



LES JOURNÉES D'ÉTUDE D'UN PLUS BIO

30 SEPT. 2026
À SALIÈS (81)

"CANTINES DE DEMAIN : CONSTRUIRE LES BONS MODÈLES"

Accueil à partir de 9h à la Salle des Fêtes de Saliès

- **9h30** : matinée animée par Un Plus Bio sur les cantines de demain (témoignages de deux communes)
- **12h30** : buffet bio et local réalisé par la commune
- **14h** : visite de l'école, sa cour et sa cantine
- **15h** : clôture de la journée d'étude

CONTACT@UNPLUSBIO.ORG
WWW.UNPLUSBIO.ORG
06 61 32 93 48

Inscription 

PROGRAMME



Accueil à partir de 9h à la Salle des Fêtes de la commune de Saliès

9H30 - MOT D'ACCUEIL DU MAIRE

9H45 - OSER LA CANTINE DE DEMAIN

par Un Plus Bio

En tant que réseau national précurseur sur les cantines bio en France, Un Plus Bio explore depuis trois ans, ce que pourrait être les cantines de demain. Après avoir balisé le chemin des cantines vers une assiette bio et locale, l'association s'attèle à un périmètre qui va bien au-delà de l'approvisionnement et de la façon de cuisiner. Architecture, métiers, gouvernance, comment aménager, organiser et animer ces lieux pour qu'ils prolongent cette qualité alimentaire.

10H - LAGRAULET-DU-GERS : PARCOURS D'UN VILLAGE NOURRICIER

par Nicolas Meliet, maire du village et Olivier Maffré, responsable du pôle culinaire

Depuis plus de 20 ans, le village de Lagraulet mène des projets en faveur de l'environnement, de la santé et de l'éducation. Parmi ces démarches structurantes, la cantine 100% bio a amené la commune à créer une régie agricole pour fournir les légumes bio. Mais pour amplifier la production bio sur le territoire, le maire ne s'arrête pas là. Il propose la construction d'une légumerie pour aspirer la production avec un débouché : les cantines du territoire. Finalement, cette légumerie deviendra un véritable pôle culinaire à boucle usage. L'école quant à elle sera rénovée écologiquement et devient un lieu éducatif dans la continuité de la ferme municipale.

11H - SALIÈS : DE LA CANTINE À LA RÉNOVATION ÉCOLOGIQUE, IL N'Y A QU'UN PAS !

par Jean-François Rochedreux, maire du village, Adeline Tarry, secrétaire générale, Mathilde Nouvel, cheffe cuisinière et Sandra Perié, architecte du projet

La démarche de Saliès, village de 800 habitants, est inspirante pour de nombreuses communes françaises. Lorsque la rénovation d'une école s'impose, elle peut être un levier pour acter une transformation écologique et alimentaire. Ici la commune s'est imposée de concevoir le lieu le plus sain et agréable possible (matériaux biosourcés sans perturbateurs endocriniens, réemploi favorisé...), et la nourriture est la plus saine et meilleure possible (97 % de bio). Un premier bilan après un peu plus d'une année scolaire sera présenté : le projet politique, la construction administrative et financière, la conception et la réalisation du bâtiment et de son environnement, la démarche culinaire et éducative et également les perspectives ouvertes par ce projet.

14H - VISITE DE L'ÉCOLE, SA COUR ET SA CANTINE

Inscription 