



RENCONTRES
NATIONALES
DES FERMES
MUNICIPALES

18-19 JUIN 2025
ÉPINAL

PROGRAMME

horaire	séquence	contenu
MERCREDI 18 JUIN		
8H45	Accueil café	Espace posters permanent
9H15	Ouverture	Patrick NARDIN Maire d'Épinal, Gilles PEROLE Adjoint au Maire de Mouans-Sartoux, Julien Vert co-gérant Potagers et compagnie et les partenaires des rencontres
9H45	Inspiration	Marc Benoit Docteur en agronomie des territoires
11H15	Table ronde1	Reprise de fermes existantes par des collectivités : enjeu de transmission de l'outil de production agricole , et de coopération entre territoires urbains et ruraux. Témoignage des villes de Gennevilliers, Villejuif et Auray
11H45	Témoignage	La régie municipale agricole de Toulouse et sa filière Blé-farine-pain-pates pour la restauration scolaire
12H00	Table ronde 2	Ce qu'il se passe en cuisine avec la production des fermes publiques Avec les villes d'Épinal, Mouans-Sartoux et Carpentras
13H00	déjeuner	Déjeuner Bio préparé par le chef d'Épinal et l'équipe du collectif les pieds dans le plat
14H30	Atelier 1	je commence mon projet de ferme publique
	Atelier 2	Techniques maraichages sur sol vivant
	Atelier 3	Relations fermes publiques et monde agricole
	Atelier 4	Créer un atelier de transformation de la production de la ferme publique
	Atelier 5	Accompagnement du personnel en cuisine dans la préparation de la production de la ferme publique
	Atelier 6	identifier et protéger le foncier pour l'agriculture et les fermes publiques
	Atelier 7	Coopération entre la ferme publiques et les autres services de la collectivité
17H00	Visite	Visite de la ferme municipale d'Épinal
19H00	Diner	Interconnaissance autour d'un repas partagé
JEUDI 19 JUIN		
8H30	Accueil café	Espace posters permanent
9H00	collectif	Retour des ateliers
10H30	Et maintenant ?	Commissions thématiques du réseau national des fermes publiques : statut juridique / plaidoyer / animation du réseau/ comment créer ma ferme publique
11H30	Rapport étonnement	Le point de vue du grand témoin des rencontres
	Conclusion	Gilles PEROLE, Julien vert et Épinal : bilan et perspectives
12H	Déjeuner	Déjeuner Bio préparé par le chef d'Épinal et l'équipe du collectif les pieds dans le plat. Possibilité de l'emporter pour son voyage.