

Date et horaire : mercredi 19 juin 2018 - 17h00 à 18h30 suivi d'un apéritif
Lieu : CHUV, Rue du Bugnon 46, 1011 Lausanne
Auditoire : Auditoire Auguste Tissot (bâtiment principal niveau 08)
Mobilité : M2 et bus.
Entrée : Gratuit (place limitée : inscription souhaitée à info@association-esr.ch)

La restauration collective responsable au sein de mon établissement

Mot de bienvenue 17h00
M. Adrien Hermann, Président de l'Association ESR

Comment contribuer aux objectifs de développement durable au niveau de la restauration collective
Présentation en 6 parties 17h05

- **Les standards de qualité nutritionnels dans la restauration collective**
M. Sylvain Reymond, chef de cuisine, hôpital de Lavaux
- **Achats alimentaires, comment mieux faire ?**
M. Robert Vannay, acheteur, CADES, centrale d'achats des établissements sanitaires
- **Comment s'approvisionner ?**
M. Mathias Faigaux, Beelong, l'indicateur de performance sur l'approvisionnement alimentaire
- **Comment limiter les invendus ?**
Mme Oriah Kaspi, Too Good To Go, (Prix Suisse de l'Ethique 2019)
- **Comment réduire les déchets ? Quelques pistes d'amélioration**
M. Patrick Mayor, coordinateur durabilité du CHUV
- **Retour sur 3 ans d'expérience de restauration collective durable - Résultats et perspectives**
Mme Samira Dubart, Déléguée au DD de la Ville de Lausanne

Table ronde, discussion et partage d'expériences : 17h50
Animation : M. Patrick Mayor, membre du comité de l'association ESR

Présentation ESR Basic 18h10
Membre du comité de l'Association ESR

Conclusion : 18h25
M. Adrien Hermann, Président de l'Association ESR
