

# FORMATION DE TERRAIN - Comprendre les cantines 100% bio de Mouans Sartoux : 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 permet d'aller sur le terrain, à la rencontre des acteur-trices 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 acteur·trices.

- 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'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.**

### Intervenant·e

Expert·e reconnu·e sur les questions agricoles et politique alimentaire.

### Méthode pédagogique et pré-requis





## Programme de formation

12 mai 2026

- Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique.
- Cette formation ne nécessite pas de pré-requis.
- Les stagiaires seront évalués en début et en fin de formation sur leur maîtrise de l'outil.

### Public cible

Elu-es et collaborateur-trices d'élu-es, agents de la fonction publique, acteur-trices travaillant avec les collectivités locales (structures privées, associatives...).

Pour les personnes en situation de handicap: contacter

**le référent**

Cédis.

### Format

1 journée sur place

### Inscriptions

Pour les élu-es :

**modalités de financement et d'inscription**

.

Pour les agents de la fonction publique, les salarié-es, ou autres :

**modalités de financement et d'inscription .**



Centre d'écodéveloppement et d'initiative sociale

10 rue Chevreul 75011 Paris

Tel: 01 41 58 52 40

Association Loi 1901 - Siret 42068662800058 - APE 913E - NAF 9499Z

cedis@cedis-formation.org - <http://www.cedis-formation.org>