**Atelier d’initiation aux cuisines nourricières, le 24 septembre à Jaujac :** [**Inscription**](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScVPHur9UaTcDQRwRe0qiH0sVcF4WsBOpScCBonLtxKKDqOGw/viewform)

**A diffuser aux cuisiniers, techniciens ou élus qui se mobilisent sur les questions de la qualité alimentaire en restauration collective. Merci**

Bonjour

Dans le cadre du forum local « Recherche et initiatives pour la transition agri-alimentaire », le 24 septembre 2021 à Jaujac, nous vous proposons de participer à **un atelier pratique d’initiation aux « Cuisines Nourricières ».**

Ce module de sensibilisation aux enjeux de l’alimentation en restauration collective, en lien avec l’agriculture de nos territoires, vous aidera à **développer un projet d'alimentation durable au sein de votre collectivité**.

Cette journée est proposée à la suite de la rencontre organisée par le projet L’Assiette et le Territoire <https://www.assiette-territoire.com/>, le 17 octobre 2020 à St Jean le Centenier, avec l'intervention de Gilles Daveau.

Plusieurs fois reportée du fait du contexte sanitaire, nous souhaitons qu’en ce début d’année, cet atelier permette à des cuisiniers et des élus de s’approprier de nouvelles approches culinaires, de mieux prendre en compte la loi EGALIM, d’expérimenter des processus de cuisine avec des produits frais, de saison, locaux, tout en évitant d’augmenter les budgets des cantines et sans renoncer à la place des produits carnés dans l’alimentation, cuisiner « moins et mieux » la viande.

Il s’agit d’évoluer vers une cuisine de territoire, qui associerait toutes les parties prenantes, dans **un véritable projet alimentaire co-construit et ambitieux !**

Cet atelier financé par le projet L’Assiette et le Territoire, est gratuit pour les participants. Il s'adresse plus particulièrement aux cuisiniers de la restauration collective, **mais aussi aux élus impliqués dans des projets alimentaires de territoire**. Il est encadré par **Sylvie Keller**et **Samuel Roullé**, formateurs cuisiniers du mouvement des « cuisines nourricières ».

Avec eux, le groupe de participants pourra s’appuyer sur les principes des cuisines nourricières pour mettre en pratique des processus culinaires, identifier des pistes d’actions réalistes et se rencontrer entre professionnels de la restauration collective, élus et acteurs de notre territoire, engagés sur la qualité alimentaire.

Associée au forum du 24 septembre, la fin de journée sera aussi l’occasion de rencontrer les autres participants au forum, autour du buffet.

L’atelier se déroulera sur le même lieu que le forum, en deux temps :

-      de **10h à 19h** un atelier pratique dans la cuisine professionnelle de La Bastide, réservé aux personnes inscrites

-      de **19h à 21h** une restitution/dégustation avec l’ensemble des participants au forum.

**Programme et** [**Inscription**](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScVPHur9UaTcDQRwRe0qiH0sVcF4WsBOpScCBonLtxKKDqOGw/viewform) **en ligne :**

L’inscription est indispensable avant le 15 septembre. Le nombre de places est limité.

Les participants recevront une attestation de formation à l’issue de la journée.

**Plus d’info :**

Marie SIMON 04 75 38 92 51 / 06 79 40 18 05 marie.simonchaussy@orange.fr

Cécile Mathieu 06 07 86 93 87 cmathieuat@gmail.com

Les cuisines nourricières : <https://www.facebook.com/cuisinesnourricieres49>

N’hésitez pas à relayer ce mail aux cuisiniers et aux élus concernés.

Au plaisir de cuisiner et déguster ensemble le 24 septembre à Jaujac.

L’équipe de l’Assiette et le Territoire

 **Objet :** forum local pour la transition agri-alimentaire, 24 septembre à Jaujac

*Invitation à l'attention des acteurs associatifs, partenaires, élus, citoyens...*

Bonjour,

A la suite de la recherche action conduite par le collectif [l’Assiette et le Territoire](https://www.assiette-territoire.com/) depuis 2 ans en faveur d’une transition agri-alimentaire juste et écologique en sud Ardèche, et de la démarche de [prospective alimentaire](https://www.parc-monts-ardeche.fr/les-actions-du-parc/agriculture/les-principaux-projets/) portée par le Parc des Monts d’Ardèche, nous avons le plaisir de vous inviter au :

 **FORUM LOCAL**

**Recherches et Initiatives pour la transition agri-alimentaire**

**Le vendredi 24 septembre 2021 de 14h à 21h**

**à JAUJAC**

Découvrez le [programme](https://www.parc-monts-ardeche.fr/evenements/forum-local-de-lalimentation/) (également en PJ) et [le formulaire d'inscription](https://framaforms.org/formulaire-dinscription-1626094203) de ce forum

Inscription obligatoire **avant le 20 septembre**

A faire circuler sans modération autour de vous

Au plaisir de vous y retrouver !

*Le projet L’Assiette et le Territoire est co-animé par Claire Lamine de l’INRAE/Cermosem, Florence Dodet du Parc Naturel Régional des Monts d’Ardèche, Alicia Bird des CIVAM, Marie Simon de Pétale 07 et Cécile Mathieu.*

*Le projet de Prospective alimentaire 2040 est porté par le Parc Naturel Régional des Monts d’Ardèche avec le soutien du Département, du programme LEADER Ardèche³ et en collaboration avec la Chambre d’Agriculture et le Centre de Développement Agroalimentaire*