



Le programme LASCAUX et ses partenaires vous invitent au séminaire :



Restitution du projet de recherche - action

"Typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable"

15 Novembre 2016, 13h30-17h30

Maison des Sciences de l'Homme Ange-Guépin, NANTES

La **restauration collective** constitue pour les collectivités locales un levier d'action pour favoriser les **transitions agricoles et alimentaires** sur leur territoire, à travers des achats de produits durables et locaux, l'éducation alimentaire, la réduction du gaspillage, etc.

Si les initiatives en faveur de l'approvisionnement en produits locaux et de qualité se multiplient, les **obstacles juridiques, économiques, techniques** sont encore nombreux.

Comme son nom l'indique, ce projet (avril 2015-mars 2017) visait à établir une typologie des politiques publiques en faveur d'une restauration collective locale et durable. Il s'agissait d'une part d'identifier les **marges de manœuvre des collectivités territoriales** (communes, intercommunalités, départements, régions) pour mener à bien des projets locaux innovants en matière agricole et alimentaire, et d'autre part de **favoriser le partage d'expériences**.

Coordonné par le programme Lascaux de l'université de Nantes, le projet a impliqué des chercheurs, des associations, des représentants de producteurs, des opérateurs économiques et des institutions et a donné lieu à 2 livrables : un **recueil papier** et un **site internet : l'Observatoire de la restauration collective locale et durable**. Le séminaire du 15 novembre est consacré aux principaux résultats de ce travail, et aux témoignages de collectivités.

Programme du séminaire en page 2

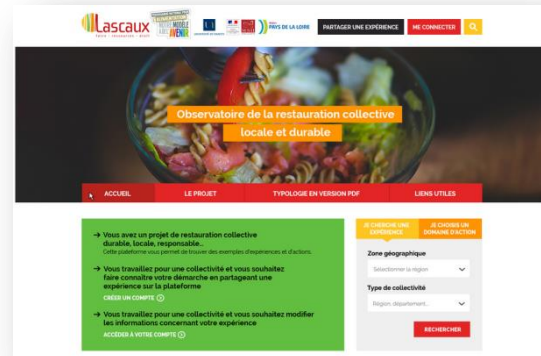


13h30 - Mot d'accueil

14h - Présentation de l'**Observatoire de la restauration collective locale et durable**

Site internet de collecte et de partage d'expériences, l'Observatoire doit permettre à des élus, des agents, des chefs de cuisine, mais aussi à des citoyens de trouver des exemples près de chez eux, des actions menées par des collectivités comparables à la leur.

Différents domaines d'action sont concernés : préservation des terres dans le PLU, mise en place de zones tests pour l'installation de jeunes agriculteurs, approvisionnements en produits locaux et de qualité, inscription de la restauration collective dans un agenda 21, programme d'éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage...



15h - Echanges avec la salle

15h30 - **Témoignage de Jacky Bonnet – La Couronne**

Elu chargé de l'éducation, de l'Agenda 21 et du budget, J. Bonnet présentera la démarche menée par la ville de La Couronne depuis plusieurs années en faveur d'une restauration collective responsable.

15h50 - Pause-café

16h20 - **Témoignage de Didier Bertholy – Tulle Agglomération**

Chef de projet pour l'agriculture de Tulle Agglo, D. Bertholy exposera le projet de zone d'installation et de formation agricole en cours sur le territoire de l'agglomération.

16h40 - Echanges avec la salle

17h30 - Cocktail de remerciement

Inscription gratuite et obligatoire, dans la limite des places disponibles, auprès de lascaux.recherche@univ-nantes.fr