



Mieux manger en restauration collective :

*De l'agriculture bio et locale
dans nos assiettes...*

Comment s'approvisionner ?

Jeudi 21 sept.

A la Ferme « **A Travers Champs** » - 73330 Domessin

Un film et des témoignages pour échanger sur le contexte actuel de l'agriculture saine et locale et mieux manger en restaurant collectif : les évolutions depuis 10 ans, des exemples de restaurants engagés, contexte local...

Pour aborder le sujet et les diverses questions que vous vous posez, le CPIE Savoie Vivante, les partenaires et les invités, vous proposent une soirée d'information et d'échange pour mieux comprendre où nous en sommes aujourd'hui sur ce sujet complexe.

Au programme

16h30 : Marché de l'AMAP d'Aiguebelette

Dès 18h30 : Repas sur place avec produits du marché (*réservation conseillée*)

19h30 : Soirée débat avec projection

Documentaire « A travers champs » de Stéphane RANDON Production

Le contexte politique du métier de maraîcher : l'installation et les réseaux de distribution.

Témoignages :

- **Alex GAY-CROSIER, maraîcher** de la ferme « A travers champs » à Domessin. Il présentera son métier, l'évolution de son activité (AMAP d'Aiguebelette et dynamique locale) et de manière générale le contexte de l'agriculture biologique en vue d'approvisionner la restauration collective.
- **Marie-Paule MOUSSE, habitante** d'Ayn. Elle présentera son initiative auprès de la commune : Intégrer du bio et du local à la cantine des villages Ayn-Dullin.
- **Mr FRITEAU, Directeur** de la résidence « Les Terrasses » - St Génix sur Guiers. Il témoignera du plaisir, du goût et des saveurs dans l'assiette et son partenariat un maraîcher local. Des produits frais et locaux pour mieux manger !

Animation : CPIE Savoie Vivante

Outils pour agir : Accompagnement, animations et démarche « **MIAMM & Mon Restau Responsable** »

Contact et réservation : 04 79 85 39 87 // cendrine.gottot@savoievivante-cpie.org
<http://savoievivante-cpie.org/>

