

# SOIRÉE DE LA TERRE À L'ASSIETTE

**Date :** mardi 29 novembre de 18h à 19h30

**Lieu :** salle Lucien Dumas à Aimargues (Bd Fanfonne Guillaume, 30470 Aimargues)

## Objectif de la soirée

- Présentation de la démarche du service Restauration scolaire ;
- Présentation des impacts d'une alimentation locale (approvisionnements locaux, impact environnemental, qualité et santé alimentaire, économie circulaire en lien avec l'agriculture).

## Déroulement de la soirée

- 18h - 18h10 : accueil
- 18h10 - 18h15 : introduction par **André Brundu**, Président de la Communauté de communes de Petite Camargue et **Christiane Espuche**, Vice-Présidente déléguée à la restauration scolaire et aux circuits de proximité
- 18h15 - 18h30 : **Christiane Espuche** et **Sébastien Imbert**, Directeur de la Restauration scolaire : présentation du service Restauration scolaire
  - Approvisionnement locaux : quel intérêt et quelle plus-value pour les enfants et les cuisiniers ? ;
  - Présentation des modes de production ;
  - Encadrement et éducation alimentaire des enfants (service à table, etc).

- 18h30 – 18h45 : **Inès Revuelta**, Animatrice Un Plus Bio : les idées reçues en restauration scolaire :

- 1) Manger bio à la cantine coûte plus cher ;
- 2) Les produits bio dans les cantines ne viennent pas du territoire ;
- 3) Les menus végétariens mettent à mal l'élevage local.

• **Audrey Mussetta**, Directrice adjointe au CPIE du Gard : actions menées et en cours de projet :

- 1) Actions menées en 2021-2022 sur la sensibilisation contre le gaspillage alimentaire ;
- 2) Idées de projets futurs pour 2023 : lien avec les agriculteurs, écoles, collectivité.

- 18h45 – 19h05 : table ronde co-animée par **Alizée Thoueille**, Cheffe du Projet alimentaire Territorial à la CCPC, et **Titouan Denimal-Pinto**, Chargé de mission Projet Alimentaire Territorial au PETR Vidourle Camargue :

- **Delphine Fernandez**, Vice-Présidente de la Chambre d'agriculture du Gard

• Richesse et diversité de l'offre alimentaire locale (panel de SIQO, qualité de la production, l'évolution du bio, le Mas des agriculteurs) ;

- **Christiane Espuche**, Vice-Présidente déléguée à la restauration scolaire et aux circuits de proximité

- Réflexion autour du « bien manger » ;
- Actions réalisées pour l'éducation à l'alimentation durable dans nos cantines scolaires ;
- Assurance de la qualité alimentaire en lien avec l'agriculture locale.

- Témoignage de **deux producteurs locaux**

- Présentation de leurs exploitations respectives et de leurs points de vente ;
- Présentation des liens établis avec le service Restauration scolaire.

- 19h05-19h10 : **dégustation des produits locaux**