



## Edito : l'heure des premiers bilans

**Engagé dans sa troisième année, le programme AST 2011-2013 est un succès...**

Le travail mené s'est articulé en logique de filières, les actions se sont multipliées. Sur les territoires, des résultats concrets ont été atteints. La communication s'est accrue, avec notamment la création de la page internet AST, ainsi que l'annuaire en ligne des producteurs.

La reconnaissance nationale des actions du PNRV pour son expérimentation s'illustre par les multiples sollicitations sur la mutualisation et le partage d'expérience.

Pour autant, des publics restent encore à sensibiliser, à informer et accompagner dans leurs changements de pratiques ; des filières ont été identifiées comme prioritaires et restent à accompagner ; les caractéristiques du Vercors ne permettent pas au territoire d'être auto-suffisant en matière d'approvisionnement ; l'interdépendance avec les territoires de proximité est révélée.

**...et une perspective avérée :**

**la poursuite du programme AST, pour :**

- ▶ maintenir une dynamique de projets, poursuivre et concrétiser les actions engagées
- ▶ renforcer et pérenniser les effets induits sur les territoires, en accompagnant les changements d'attitudes durables,
- ▶ changer d'échelle pour consolider un modèle économique pour les producteurs,
- ▶ partager et diffuser les acquis et réflexions accumulés sur la problématique AST.

*Pour l'heure, cette infolettre 2, vous permettra d'apprécier l'ampleur du chantier engagé, de ses actions en cours et résultats sur les territoires. A très bientôt.*

Franck Girard  
Vice-Président du PNRV,  
chargé du développement économique

## Agenda

■ 26 septembre 2013

Colloque « Alimentation de proximité, une affaire de territoires », co-organisé avec le CG 38, Pont-en-Royans

### A retenir

■ Automne 2013

Atelier à destination des directeurs des centres de vacances (CV) « AST au cœur du projet de structure »

■ Automne 2013

Atelier cuisine à destination des CV et hébergeurs Marque parc

## AST en action

**AST dans sa troisième année : des réalisations concrètes, l'implication des acteurs, le développement d'actions, l'émergence d'initiatives nouvelles.**

### Côté centres de vacances :

- mise en place de formations cuisine et sur l'outil *Le Vercors dans mon assiette*,
- réalisation d'outils pédagogiques,
- construction de partenariats (Vercors Lait, magasin E-bio de Villard-de-Lans pour l'approvisionnement en épicerie sèche, plate-forme Manger Bio d'Ici Alpes Bugey pour les fruits et légumes).



### Côté collectivités :

- 4 Montagnes : accompagnement à la rédaction d'un cahier des charges incluant des options AST, pour renforcer l'introduction des produits locaux et/ou bio dans les cantines (dans le cadre du renouvellement du marché avec le prestataire fournissant les repas),
- Vercors Drômois et Royans : soutien et valorisation d'initiatives de restauration en crèche et halte-garderie.

### Côté producteurs et filières :

- articulation avec la demande spécifique des centres de vacances,
- mises en lien et la réalisation de l'annuaire,
- réflexion sur la structuration de la filière viande,
- des collaborations en cours avec les Conseils Généraux et Chambres d'Agriculture de la Drôme et de l'Isère en réponse à l'indisponibilité de certains produits sur le territoire du Vercors et en vue de recherche de marchés pour certaines productions.

Une articulation de la démarche avec les territoires voisins en capacité de fournir le territoire et demandeurs de produits Vercors, est engagée.

## BREVES

**Appel à projet scolaire du PNRV 2013-2014, animé par le CPIE Vercors :**

9 projets d'écoles et de centres de loisirs retenus sur les thèmes de l'Alimentation, du jardin et de l'agriculture !

**Le programme AST sur le web !**

<http://parc-du-vercors.fr/AST-2562.html>

Avec :

- **des informations générales sur le programme** : enjeu, objectifs, partenaires, équipe et actions; des éléments de contexte; l'histoire du programme; des actualités, des ressources et liens, etc...
- **l'annuaire producteurs en ligne**

**Journée d'actualité du Centre National de la Fonction Publique Territoriale du 20 juin dernier « Les circuits courts en restauration collective » :**  
AST présenté comme projet exemplaire !

# Alimentation

## Du global au local : consomm'action et outils pratiques



### Globalement :

#### ► Le Repas Insolent : une étonnante animation gustative et participative :

Organisé par le CPIE Vercors et le centre social La Paz de Saint-Jean-en-Royans (mars 2013) :

- petite introduction à la géopolitique globale,
- illustration des inégalités nord-Sud et des interdépendances entre les divers acteurs du monde autour de la question alimentaire,
- regard critique sur l'organisation actuelle des relations internationales sur les questions alimentaires.

### ..des actes de consommations, des impacts : globaux et locaux...

D'après une idée originale de l'Association *Insolens*, un repas avec 30 convives :

- sensibilisés, impliqués, amusés, interpellés, etc..
- invités à s'interroger et imaginer des alternatives pour adopter des actions citoyennes de consommateur acteur (expl. : AMAP, Epicerie Solidaire, achat en circuit court, etc...).

### Localement :

#### ► Des acteurs du territoire qui s'organisent :

**L'Association de Promotion des Agriculteurs du Parc (APAP)** regroupe les agriculteurs du Parc :

- réflexion et mise en oeuvre de solutions collectives et innovantes pour maintenir et renforcer un tissu solide d'exploitations agricoles.

### Le réseau « Fermes du Vercors » :

- renforcement des échanges agriculteurs-consommateurs,
- information sur le métier d'agriculteur,
- encouragement des démarches de qualité dans les modes de production,
- promotion des produits fermiers du Vercors.

#### ► Des outils qui se mettent en place : l'annuaire producteur en ligne, conçu par l'APAP :

- une réponse à la demande des centres de vacances du territoire d'une meilleure visibilité et lisibilité de l'offre des producteurs locaux,
- 18 producteurs impliqués capables et souhaitant fournir la restauration collective, les centres de vacances.
- une entrée cartographique localisant producteurs et centres de vacances,
- une fiche descriptive/producteur : produits proposés, périodes de disponibilité, conditionnements, conditions de livraisons, agrément sanitaire, signes de qualité et coordonnées.

# Santé

## Cuisine saine et de qualité en centres de vacances

Automne 2012, formation pour 17 participants (cuisiniers, directeurs et économistes), accueillis à l'AFRAT et au Bois de Lune, avec Stéphane Brette, cuisinier-formateur, :

- « **Alimenter et manger autrement : pourquoi ?** »,
- « **Cuisiner autrement** »,
- « **Faits et gestes en cuisine** »,
- « **Cuisiner et partager** ».

«L'intérêt des formations, c'est de connaître d'autres cuisiniers et voir comment les autres travaillent. C'est apprendre à travailler les légumineuses, les céréales, les protéines végétales, de nouvelles saveurs et condiments. Intégrer AST c'est un petit engagement pour développer le travail avec les produits du Vercors, mettre en place un programme de découverte des produits auprès des enfants, de nouvelles dégustations, nouvelles saveurs. Pour ma part je propose le Bleu du Vercors-Sassenage, les



Ravioles des Grands Goulets, les Truites de la Vernaison, des petits producteurs de viande à Vassieux, de safran du Diois. (...) Mon rôle en tant que cuisinier est double, d'une part de permettre la découverte de nouveaux produits aux enfants, mais aussi de faire participer l'enfant à tous les temps autour du repas, mise de table, service, nettoyage, ateliers cuisine pour la confection des goûters » .

**Nicolas Morfin, cuisinier du centre de vacance La Gélinothe à Vassieux-en-Vercors**

## Territoire

### Cantines en Vercors

► Des fonctionnements multiples avec plus ou moins de produits bio et/ou locaux dans les menus, tels que, à titre d'exemple :

- **cuisine du collège** à Pont-en-Royans et la Chapelle-en-Vercors,
- **régie** à Saint-Just-de-Claix,
- **centre de vacances** à Saint-Martin-en-Vercors,
- **portage de repas** par les parents à Vassieux-en-Vercors,
- **société de restauration** collective à Saint-Jean-en-Royans, en liaison chaude ou froide, sous convention ou marché public.

► **Février 2013 : rencontres AST pour les collectivités du Diois, du Vercors Drômois, du Royans Isérois et Drômois, et en retour :**

- L'alimentation de qualité pour les enfants : une question de santé publique, une préoccupation des élus,
- le souhait exprimé de plus de produits bio et locaux dans les menus,
- une volonté locale de soutenir un modèle de développement agricole.

**Des initiatives identifiées et aujourd'hui soutenues par le PNRV.**

**La recherche de la formule la plus adaptée, techniquement et financièrement pour faciliter cette démarche.**