

L'entreprise « De la pousse à l'assiette » a développé une production biologique de champignons et de micro-pousses dans des souterrains inutilisés d'Antibes. Leurs récoltes sont également transformées en produits séchés et en bocaux. Une technique qui présente l'avantage d'une offre diversifiée allant de la vente directe sur les marchés et en magasins de producteurs à des prestations traiteur. La pédagogie n'est pas en reste avec des animations destinées aux enfants, aux familles et aux scolaires afin de sensibiliser à l'agriculture biologique et à l'alimentation durable. Un projet qui a pris de l'ampleur grâce au soutien de l'action publique en faveur de l'agriculture et à la capacité de l'agglomération à soutenir des initiatives innovantes. Une démarche d'intérêt pour la CASA qui s'est engagée pour une alimentation saine et locale dans la restauration collective et dans les actions de lutte contre la précarité alimentaire, malgré les défis du changement climatique. Par cette collaboration, une nouvelle génération d'agriculteurs aura à cœur d'inventer un modèle alimentaire plus durable et plus résilient afin de répondre aux attentes des consommateurs en matière d'alimentation de qualité et de proximité.

Véronique La Rosa

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)

Prénom ou nom complet

Email

☐ En continuant, vous acceptez la politique de confidentialité