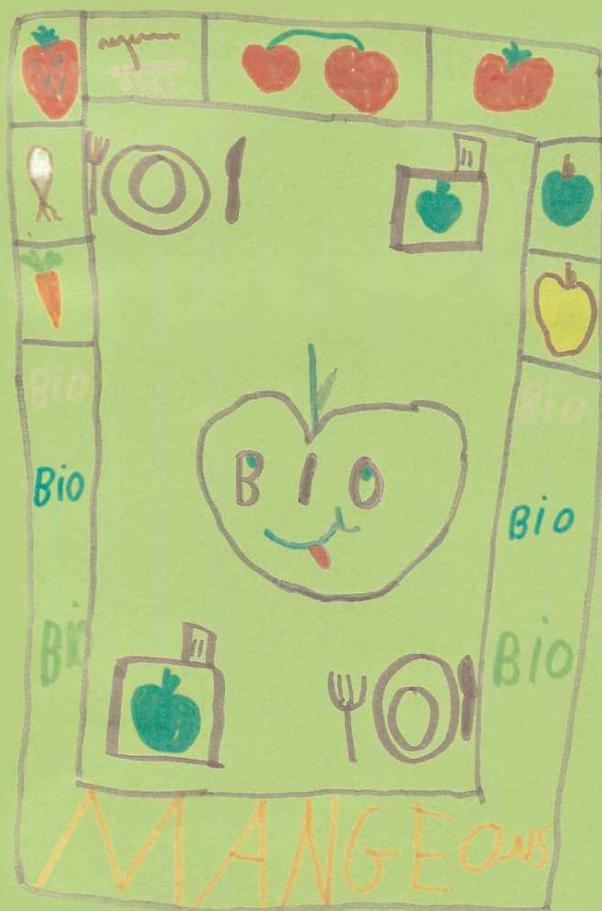


# CANTINES BIO... logique!

**FORUM d'échange**  
**ALIMENTATION saine & de proximité**



**7 & 8**  
**Février 2010**

**Cinéma L'Elysée**  
**LIMOUX**

**Au programme**  
débats, ateliers,  
conférences,  
projection,  
animations...

**Entrée libre et gratuite**  
(sauf séance de cinéma)

Nature & Progrès Aude et  
le collectif Cantines bio de Limoux  
organisent ce 1<sup>er</sup> forum d'échange  
dans l'Aude sur le thème des cantines  
et de l'approvisionnement local.

**Au programme,**

une journée de découverte et d'échanges  
avec le public et une journée d'échanges  
et de travail avec les professionnels  
et les élus.

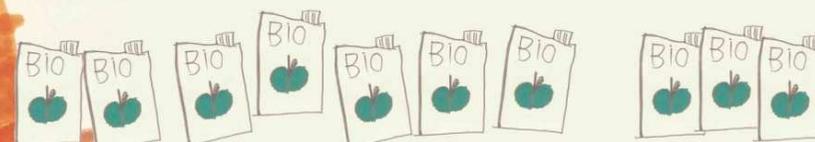
L'idée est d'initier une dynamique  
pour l'introduction en restauration collective  
de produits frais, de qualité,  
issus d'une agriculture de proximité.

**Conférences,** information, découverte des  
structures locales, présentation d'expériences  
existantes, ateliers d'échanges, création  
d'outils et des groupes de travail...

**Venez nombreux(ses),** invitez vos élus,  
cuisiniers, chefs d'établissement, producteurs  
locaux et voyons ensemble comment nourrir  
au mieux nos enfants...

Le Collectif Cantines de Limoux

Nous remercions la ville de Limoux  
pour son soutien.



# DIMANCHE 7 FÉVRIER

Après-midi et soirée tout public

**13h30** Ouverture au public  
Inauguration et présentation du  
Collectif et de Nature & Progrès II.

**Histoire d'un questionnaire  
sur la restauration collective.  
Objectifs du forum, parole aux élus**

**14h00** Conférence  
Impact de l'alimentation sur la santé

Que l'on parle des pesticides, présents dans tous nos aliments, l'eau et l'air, de diététique, d'équilibre alimentaire ou de la dénaturation des produits consommés, on peut mettre en avant le lien entre alimentation et problèmes de santé (obésité, allergies, cancers...).

**15h00** Atelier  
Cantines bio, comment faire ?

De l'initiative citoyenne aux repas de qualité. Une démarche, une implication...  
Témoignages de parents d'élèves et de citoyens, Avec Eole Bonneault de N&P I et Cathy Wersinger, institutrice dans le Séronais.

**16h30** Conférence  
Une production locale  
pour l'approvisionnement,  
quels intérêts ?

Avantages sociaux et économiques sur notre territoire, poids écologique de la délocalisation de la production, impact social, écologique et économique de la production bio dans les pays émergents...  
Animée par Chantal Duval de l'association Eco-Citoyenneté, Pascal Pavie de la Confédération paysanne / Nature-&-Progrès II

**18h00** Atelier  
Se nourrir bio et local

Réponses, solutions pratiques, exemples de la mise en place d'AMAP ou groupements d'achat, à la redécouverte du jardinage ; se nourrir de produits frais, sains, et savoureux ne doit pas dépendre du pouvoir d'achat, mais du savoir-vivre...  
avec Stéphane Linou, locavore, CAUE de l'Aude, des producteurs et consommateurs d'AMAP ou de groupements d'achat...

**20h00** Projection-débat  
du documentaire "FOOD Inc."  
de Robert Kenner



L'industrialisation de l'agroalimentaire, du fast food aux modes de production agricole, la malbouffe se généralise en mal-être pour les Hommes et la Terre :  
"Notre approvisionnement alimentaire est maintenant sous la main mise de puissantes corporations qui font toujours passer le profit avant la santé des consommateurs, le niveau de vie des fermiers, la sécurité des ouvriers, et notre propre environnement..." P.A.F 5€

Pendant l'après-midi,  
Marché des producteurs, animations  
enfants, stands de présentation  
des associations œuvrant dans les  
domaines de l'agroécologie solidaire,  
de l'éducation à l'environnement,  
de l'alimentation, etc.

Buvette & Restauration  
bio et/ou locale



# LUNDI 8 FÉVRIER

Priorité aux professionnels et institutionnels sur réservation. Tout public, nous contacter.



**8h30** Accueil

**8h45** Présentation & retour  
sur la journée de dimanche

**9h15** Perspectives agricoles  
Le Grenelle de l'Environnement, les décisions ministérielles, l'orientation de la future PAC poussent l'agriculture vers une intégration des critères environnementaux. Etat des lieux de l'agriculture, opportunités et perspectives avec Nature-&-Progrès, le BioCivam I I

**9h45** Retour sur expériences  
de cantines bio et locales

- dans tout le pays
- villes de taille moyenne  
Pamiers et le projet Mirepoix (09)
- Communauté de commune  
La Bastide de Sérou (09), Le Conflent (66).
- petites communes dans l'Aude :  
Caux et Sauzens, Festes, Bugarach et Montlaur

**12h00** Pause déjeuner  
avec repas biologique  
sur réservation (voir dernière page)

**13h30** Résumé, présentation  
de l'après-midi, choix des ateliers.

**13h45** Production & filières  
La disponibilité de la production et les filières pour l'approvisionnement en agriculture biologique par le Biocivam de l'Aude.

**14h15** Production locale  
accès au foncier pour les paysans  
Exemple d'une installation progressive dans l'Aude, intervention de l'ADEAR, Terres Vivantes et Terre de Liens.

**14h45** Insertion professionnelle  
pour la production & la transformation,  
une solution à considérer  
Présentation du Marchepied et de la Fourchette Cathare, de l'Association ESPERE et du service Insertion du Conseil Général.

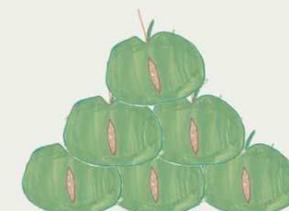
**15h15** Ateliers (voir ci-contre)  
3 à 5 ateliers d'échanges et de réflexion seront proposés au choix des participants.

- Introduction de produits frais/bio dans les menus
- Développement de la production agroécologique locale
- Installation et foncier

Le but : avancer concrètement sur la mise en place de solutions, synthétiser le tout et aboutir à la formation de groupes de travail.

**17h00** Restitution  
des trois ateliers de réflexion et proposition de constitution de groupes de travail permanents.

**17h30** Clôture du forum



# Ateliers d'échange

Ateliers de réflexion proposés, modifications possibles.

## Introduire des produits frais et bio en restauration collective

Préparation des plats  
Approvisionnement  
Infrastructure nécessaire  
Rôle du chantier d'insertion  
Normes et HACCP

### Personnes ressources

Collectif Cantines Bio, Association de Caux et Sauzens, cuisiniers des cantines de La Bastide de Sérou et du collège Varsovie à Carcassonne, projets de Mirepoix, Pamiers, Festes-St-André, Bugarach, Biocoop et La Fourchette Cathare, Service des marchés public du Conseil Général, Gée Aude.

## Développer la production agroécologique locale

Organisation des filières courtes  
Installations et conversions  
Diversification des productions  
La transformation directe  
Rôle du chantier d'insertion

### Personnes ressources

Nature & Progrès, Biocivam 11, DRAAF/DDEA, Les Jardins de la Haute-Vallée, ADEAR LR, Jean-Jacques Mathieu paysan pastier, Le Marchepied, jardin d'insertion, Service Insertion Cg11, ESPERE.

## Installation et foncier

Freins à l'installation  
L'accès au foncier  
L'installation progressive  
La formation  
L'implication des collectivités  
Le levier des cantines bio

### Personnes ressources

Nature & Progrès, ADEAR 11, Terres de Liens LR, Terres Vivantes PO, Confédération Paysanne, DRAAF/DDEA, Le Chant du Pissenlit, Point Info Installation.

**Vous souhaitez vous inscrire pour le lundi 8**  
Choisissez ou proposez un thème d'atelier

Nom..... Prénom.....

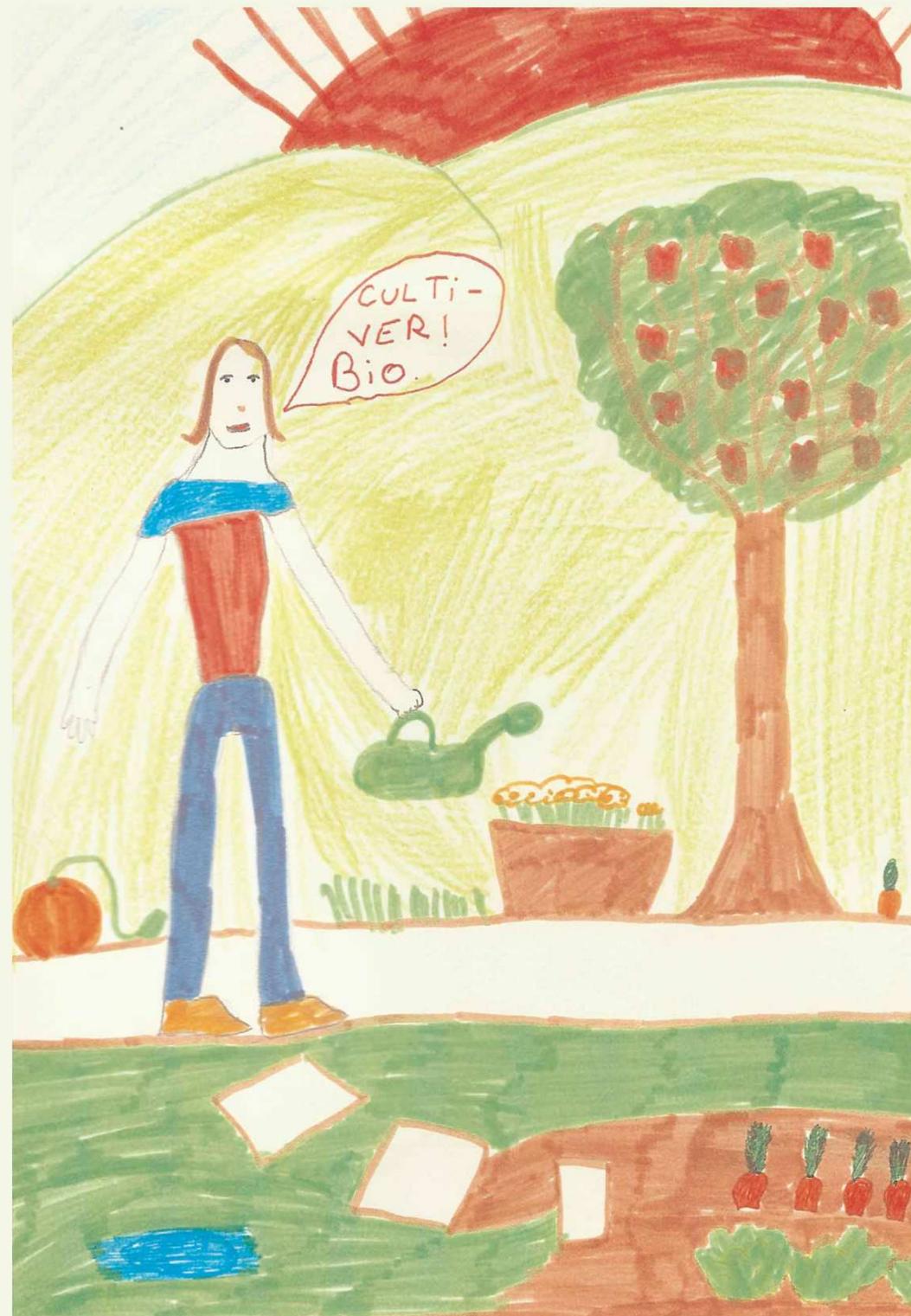
Fonction-Structure.....

Tél..... Courriel.....

Je souhaite m'inscrire sur l'atelier.....

Je propose d'aborder les thèmes suivants.....

**A retourner par courriel à [np11.cantines@gmail.com](mailto:np11.cantines@gmail.com) ou par courrier à :**  
Nature & Progrès Aude 10, allée des Marronniers 11300 Limoux



## Le collectif cantines bio de Limoux c'est...

Un comité de réflexion regroupant parents, élus, associations, professionnels (cuisiniers, producteurs) unis pour travailler à améliorer la qualité des repas dans les cantines de Limoux et des environs.

Un travail de fond permanent auprès des collectivités, des réunions, des actions de sensibilisation, une réflexion constructive et ouverte à tous.

Un premier groupe de travail destiné à être élargi pour former le comité de pilotage qui travaillera à introduire du bio dans les menus et à développer la production locale...



## Les intervenants...

Mairies de Mirepoix, Montlaur, Pamiers, Communauté de Communes de La Bastide de Sérou  
SIVU de Bugarach et Rennes-les-Bains  
AREP de Festes-St-André  
Association de Caux et Sauzens  
Association des cuisiniers de collège de l'Aude  
CAUE de l'Aude  
Les Jardins Collectifs d'Espérasa  
Les Jardins de la Haute-Vallée  
Stéphane Linou, locavore de mangeonslocal.fr  
Association Le Marchepied  
Restaurant bio-végétarien La Goûtine  
Biocoop Floréal & Tournesol  
Direction des services vétérinaires  
Direction départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes  
Direction départementale de l'Environnement et de l'Agriculture/Direction régionale de l'Alim. de l'Agr. et de la forêt  
Point Info Installation  
SAFER  
AUDASEA

Chambre d'agriculture de l'Aude  
BioCivam Aude  
Nature-&-Progrès Aude  
Nature-&-Progrès Pyrénées Orientales  
Terres Vivantes & Pyrénées Orientales  
ADEAR Aude  
ADEAR Languedoc-Roussillon  
Confédération Paysanne  
Terres de Liens Languedoc-Roussillon  
Le Chant du Pissenlit  
L'Ortie  
Collectif Audois pour une alternative aux pesticides  
Réseau Gée Aude  
Association Ecocitoyenneté  
Jean-Jacques Mathieu, paysan pastier  
L'Ecol'porteurs  
Les Jardins de Pégase  
Slow Food  
La Fourchette Cathare  
... et toutes celles et ceux qui ne sont pas ici, mais qui nous soutiennent et nous soutiendront...

## Les Partenaires...

L'Europe via FEADER  
Conseil Régional Languedoc-Roussillon  
Conseil Général de l'Aude  
Mairie de Limoux  
Civam Bio Ariège/Aude

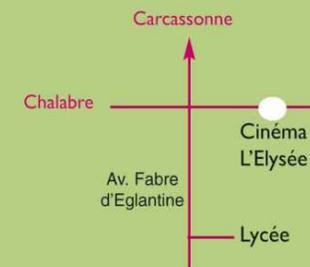
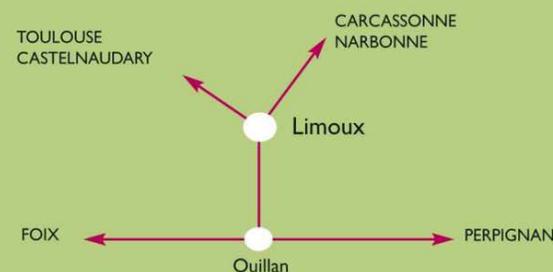
FCPE  
Calandreta Limosenca  
Réseau REHVA  
Biocoop Tournesol

A l'occasion de ce forum, l'association l'Ortie présentera l'exposition "Jardins de Trottoirs", à la redécouverte de la biodiversité en ville.

Attention, ce programme peut être soumis à modification

## ACCÈS AU FORUM

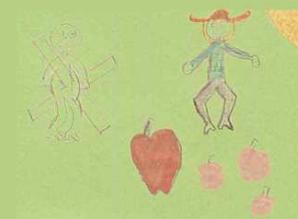
## Les Marronniers à Limoux...



**En train** arrivée gare Limoux-centre  
**En voiture** [www.covoituron.org](http://www.covoituron.org)

Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont rendu un tel rendez-vous possible, merci à tous les partenaires de ces journées, aux intervenant(e)s, et enfin, un grand merci aux enfants de l'école Calendreta de Limoux pour leurs illustrations...

Le Collectif Cantines Bio Limoux



**Réservation pour lundi 8 février à midi**  
**Repas Bio & local - 15€ (s'inscrire avant le 30 janvier)**

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

C.P..... Ville.....

Tél..... Courriel.....

NOMBRE DE COUVERTS.....

Envoyez votre réservation ainsi que le règlement à l'adresse suivante :

Nature & Progrès Aude 10, allée des Marronniers 11300 Limoux

Contact Nature & Progrès 04 68 20 94 75  
np11.cantines@gmail.com