

# Journées “Cantines de demain”

**L’association Un Plus Bio, en partenariat avec le Conseil Départemental du Gard, vous invite à imaginer ensemble les « cantines de demain ».**

Pour avoir leur outil de restauration collective idéal, certaines communes font le choix de le mutualiser avec d’autres. Mais comment ces projets sont-ils pensés ? Seront-ils à la hauteur des enjeux du territoire ?

**Nous avons construit ces journées en deux temps : deux **matinées thématiques** dans le Gard et un **voyage d’étude** dans la Drôme.**

## Deux matinées thématiques

- **Bâtir de nouveaux lieux de restauration**

Le **mercredi 25 septembre** au **SIRP du Coutach**, rendez-vous Promenade d’Auzilhon 30260 Quissac, à partir de 8h30

- **Nourrir le collectif avec son territoire**

Le **jeudi 3 octobre** à la **Communauté de Communes du Pays d’Uzès**, rendez-vous au 9 avenue du 8 mai 1945 30700 Uzès, à partir de 8h30

## Un voyage d’étude mi-novembre

**Dans la Vallée de la Drôme nous découvrirons deux outils de restauration collective innovants :**

- **La cuisine de l’ESAT de la Croix-Rouge, à Recoubeau-Jansac**

Cet établissement prépare les repas pour l’ESAT, les scolaires, et les crèches de deux communes du **Pays Diois**, depuis l’automne 2022.

- **La cuisine centrale intercommunale « Moun Païs », à Eurre**

Inaugurée en novembre 2023, cette cuisine prépare les repas pour les écoles de 16 communes de **Communauté de Commune du Val de Drôme**.

En partenariat avec :

# Les matinées thématiques

## Les “Cantines de demain” dans le Gard

Un Plus Bio vous propose deux matinées, en partenariat avec le Département du Gard, pour découvrir des initiatives inspirantes sur le territoire aux travers deux thématiques différentes.

### Bâtir de nouveaux lieux de restauration

**Mercredi 25 septembre  
à Quissac**

8h30 - Accueil café

#### **9h00 - Mots d'accueil**

Par Un Plus Bio et le SIRP du Coutach

#### **9h15 - Cantines de demain : quels sont les scénarios qui ont la côte ?**

Restitution des premiers enseignements de l'étude réalisée auprès des membres du Club des Territoires, par Un Plus Bio

#### **10h00 - Comment construire sans détruire le paysage nourricier ?**

Retransmission vidéo de l'interview de Nicola DELON, architecte co-fondateur du collectif “Encore Heureux”

10h45 - Pause café

#### **11h00 - Présentation des choix politiques qui ont conduit au projet de restauration du SIRP**

Par Serge CATHALA, Président du SIRP du Coutach

#### **11h30 - Visite de la cantine du SIRP**

#### **12h00 - Présentation du voyage d'étude dans la Drôme**

Par Un Plus Bio

12h30 - Clôture de la matinée par un apéritif

### Nourrir le collectif avec son territoire

**Jeudi 3 octobre  
à Uzès**

8h30 - Accueil café

#### **9h00 - Mots d'accueil**

Par Un Plus Bio et la Communauté de Communes du Pays d'Uzès

#### **9h15 - Cantines de demain : comment imaginer le modèle parfait ?**

Restitution des premiers enseignements de l'étude réalisée auprès des membres du Club des Territoires, par Un Plus Bio

#### **10h00 - Comment nourrir le collectif aujourd'hui et demain ?**

Intervention de Xavier HAMON, chef cuisinier à Quimper, fondateur de l'Université des Sciences et des Pratiques Gastronomiques

10h45 - Pause café

#### **11h00 - Présentation du projet de restauration de la CC du Pays d'Uzès**

Par Joseph GUARDIOLA, vice-président délégué à l'Alimentation et à l'Agriculture

#### **12h00 - Présentation du voyage d'étude dans la Drôme**

Par Un Plus Bio

12h30 - Clôture de la matinée par un apéritif

**S'INSCRIRE**