

Un Plus Bio



Les Victoires des cantines rebelles

Accès : Académie du Climat (ancienne mairie du 1^{er} arrondissement), 2 place Baudoyer, 75004 Paris.

Itinéraire

UN PLUS BIO

www.unplusbio.org

contact@unplusbio.org

Tél. 06 61 32 93 48

68 bis avenue Jean-Jaurès
30 900 Nîmes

Qui sommes-nous ?

Un Plus Bio est l'association qui rassemble en France les collectivités engagées dans la transformation écologique et sociale des politiques publiques alimentaires.

Les Victoires des cantines rebelles #6

17 NOVEMBRE 2021, 14h-20h, ACADEMIE DU CLIMAT, PARIS

MANGER EST AUSSI UNE FÊTE ! Une grande demi-journée pour célébrer les plus belles initiatives et débattre tous ensemble des grands enjeux de notre alimentation. Voici le programme :

14h00 Mots d'accueil par **Anne HIDALGO**, maire de Paris (sous réserve).

Ouverture par **Audrey PULVAR**, adjointe au maire de Paris, chargée de l'agriculture, de l'alimentation durable et des circuits courts.

Discours introductif de **Sandrine LAFARGUE**, présidente d'Un Plus Bio et vice-présidente à la transition environnementale au Département des Pyrénées-Atlantiques.

Présentation de notre nouveau magazine « **Jour de Fête** », la revue qui met tout le monde à table, par Un Plus Bio.

14h30 Table ronde -

« **Manger ensemble : ce qui se joue autour de la table.** »

Avec **Sophie MARINOPOULOS**, psychologue et fondatrice de l'association « Les Pâtes au Beurre », **Xavier HAMON**, de l'Alliance des cuisiniers SlowFood et **Franck LEHENOFF**, adjoint délégué à l'éducation de la Ville de Dijon.

15h30 – Cinq ateliers pour changer nos assiettes

(Vous pourrez choisir votre atelier début novembre)

Atelier 1 : Restauration collective : nos équipes ont du potentiel !

Avec **Thierry VANBIERVLIET**, coordonnateur des restaurants scolaires de Saint-Rémy-de-Provence (13) et **Lionel SENPAU**, responsable restauration de Manduel (30).

Atelier 2 : Foncier : les collectivités peuvent agir.

Avec la Métropole de Lyon (69) et **Nicolas GAMBE**, chef de projet développement territorial de Gonfreville-l'Orcher (76).

Atelier 3 : Qualité alimentaire : jouons collectif !

Avec **Joël O'BÂTON**, maire de Saint-Just-de-Claix (38) et **Didier THÉVENET**, directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier (39).

Atelier 4 : Cuisine vivante : les territoires ont de la ressource.

Avec **Julien AIGOUY**, directeur de la cuisine centrale de Millau (12) et **Grégory PLASSERAUD**, responsable restauration de La Couronne (16).

Atelier 5 : Alimentation : quand les élus changent la donne.

Avec **Gaëlle GIFFARD**, adjointe à la restauration des Lilas (93) et la ville d'Annecy (74).

17h00 – Le goûter des utopies : une heure pour se restaurer et refaire le monde !



18h00 – CÉRÉMONIE DES VICTOIRES DES CANTINES REBELLES animée par **Laurent MARIOTTE**, journaliste et

chroniqueur culinaire, parrainée par **Émilie LOIZEAU**, auteure-compositrice-interprète (sous réserve) et **Pascal LÉGITIMUS**, humoriste, acteur, scénariste, réalisateur et producteur

20h00 – Clôture des 6^e Victoires des cantines rebelles.

INSCRIPTIONS
ADHÉRENTS

INSCRIPTIONS
NON-ADHÉRENTS

