

Loi Egalim : comment favoriser l'intégration des produits label rouge et IGP en restauration collective ?



FEDELIS, RESTAU'CO et le SNRC vous invitent à une réunion d'échange sur ce thème
le jeudi 23 janvier 2020
de 14h00 à 17h00

dans les locaux de FIL Rouge (salle 1 au 16eme étage)
Tour Mattei – 207 rue de Bercy – Paris 12eme
(Métro : Gare de Lyon)

PROGRAMME : Après-midi d'échanges avec des représentants des producteurs SIQO, de la restauration collective, autogérée et concédée, et des grossistes.

Cet après-midi sera une réunion de travail pour définir des pistes concrètes à chaque maillon fournisseur/acheteur/grossiste pour favoriser l'intégration des produits SIQO en restauration collective. 3 grandes questions seront abordées :

- Quels sont les produits SIQO disponibles pour la restauration collective ? Et dans quels volumes ?
- Comment approvisionner la restauration collective avec ces produits ?
- Comment gérer leur surcoût ?

Merci de vous inscrire sur ce [lien](#).

Avec nos sincères salutations.

FEDELIS, RESTAU'CO et le SNRC

