

JEUDI : Journée Ap'Proche 2^{ème} édition

Co-organisée par ARAG, AGRAPOLE et PRESTAL

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand agrapole et Prestal mettent à l'honneur 21 produits innovants des entreprises des filières alimentaires de la région. Distributeurs et société de restauration sont invités à venir les déguster et à participer à des rendez vous B to B .



Programme :

10h00 – 10h45 **Atelier « bonnes pratiques RSE »** Eco Energies / Coop de France / salle rouge / ouvert à tous

10h45 11h30 **Tendances de la restauration** par Food Service Vision / Salle rouge / ouvert à tous

- Présentation en conditions réelles des 21 produits sélectionnés,
- Repas avec les produits sélectionnés mis en œuvre par Prestal en formule self, snacking ou service à l'assiette
- Speed-dating : rencontres entre entreprises agroalimentaires et professionnels de la restauration collective
- (Sur inscription)

*Joue de porc
miel et épices
Origine : France*

Origine : France

*Pièce du Boucher
grillée, sauce tartare
Origine : France*

&

*Brocolis
en gratin*

*Pommes charlottes
en robe des Champs*

*Tendron de Veau
tomates et olives
Origine : France*

*Cuisse de poulet
grillée
sauce estragon
Origine : France*

&

*Fenouil braisé
Tomates et origan*

*Semoule
aux amandes*

*Saltimbocca
de poulet, jus épicié
Origine : France*

*Cuisine des filières
Chili Con Carné
de paleron
de Bœuf
Origine : Sopacel 69*

&

Riz Blanc

*Fondue de
courgettes
& aubergines*

*Journée
AP'PROCHE*



*Dégustation
de nouveaux produits
des filières régionales*

*Lasagnes aux deux
saumons et câpres*

*Mignon de Porc
fève de Tonka
Origine : France*

&

*Haricots verts
persillés*

*Ebly
Façon risotto*