

Table-ronde/Echanges

Table ronde sur l'accompagnement des territoires vers une alimentation durable, avec le mouvement national des cuisines nourricières

- [Accompagnement](#)
 - [Alimentation](#)
 - [Bio](#)
 - [Consommation](#)
-
- 15/03/2024
 - Domaine du Pradel
07170 Mirabel
France
 - Organisé par :
Organisateur
[Collectif Pétale 07](#)
 - [Voir la page de l'événement](#)
 - Public :
Adultes • Famille • Élus •
 - Accessibilité : Contacter l'organisateur

Article déposé par Collectif Pétale 07 le mar 20/02/2024 - 11:41

Les acteurs du Mouvement des Cuisines Nourricières (MCN) interviennent partout en France pour accompagner les territoires et les acteurs dans les changements de pratiques en restauration collective. Vous êtes nombreux à avoir dégusté et découvert leurs pratiques culinaires et leur travail d'accompagnement vers une alimentation durable lors des 3 derniers forums de l'alimentation.

A l'occasion de son assemblée générale, le [MCN](#), le [centre de formation du Mat 07](#), le [collectif Pétale 07](#) et le Conseil local de l'alimentation [L'Assiette et le Territoire](#) ont le plaisir de vous convier à une **soirée d'échanges autour des Cuisines Nourricières**.

Rendez-vous le vendredi 15 mars de 17h à 19h à l'Auditorium au domaine du Pradel à Mirabel.

Cet échange sera particulièrement stimulant sur le thème des méthodes d'accompagnement des acteurs vers une alimentation durable et saine. Une dégustation et un pot de l'amitié termineront ce moment convivial.

Au programme, les témoignages de 3 membres actifs du MCN :

Sylvie Keller du Loubatas : *Comment accompagner des Lycées ou des cantines municipales vers la mise en place de leur projet alimentaire de référence comprenant l'évolution des pratiques en cuisine.*

Sophie Imbert de la CinéFabrique : *Comment éduquer et impliquer l'ensemble des élèves d'une école de cinéma dans la fabrication des repas de leur cantine scolaire.*

Yann Sourbier du Mat 07 *présentera le travail réalisé ces deux dernières années avec le soutien du programme Leader Ardèche³ pour mettre en place, animer et former les acteurs des tiers lieux nourriciers ardéchois et les cuisiniers de collectivité à de nouvelles pratiques en restauration collective.*

Nous vous prions de bien vouloir remplir le formulaire d'inscription **avant le vendredi 8 mars** [ICI](#)

Au plaisir de vous retrouver à cette occasion !

Karine Nunes (pour le CLA), Marie Simon, James Pedron et Yann Sourbier (pour Pétale 07, Le Mat 07 et MCN)

CONSULTEZ AUSSI