

Formation : Cantines de demain

À la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon
Les 17 et 18 juin 2024

Organisateur : Un Plus Bio

Activité de formation enregistrée sous le numéro 91-30-02394-30

Public : agents de collectivités membres du Club des Territoires en charge de l'alimentation, de l'éducation et de la restauration collective (responsables/directeurs de service et leurs adjoints, animateurs, chargés de missions, chefs de projets)

Thème : La cantine de demain s'installe de plus en plus dans nos discussions pour tenter de répondre aux mutations en cours dans notre société. Bien sûr, il y a le lieu même de la cantine, mais aussi les espaces périphériques qu'elle mobilise et les relations socio-économiques qu'elle génère. De plus en plus questionné pour son utilité dans un système alimentaire dont les repères ont profondément changé, le manger en collectif doit se réinventer.

Une formation en un temps resserré qui va nous permettre d'appréhender les cantines de demain en trois séquences :

- un premier temps pour cerner les évolutions et les hybridations des modèles de restauration,
- un deuxième temps consacré à des visites inspirantes pour échanger avec des acteurs de terrain,
- un troisième temps pour configurer des espaces pluriels et multiusages qui changent la donne en matière d'alimentation sur son territoire.

Objectifs pédagogiques :

- Appréhender les solutions techniques permettant de faire évoluer les modes d'organisation de restauration collective
- Consolider ses connaissances sur les politiques alimentaires et éducatives des collectivités pour accompagner le changement
- Développer ses compétences pour piloter un projet alimentaire sur les cantines de demain

INSCRIPTIONS

EN PARTENARIAT AVEC :

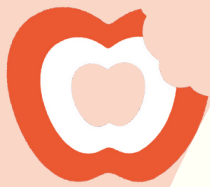
MÉTROPOLE

GRAND LYON

contact@unplusbio.org

06 61 32 93 48

**Un
Plus
Bio**



Formation : Cantines de demain

Lundi 17 juin

10h30 - Accueil café

11h - Mots d'accueil et présentation du projet alimentaire du Grand Lyon

Par Jérémy Camus, vice-président délégué à l'agriculture, à l'alimentation et à la résilience du territoire

11h15 - Les fondamentaux d'une cantine de demain

Premiers résultats de l'étude menée par Un Plus Bio sur les cantines de demain

11h45 - Nourrir l'imaginaire du mangeur avec une cité de la gastronomie

Présentation et visite privée de la Cité internationale de la Gastronomie de Lyon

13h - Déjeuner à la Cité de la gastronomie

14h - Une histoire politique de la tablée

Par le politologue Paul Ariès, spécialiste des phénomènes politiques et économiques ayant contribué à l'évolution du temps du repas.

15h - Le regard de deux structures sur les modèles de restauration qu'elles inventent pour répondre aux évolutions sociétales

17h - Cinq visites au choix "Nourrir la ville"

- La ferme de Lyon
- La Halle Agricole de la Duchère
- Le Moulin de Gaston
- La Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation
- Les Petites Cantines

20h - Dîner pour prolonger les échanges (optionnel)

Mardi 18 juin

8h30 - Introduction de la journée

9h - Cantines de demain : trois ateliers pour imaginer la suite

11h - Créer de nouvelles relations commerciales avec les mangeurs

- Florent Piart, fondateur des Résistants, un concept de restaurants-épicerie-labo de transformation
- Le Mas des Agriculteurs, un magasin de producteurs pour les particuliers et la restauration collective (sous réserve)

12h - Déjeuner à la Cité de la gastronomie

13h - Construire de nouveaux lieux pour se restaurer

Par le collectif d'architectes Encore Heureux qui invite à plus de sobriété dans nos constructions (sous réserve)

15h30 - Clôture des journées de formation

EN PARTENARIAT AVEC :

MÉTROPOLE

GRAND LYON

contact@unplusbio.org
06 61 32 93 48

**Un
Plus
Bio**