

INVITATION PRESSE

DU CHAMP À L'ASSIETTE

Immersion au cœur des légumes d'hiver
du Centre-Val de Loire

**30** NOVEMBRE 2026
LUNDI**PRÈS DE TOURS (INDRE-ET-LOIRE)**

Une journée d'immersion sur le terrain, du champ jusqu'à l'assiette.

Le **Comité Interfel Centre-Val de Loire** vous invite à suivre le chemin des légumes d'hiver de la région, des cultures jusqu'aux plateaux de la restauration collective, à la rencontre de celles et ceux qui les produisent et les cuisinent.

LES TEMPS FORTS DE LA JOURNÉE

**10H - 12H · BERTHENAY (37)
CHEZ LÉGUMES DE LOIRE**

Cultures de plein champ, puis tri, conditionnement et logistique : la qualité se construit aussi après la récolte.

**DÉJEUNER
À LA TABLE DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE**

Volumes, régularité, menus, coûts, EGalim : ce que suppose concrètement l'approvisionnement en produits frais.

**APRÈS-MIDI
CUISINE CENTRALE DE TOURS**

Les coulisses d'un outil qui met chaque jour les légumes frais dans l'assiette des convives, lieu d'éducation à l'alimentation.

**LES APPORTS DU COMITÉ SUR
LA FILIÈRE ET SES ENJEUX**

Benoît Gilles
Président d'Interfel Centre-Val
de Loire

Éric Lepecheur
Administrateur, Restau'Co

Thierry Moisy
Administrateur, FNPF
présent l'après-midi

Un légume frais est le fruit d'une **chaîne de savoir-faire** : producteurs, mise en marché, restauration collective et collectivités ont chacun un rôle **pour maintenir une production** régionale et donner toute leur place aux légumes frais du moment.

UNE FILIÈRE COMPLÈTE 01

Du champ à l'assiette, chaque maillon compte, et aucun ne peut agir seul.

**LES LÉGUMES DU
MOMENT 02**

Diversité, goût et savoir-faire des légumes d'hiver, pour les rendre simples et quotidiens.

**UNE FILIÈRE À
PRÉSERVER 03**

Viabilité économique, climat, eau et souveraineté alimentaire, avec la restauration collective comme levier.

 **DÉPART EN TRAIN DEPUIS PARIS** ou rendez-vous en région · horaires et point de rencontre communiqués à l'inscription

RSVP

avant le
15 novembre 2026