

MON RESTAURANT
PASSE AU DURABLE

Rejoignez le mouvement !

SAVE
THE
DATE

Lundi 17 juin

De 14h30 à 16h30 suivi d'un échange autour d'un rafraîchissement

Darwin Eco-System 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Venez rencontrer et échanger avec des restaurateurs, et des porteurs de solutions concrètes comme le label FiG, l'ADEME, Surfrider Foundation, et la mairie de Bordeaux !

Profitez de cette opportunité pour découvrir des initiatives, engager des discussions constructives, répondre à vos interrogations et trouver les clés pour passer à l'action dans votre établissement.

**#bordeaux
2024**

JE M'INSCRIS

les
halles
METRO

14H00 - Accueil

14H35 - Introduction

Les grandes tendances, l'enjeu autour de l'alimentation, et le rôle des chefs dans la transition

14H40 - Restitution du baromètre «La place du développement durable en restauration» par Harris Interactive Toluna

14H50 - Table ronde

2 Chefs partagent leurs expériences et bonnes pratiques
Pitch des ateliers interactifs

15H30 - Ateliers interactifs

Présentation de solutions concrètes avec le Label FIG, l'ADEME,
Surfrider foundation et la mairie de Bordeaux

16h30 – Conclusion et cocktail



Benjamin ENAULT, Fondateur
THE SENSE ACTIVISTS,
Responsable **IMPACT PIXELIS**



Nadia SAADI,
Adjointe au maire
de **Bordeaux**



Juliette PAJOT, Chargée de
projet **modèle fédéral &
Ocean Friendly Restaurants**



Elise BARON et Eva GENEL,
Co-fondatrices **FIG**



Raphaël CHANELLIÈRE,
Référent Régional Tourisme
pour **l'ADEME**