

Présentation des éléments de production pour la carotte

- ✓ Itinéraire technique
- ✓ Coût de production
- ✓ Organisation du travail

Par Nathalie DESCHAMPS (Chambre d'Agriculture de Dordogne) et
Christophe DERUELLE (Chambre d'Agriculture de Haute Vienne)

16 h00

Partage d'expériences d'approvisionnement entre
maraichers et gestionnaires de restaurants scolaires

17 h 00h:

Partage d'un moment de convivialité

Renseignement :

Chambre Agriculture Haute Vienne : Emilie BOURIEL 06.46.35.10.36

Chambre Agriculture Dordogne : Sandrine ROSSIGNOL : 06.81.87.02.73

PNR Périgord Limousin : Cécile ROBERT : 05.53.55.36.00

Action(s) mise(s) en œuvre avec le soutien financier de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine
<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/>

