



## Programme de formation

06 septembre 2024  
9H-17H30

Hasparren

Salle Emile Lavigne  
Centre Elgar - 11 rue Gaskoina

# De la fourchette à la fourche : mettre en œuvre une politique alimentaire soutenable via sa cantine.

## Pourquoi cette formation?

L'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous est porteur de défis sanitaires, sociaux et écologiques que les communes et l'agglomération peuvent relever en prenant appui sur les cantines. La restauration collective peut en effet servir de levier pour développer une politique alimentaire souveraine, solidaire et soutenable. A travers des cas pratiques et des témoignages, cette formation interactive offrira des pistes concrètes d'action adaptées à notre territoire, tant aux communes en régie qu'à celles faisant appel à un prestataire. Elle fournira également des éléments susceptibles de nourrir le futur Projet Alimentaire Territorial Durable que la communauté d'agglomération du Pays basque (CAPB) va élaborer.



## Objectifs opérationnels

- Découvrir les acteurs et outils mobilisables par les collectivités
- Savoir fédérer la population autour d'un projet alimentaire



Centre d'écodéveloppement et d'initiative sociale  
3-5 rue de Vincennes 93 100 Montreuil  
Tel: 01 41 58 52 40 Fax: 01 42 87 05 80  
Association loi 1901 - Siret 420 686 628 00041 - APE 913E / NAF : 9499Z  
cedis@cedis-formation.org - <http://www.cedis-formation.org>



## Programme de formation

06 septembre 2024

9H-17H30

Hasparren

Salle Emile Lavigne  
Centre Elgar - 11 rue Gaskoina

- Saisir les enjeux sanitaires, écologiques et sociaux de l'alimentation en restauration collective
- Identifier la méthodologie et les leviers d'une politique ambitieuse/efficace
- Articuler la restauration collective bio à une politique territoriale de transition écologique
- Mettre en valeur une production agricole et l'élevage local
- Apporter plus de sens dans les pratiques quotidiennes de la restauration collective
- Valoriser les métiers de la restauration collective

## Déroulé

### 9h-9h30 : accueil, tour de table, introduction et rappel de la démarche

### 9h30 - 10h35 : Les enjeux de santé écologique: du national au local

Les chiffres et texte de référence

Les besoins des publics

Equilibre alimentaire / Focus sur les besoins en protéines

### 10h35-10h50 : Quels accompagnements/coopérations existants et envisageables pour la CAPB en termes de restauration collective ?

### 11h- 12h : Présentation de la démarche *Ca Bouge dans ma Cantine* en Val de Drôme en Biovallée

### 12h-12h30 : Présentation du modèle de la Dordogne

Le 100 % Fait maison, bio, maximum local

La planification

Démonstration du logiciel libre Atable

### 14H30 – 15H : Débat mouvant

Les missions de la restauration collective.

Le restaurant scolaire, un outil politique

### 15h-15h30 - Exercice pratique sur les menus





## Programme de formation

06 septembre 2024

9H-17H30

Hasparren

Salle Emile Lavigne  
Centre Elgar - 11 rue Gaskoina

### 15h30-16h : Démarche et pistes d'actions

Le développement des circuits alimentaires locaux porté par le comité de bassin d'emploi du Seignanx.

Quelles actions pour donner accès à une alimentation de qualité au plus grand nombre, contribuer à la transition agricole et alimentaire et soutenir une agriculture rémunératrice, nourricière et durable ?

### 16h10-17h15 - Cas pratique : Quelles actions/outils je compte lancer/tester dans ma commune ?

### 17h15 - 17h30 - Conclusion

## Intervenantes

- **Séverine Quencez** - Cuisinière nutrithérapeute, alimentation santé grand public, immersion et accompagnement global - SCIC Nourrir l'avenir
- **Camille Mortreux** - Chargée de développement des circuits alimentaires locaux - Comité de bassin d'emploi- (CBE) du Seignanx
- **Perrine Tavernier** - Chargée de mission alimentation et agriculture- - Communauté de communes du Val de Drôme - BioVallée- (visioconférence)
- **Un ou une agent-e** de la CAPB

## Méthode pédagogique et prérequis

Cette formation- ne nécessite pas prérequis. Accessible à tout-e élu-e et agent-e, elle proposera de nouveaux angles d'approche et formats par rapport à la session proposée en 2023 : format interactif, alternant apports théoriques et mises en situation/cas pratiques.

## Public

Élu-es, agents et technicien-nes des communes de la CAPB

## Inscription et contacts

Pour vous inscrire, remplissez le bulletin et déposez-le au service formation de votre collectivité. Pour les agents et technicien-nes, une validation préalable de votre hiérarchie peut être nécessaire.

Si votre demande est acceptée, votre collectivité adressera votre bulletin validé au Cédis ([cedis@cedis-formation.org](mailto:cedis@cedis-formation.org))



Centre d'écodéveloppement et d'initiative sociale  
3-5 rue de Vincennes 93 100 Montreuil  
Tel: 01 41 58 52 40 Fax: 01 42 87 05 80  
Association loi 1901 - Siret 420 686 628 00041 - APE 913E / NAF : 9499Z  
[cedis@cedis-formation.org](mailto:cedis@cedis-formation.org) - <http://www.cedis-formation.org>



## Programme de formation

06 septembre 2024

9H-17H30

Hasparren

Salle Emile Lavigne  
Centre Elgar - 11 rue Gaskoina

), qui vous fera parvenir une confirmation d'inscription. Les formalités sont ensuite traitées directement entre ces deux structures.

Les élu-es locaux disposent d'un

**droit à la formation**

. Cette formation entre pleinement dans leur champ de compétences. Elle est ouverte au droit classique (financement via le budget formation des élus des collectivités locales).

Les agent-es et technicien-nes peuvent également bénéficier d'une prise en charge par leur collectivité, au titre d'une action d'adaptation et de développement des compétences des salarié-s (champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle continue).

- Pour les **inscriptions d'autres publics, ou pour tous les aspects administratifs et financiers**, vous pouvez contacter : **Anne Brégeon**, du Cédis – 06 45 11 50 16- [bregeon@cedis-formation.org](mailto:bregeon@cedis-formation.org)
- Pour plus de **renseignements sur le contenu de la formation** : **Anthony Lubrano**, de Bizi -- 06 67 51 67 87 – [hitzahitz@bizimugi.eu](mailto:hitzahitz@bizimugi.eu)

Retrouvez les autres formations proposées par Bizi, Bihar et le Cédis:

**Vendredi 28 juin 2024 (9H-17H30) - Urrugne -  
Développer les pratiques de démocratie participative de sa commune**

**Vendredi 20 septembre 2024 (9H-17H30) - Ustaritz -  
Réduire les déchets et développer l'économie circulaire : quelle mise en oeuvre à l'échelle locale?**

