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

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

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

- 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 .