

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

Pourquoi cette formation?

En 4 ans (2014-2018), 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.

Objectif principal

Comprendre le dispositif vertueux d'alimentation durable mis en place dans cette ville-modèle, afin de pouvoir s'en inspirer et développer la restauration collective bio dans sa collectivité

Objectifs opérationnels

- 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

Contenu

Mouans-Sartoux : analyse d'un modèle de restauration collective 100% bio et local

- Présentation



Histoire

Enjeux et acteurs

- Analyse du dispositif

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)

Focus sur la cantine avec visite (sous réserve)

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

Visite d **ou plusieurs lieux emblématiques: jardins familiaux, le jardin de cocagne, les incroyables comestibles, le compteur en bas d les magasins socialisés bio**

Format

1 journée sur place

