

# 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 :

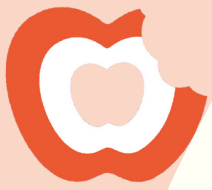
**MÉTROPOLE**

**GRAND LYON**

[contact@unplusbio.org](mailto: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

**11h30 - Cantines de demain : on parle de quoi ?**

Présentation du thème des journées et des premières pistes de réflexion d'Un Plus Bio sur le sujet des cantines de demain

12h30 - Déjeuner à la Cité de la gastronomie

**13h30 - Manger en collectif : une histoire vieille comme le monde**

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

**15h30 - Changer le modèle de restauration, ils s'y sont collés**

Deux témoignages de démarches qui ont été obligé de changer de braquet pour répondre aux enjeux de leurs clients. Avec l'entreprise Croc La Vie et l'ASPP de la Ville de Paris

**17h - Visites au choix "Nourrir la ville"**

- La ferme de Lyon
- La Halle Agricole de la Duchère
- Le Faitout, tiers lieu de l'alimentation (sous réserve)

20h - Dîner pour prolonger les échanges (optionnel)

**Mardi 18 juin**

**8h30 - Visite de la Cité internationale de la Gastronomie**

S'imprégner et découvrir ce lieu au cours d'une déambulation inspirante

**9h30 - Manger en collectif : les ateliers pour imaginer la suite**

- Atelier spécial "départements" : Jusqu'où jouer la carte de la mutualisation pour amplifier la dynamique ?
- Atelier spécial "grandes villes" : C'est quoi le "bon modèle" pour nourrir du collectif sans détruire la planète ?
- Atelier spécial "Usages multiples dans des lieux hybrides" pour des cantines qui ne laissent personne au bord de la route

10h45 - Pause café

**11h - S'inspirer d'acteurs économiques qui ont conçu un véritable écosystème alimentaire**

- Florent Piart, fondateur des Résistants, un concept de restaurants-épicerie-labo de transformation
- Jean-Paul Robert, directeur du Mas des Agriculteurs, un magasin de producteurs pour les particuliers et la restauration collective

12h30 - Déjeuner à la Cité de la gastronomie

**13h30 - Construire de vrais lieux pour se restaurer**

Si construire c'est donner forme, la construction d'un lieu nourricier assemble de nombreux matériaux au même titre que la cuisine. Construire sans détruire un paysage nourricier même lointain, est-ce possible ? (intervenant sous réserve)

**14h30 - Cantines de demain : où mettre les curseurs ?**

Restitution des premiers enseignements de l'étude réalisée auprès des cantines de demain du Club des Territoires

15h30 - Clôture

EN PARTENARIAT AVEC :

**MÉTROPOLE**

**GRAND LYON**

[contact@unplusbio.org](mailto:contact@unplusbio.org)

06 61 32 93 48

**Un  
Plus  
Bio**