

Bonjour à toutes et à tous,

Ce présent mail pour vous faire part de l'organisation d'une demi-journée d'échanges sur le thème « *Des stratégies d'approvisionnement en produits locaux et durables de la restauration hors domicile (RHD) en Wallonie* »

Organisée dans le cadre de la *Chaire Crelan sur les circuits courts alimentaires*, cette demi-journée vise à croiser et à approfondir les résultats obtenus lors des activités co-construites avec et par les acteurs de terrain. Ces activités portaient sur les contours d'un opérateur intermédiaire pour l'approvisionnement en produits locaux durables en direction des cantines scolaires et des cuisines d'entreprises.

Cette demi-journée aura lieu le **lundi 9 décembre 2019 prochain, de 13h30 à 17h, à Gembloux Agro-Bio Tech (Auditoire ZT1).**

Elle s'organisera en trois temps principaux :

- Mise en contexte, à partir des résultats de la Chaire Crelan (rencontres décentralisées offre / ateliers légumeries demande)
- Mise en pratique, à partir d'ateliers de co-construction multi-acteurs (logique filière vs. territoire ; produit vs. repas local...)
- Mise en perspective, à partir de retours d'expériences françaises (par Th. Bréger – G. Marechal, Terralim)

Bien cordialement,

Julien Noel, Thomas Dogot, Kevin Maréchal

---

Equipe d'animation scientifique de la Chaire Crelan  
Laboratoire d'Economie et Développement rural  
Gembloux Agro-Bio Tech – ULiège  
Email : [Julien.Noel@uliege.be](mailto:Julien.Noel@uliege.be)



Avec l'aimable soutien  
financier de la

