



## Rencontre internationale D'une cantine 100% bio vers un projet alimentaire durable

La Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable de la ville de Mouans-Sartoux vous propose une rencontre internationale dans ses locaux au cœur de la régie agricole du domaine de haute Combe. Cette journée est organisée en partenariat avec Le club européen des territoires Un Plus Bio, Organic Food System Program et Urbact BioCanteens. Cette rencontre vous permettra :

De connaître ces différents réseaux d'acteurs pour l'alimentation Bio et durable.

De faire un point sur les avancées scientifiques de l'alimentation Bio comme enjeu de santé publique et environnementale.

De découvrir la cantine 100% Bio de Mouans-Sartoux et son projet alimentaire territorial.

De connaître l'avancée des cantines Bio et durables en France.

D'échanger sur les pratiques de nos territoires autour de la gouvernance alimentaire et de l'approvisionnement en aliments Bio et locaux sur nos territoires.

### Lieu:

Maison de l'éducation à l'alimentation durable  
Domaine de Haute Combe, Chemin de Haute Combe  
06370 Mouans-Sartoux France

### Judi 5 septembre

---

**17H00: Table ronde OFSP** animée par Jostein Hertwig, pour les membres du réseau OFSP.

**20H30: Dîner** (sur inscription)

### Vendredi 6 septembre

---

**8H00 : Accueil**

**8H15: Faisons connaissance:** En 2 minutes, je présente mon territoire et mon action phare.

**8H45: L'alimentation Bio un enjeu de santé publique et environnementale:** Denis Lairon, chercheur INSERM

**10H00: Pause**

**10H30: La restauration collective, levier d'un projet alimentaire durable du territoire.** Le projet de Mouans-Sartoux partagé par BioCanteens.

**11H30: Présentation OFSP et Club des territoires européen Un plus Bio.**

**11H50: Les enseignements de l'Observatoire national** de la restauration collective bio et durable pour une santé commune.

**12h15: Visite de la régie agricole**

**12H45: Déjeuner Bio** offert par la ville de Mouans-Sartoux

**14H00: Penser et Agir**

3 ateliers thématique autour de présentations synthétiques, de partage d'expériences et de regards d'experts, qui permettront à chacun de partager et de s'inspirer pour aller plus loin.

**Outils:** La régie agricole et l'approvisionnement Bio local.

**Leviers:** les bonnes décisions pour transformer sa restauration collective.

**Gouvernance:** Le Projet Alimentaire Territorial (PAT).

**16H00: Clôture de la journée**





## Informations pratiques:

### Organisation:

Cette rencontre est organisée par la maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux, en partenariat avec le club européen des territoires Un Plus Bio, Organic Food System Programm et URBACT-BioCanteens

### Dates:

**Jeudi 5 septembre 2019**

à partir de 17H00 pour les membres du réseau OFSP suivi d'un repas à 20H30 ouvert à tous sur inscription et participation.

**Vendredi 6 septembre 2019 de 08h00 à 16H00.**

### Lieu:

Maison de l'éducation à l'alimentation durable  
Domaine de Haute Combe  
Chemin de Haute Combe  
06370 Mouans-Sartoux France

### Inscription:

Merci de remplir [ce questionnaire](#). Ou s'inscrire par mail auprès de [nathan.begoc@mouans-sartoux.net](mailto:nathan.begoc@mouans-sartoux.net) et [gilles.perole@mouans-sartoux.net](mailto:gilles.perole@mouans-sartoux.net)

### Pour venir à Mouans-Sartoux:

Par avion: Aéroport international Nice Côte d'Azur (à 30km) puis train TER de la gare Nice St Augustin jusqu'à la gare de Mouans-Sartoux.

Par train: TGV jusqu'à Cannes et correspondance TER pour Mouans-Sartoux.

### Hébergement (L'hébergement est à la charge des participants)

L'Hotel Casabella de Mouans-Sartoux vous propose un prix special à 72€ la chambre, petit déjeuner 8€ et taxe de séjour 1,30 /personne. Possibilité de chambres doubles. <http://www.hotel-casabella.com>

Hotel Ibis Cannes-Mouans-Sartoux en centre ville:

<https://www.accorhotels.com/fr/hotel-6866-ibis-cannes-mouans-sartoux/index.shtml#origin=ibis>

Hotel Ibis budget: A 10 min à pied de la gare et du centre ville:

<https://www.accorhotels.com/fr/hotel-2335-ibis-budget-cannes-mouans-sartoux/index.shtml#origin=ibis>

### Repas:

Le repas du jeudi soir est sur inscription et à la charge des participants. Merci de vous inscrire au préalable ([via ce questionnaire](#)). Il se déroulera au restaurant La cave dans le vieux village, 20 rue de la liberté, Mouans-Sartoux.

Prix 25€ avec boissons.

### Pour plus d'informations,

merci de contacter Gilles Pérole ou Nathan Begoc.

[gilles.perole@mouans-sartoux.net](mailto:gilles.perole@mouans-sartoux.net)

[nathan.begoc@mouans-sartoux.net](mailto:nathan.begoc@mouans-sartoux.net)

