

Mouans-Sartoux, des cantines 100% bio : à la découverte d'un modèle d'alimentation durable

Pourquoi cette formation ?

En 4 ans, la commune de Mouans-Sartoux (10 000 habitant-es) est parvenue à proposer dans ses écoles, crèches et restaurant municipal plus de 1 000 repas 100% bio et locaux par jour, à coût constant (2,04 euros par repas). Ce défi a pu être relevé car il s'est inscrit dans un projet global d'alimentation durable du territoire, allant de l'approvisionnement – via une production des légumes en régie agricole municipale - à la gestion des déchets. Cette formation permettra d'aller sur le terrain, à la rencontre des acteurs ayant élaboré et mis en œuvre ce modèle de restauration collective bio alliant enjeux sanitaires, environnementaux, économiques et sociaux.

Objectifs

- Analyser le projet d'alimentation durable élaboré à Mouans-Sartoux, structuré autour de la restauration collective
- Identifier la méthode, le rôle des différents acteurs (élu-es, services, habitant-es...) et les outils permettant de transposer ce dispositif à l'échelle de sa collectivité
- Réfléchir aux moyens permettant de re-territorialiser l'alimentation sur son territoire pour tendre vers l'autonomie alimentaire, convertir l'agriculture en bio et faire de ce projet un levier de développement

Déroulé

9h – 12h : Mouans-Sartoux, analyse d'un modèle de restauration collective 100% bio et local

- Présentation :
 - Histoire
 - Enjeux et acteurs
- Analyse du dispositif :





Programme de formation

23 mars 2018
de 9h à 16h30
Accueil à partir de 8h30

Mouans-Sartoux
Mairie de Mouans-Sartoux - Place du Général de Gaulle Mouans-Sartoux

- Visite de la régie agricole : mise en place et fonctionnement général
- Les aspects financiers
- Les facteurs de réussite et les points de vigilance
- Et après ?
 - Les enjeux du développement agricole, de l'eau, du logement
 - Le projet alimentaire territorial (PAT)
 - La Maison d'éducation à l'alimentation durable (MEAD)

12h – 13h : Focus sur la cantine ~~avec~~ *avec visite (sous réserve)*

- La gestion des repas
- Comment réduire le gaspillage ?
- La question des déchets

14h30 – 16h30 : Visite d'une ou plusieurs lieux emblématiques :

Les jardins familiaux, le jardin de cocagne, les incroyables comestibles, le compteur en bas d'immeuble, les magasins socialisés bio

Avec la participation de

- Gilles Pérole – adjoint au maire de Mouans-Sartoux
- Acteurs (élu-es, agents, professionnels) ayant participé à la réalisation ou contribuant aujourd'hui à la mise en œuvre de ce modèle d'alimentation durable

