

Parrainage

La formation est parrainée chaque année par une personnalité reconnue pour son action et son engagement en faveur d'une alimentation plus durable. Cette personnalité donne une conférence en début du cycle de formation et échanger avec les étudiants.

La marraine de la promotion 2020-2021 est **Coline SERREAU**, actrice, réalisatrice, scénariste, compositrice et chef de chœur. Le parrain de la promotion 2019-2020 était **Joël LABBE**, Sénateur du Morbihan.

Scénario pédagogique

La formation s'organise en sept phases avec des périodes de regroupement à Mouans-Sartoux (Phases 1, 3 et 5) et trois journées d'accompagnement par l'équipe pédagogique d'experts pendant les phases de réalisation (Phases 2, 4 et 6). La formation s'achève par la présentation et l'analyse des travaux de chaque étudiant à Mouans-Sartoux (Phase 7).

Phase	Module	Durée	Lieu
1	Enjeux de l'alimentation durable	1 semaine	Mouans-Sartoux
	Droit de l'alimentation, droit à l'alimentation		
	Les politiques publiques de l'alimentation		
	Méthodologie du diagnostic de territoire		
	Découverte du projet de Mouans-Sartoux : Un projet alimentaire territorial, restauration scolaire 100% Bio, urbanisme.		
2	Réalisation du diagnostic de territoire phase 1	6 semaines	Collectivité locale
3	Restauration commerciale et alimentation durable	1 semaine	Mouans-Sartoux
	Enjeux du foncier agricole et labellisation des modes de production		
	Alimentation et santé		
	Découverte du projet de Mouans-Sartoux : la régie agricole, programme d'installation agricole, Maison d'éducation à l'alimentation durable		
4	Réalisation du diagnostic de territoire phase 2	6 semaines	Collectivité locale
5	Présentation des diagnostics	1 semaine	Mouans-Sartoux
	Nourrir la population en prenant en compte les paysages et la préservation de la diversité		
	Approvisionnement local en restauration collective et marchés publics		
	Le projet alimentaire		
	Méthodologie de construction d'un projet alimentaire de qualité, inscrit dans son territoire Gestion de projet		
	Découverte du projet de Mouans-Sartoux : dimension économique du projet (commerces, entreprises), jardin de cocagne et jardins familiaux		
6	Élaboration du projet alimentaire durable de la collectivité	10 à 14 semaines	Collectivité locale
7	Restitution finale du projet	1 à 2 jours	Mouans-Sartoux

Date limite de dépôt des candidatures : jusqu'au 12 septembre 2021

Date de début de la formation : Novembre 2021

Soutenance finale : Juin 2022

Frais d'inscription : 3 557 € net de taxes par stagiaire / tarif réduit de 1 057 € net de taxes pour les jeunes diplômés de l'Université Côte d'Azur (étudiant en FI ayant moins de 2 années après l'obtention de leur dernier diplôme - acquittement de la CVEC à prévoir au préalable auprès du CROUS).



Responsable pédagogique de la formation
Professeur Stéphane BOUISSOU
Stephane.BOUISSOU@univ-cotedazur.fr
Téléphone : 06 89 57 45 20

Gestion administrative
André GIAUFFER
Andre.GIAUFFER@univ-cotedazur.fr
Téléphone : 04 89 15 20 26

Pour en savoir plus : <https://univ-cotedazur.fr/dualimentationdurable>

DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT CHEF DE PROJET EN ALIMENTATION DURABLE

Option collectivité territoriale



DIPLÔME D'ÉTABLISSEMENT Chef de projet en alimentation durable Option collectivité territoriale

“

Université Côte d'Azur propose un parcours de formation qui rapproche le monde universitaire de celui des territoires. L'objectif de ce Diplôme Universitaire est de permettre l'émergence de projets d'alimentation durable déployés à l'échelle d'un territoire (commune, ou regroupement intercommunal etc...). Ces projets offriront aux participants et à leurs institutions et collectivités d'origine, la possibilité de progresser en termes de qualité alimentaire via l'élaboration d'un projet alimentaire territorial s'appuyant sur la restauration collective et les enjeux de production durable. Ce parcours de formation est fortement professionnalisant et s'appuie sur l'expérience désormais reconnue et réussie de la commune de Mouans-Sartoux. A l'issue de la formation, la collectivité d'accueil disposera d'un diagnostic de territoire approfondi et d'un plan d'action précis pour poursuivre la démarche. Elle percevra alors plus clairement ce qui est faisable, dans quels délais, et quels sont les moyens à y consacrer. Elle disposera par ailleurs d'un agent formé, ou d'un nouveau collaborateur à recruter, directement opérationnel pour poursuivre.

”

A qui s'adresse ce parcours ?

Élus et agents territoriaux administratifs ou techniciens des collectivités territoriales,
Étudiants ou diplômés en Management administration territoriale,
Étudiants d'autres parcours ou toute personne soucieuse d'acquérir des compétences.

La formation est accessible en Formation initiale ou continue
Niveau d'études : Bac +3 recommandé.
Elle peut s'envisager comme un parcours autonome ou en complément d'une formation.

Au terme du cycle de formation les stagiaires sont évalués sur la base de leurs travaux et reçoivent le Diplôme d'établissement Chef de Projet en alimentation durable, option collectivité territoriale.



Enjeux et perspectives

- S'appropriier et façonner son territoire pour répondre à l'urgence des enjeux de santé / environnement
- Re-territorialiser l'alimentation pour viser l'autonomie alimentaire et convertir les productions à l'agriculture biologique
- Mobiliser et associer les citoyens et les acteurs économiques du territoire au projet d'alimentation durable
- Utiliser le projet d'alimentation durable comme levier de développement économique et social

Les personnes qui suivront ce programme auront la possibilité de construire un projet d'alimentation collective durable en autosuffisance contextualisé à leur propre environnement territorial. Tout au long du parcours, une équipe pédagogique d'experts universitaires et professionnels permettra une approche globale dans l'étude du potentiel et des contraintes de chacun des projets avec un accompagnement adapté et individualisé.

Intervenants

Coordonnée par le Professeur **Stéphane BOUISSOU**, Enseignant-Chercheur en Sciences de la Terre, **Gilles PEROLE**, Elu Référent du projet alimentaire durable de Mouans-Sartoux et **Stéphane VEYRAT**, Directeur de Un Plus Bio, l'équipe pédagogique est constituée de chercheurs et d'enseignants-chercheurs de plusieurs organismes (Université Côte d'Azur, INRA, INSERM, ...), d'agents territoriaux et des membres d'associations (Ville de Mouans-Sartoux, Un Plus Bio, ...).