



Edito : AST, une alimentation qui « fait bon sens » !

Dans le dispositif AST, tous les projets sont pensés sous le prisme de leur intérêt territorial, dans une démarche du « Faire ensemble » associant les différentes catégories d'acteurs, avec une volonté forte de dynamiser l'emploi local, de renforcer le lien social, de maintenir la **ruralité** et de sensibiliser les populations au « consommer autrement ».

La pertinence de ces projets, conçus et portés par les acteurs des territoires concernés autour d'un objectif partagé, réside dans cette adaptation fine aux besoins et aux potentiels de ses habitants et de leurs terroirs, dans une approche globale, économique, sociale et environnementale, au service des habitants.

Les plus-values qualitatives pour les territoires s'analysent à deux niveaux : la maîtrise des retombées économiques et les bénéfices sociaux.

Avec la force du collectif, les circuits courts économiques et solidaires : Le citoyen reprend la main sur sa consommation, influe sur ses impacts, en voit les résultats concrets et renoue enfin, avec le sens commun.

Brigitte Briel,

Vice-Présidente aux Productions Durables du Parc Naturel Régional du Vercors

Alimentation de qualité et de proximité : le Vercors passe à table »

Le séminaire AST du 25 mars 2015 à l'image de l'année écoulée :

- un bilan 2014 illustré ▪ des acteurs engagés qui témoignent ▪ des idées et initiatives qui se multiplient

► Une ouverture par Arnaud Daguin, cuisinier agitateur étoilé :

« Le territoire, c'est le porteur des produits.

(...)

Un bon produit ne doit pas juste être bon au goût, mais, bon pour la santé, bon pour son environnement collectif, bon pour l'économie et le social.

(...)

« Le territoire est le partenaire privilégié des activités nourricières.

(...)

La mission de nourrir l'autre du cuisinier est empreinte d'une lourde responsabilité, dont on s'est déconnecté ces dernières années en ne voulant pas voir les vraies natures et les vraies valeurs externes du produit que l'on utilise.

(...)

C'est maintenant prouvé scientifiquement, quand les produits n'ont pas le goût de ce qu'ils sont, c'est qu'ils ne nourrissent pas.

(...)

On est aujourd'hui obligé de faire une petite révolution culturelle et d'inclure dans sa pensée tous les partenaires, du sol jusqu'à l'assiette.

Pour y arriver, il faut bouger tous un peu les uns vers les autres, les filières, le territoire.

(...)

La permaculture, c'est juste une agriculture de la connaissance, donc de l'humilité.

Humble/Humus/Humain, ont la même racine...

La restauration collective de la connaissance est possible, en se reconnectant au territoire .»

► Un « étendage d'idées », en vue de la poursuite d'AST :

- Renforcer les liens hébergeurs, restaurateurs et producteurs du territoire
- Valoriser et soutenir les initiatives des acteurs de la société civile
- Un repas biolocal simultané dans toutes les cantines du Parc
- Un festival « Résistance et autonomie alimentaire en Vercors »
- Travailler sur l'approvisionnement des ravitaillements des courses sportives du territoire en produits locaux
- Création d'une maison de l'alimentation
- Un site avec mise en commun de recettes « façon terroir »
- Un concours « drôle de chefs, de producteurs... » engagés dans la démarche
- Expérimenter une mutualisation de transports des produits de livraison
- Participation/partenariat avec l'ARS, les médecins, pédiatres

...

► Des perspectives annoncées pour 2015 et +, avec un accent mis sur :

- la poursuite et la mise en place du système d'approvisionnement territorial, en articulation avec les territoires voisins, et le projet Leader «Terres d'EchOs»
- l'accompagnement des acteurs,
- le développement de la fonction «centre de ressource du SMPNRV et l'élaboration des outils dédiés.

Agenda

- **28 septembre**
« Osons agir »
Présentation du diagnostic agricole de la CCPR
À Saint-Nazaire-en-Royans
Suivie de rencontres dans le Royans
20/10: Batotopie, St-Jean
27/10: La Colo du Chaffal
3/11 : Jaco'Pain, St-Thomas
17/11: Les pilloux, St-Laurent
- **13 Octobre**
Journée rencontre réseau
Marque Parc :
« Arrête d'appuyer sur le champignon avec tes chaussures de spores »
À Méaudre
- **3/4 novembre**
Participation du PNR aux :
« Rencontres nationales Un Plus Bio »
À Paris

Brèves

Des producteurs engagés témoignent :

La ferme de la Bourrière, la Ferme des Colibris, la pisciculture « La truite de la Vernaison », La chèverrie du Pic Saint-Michel, ont fait le choix de fournir localement la restauration collective et vous expliquent pourquoi et comment. Retrouvez leurs témoignages sur la page web AST.

« À la cantine » :

Plus de 80 personnes le 30 juin dernier, pour célébrer la labellisation « En cuisine » du centre de vacances le Bois de Lune, autour d'une soirée festive concoctée par le CPIE Vercors, durant laquelle un film de paroles d'enfants a été projeté et un concert de « Musique d'assiettes » joué.

L'annuaire des producteurs et artisans « relooké » :

Une toute nouvelle version de l'annuaire actualisée est téléchargeable sur la page web AST : il référence, par secteurs géographiques, une trentaine de producteurs et artisans en capacité de répondre à la demande de la restauration collective et ayant exprimé ce souhait.

Santé

Au cœur des préoccupations de l'éducation populaire



► **Plus de 35 participants** à la journée organisée par le Parc en partenariat avec la Délégation départementale de la Cohésion sociale de l'Isère (DDCS) et le CPIE Vercors, le 26 mars dernier :
« Alimentation de qualité et de proximité au cœur de l'éducation populaire ».

► **Directeurs de centres, gestionnaires, cuisiniers, animateurs**, venus de toute l'Isère échanger autour :

- des fondements historiques de l'alimentation dans l'éducation populaire,
- des enjeux à monter un projet d'alimentation de qualité et de proximité en accueil collectif de mineurs :

- **L'alimentation un levier au Manger/Bouger**

- **le Label Ecocert « En cuisine » pour garantir la qualité alimentaire**

- **Les impacts de la consommation local sur le PNRV**

- **La mutualisation et l'innovation pour organiser l'approvisionnement local**

- du partage d'expériences sur la méthodologie pour monter un projet d'alimentation de qualité et de proximité dans une structure.

► **Des intervenants et personnes ressources variés et de qualité :**

- Isabelle Bécu-Salaün et Nicolas Precas, DDCS
- Nicole Gamonet-Vidal, diététicienne,
- Christel Ravix, centre de vacances le Bois de Lune – Méaudre,

- Yves Correard, Direction Départementale de la Protection des Populations,
- Stéphane Veyrat et Stéphane Brette, Un plus Bio,
- Damien Fossa, ACEV,
- Barthélémy Anciaux, Centre de Jeunesse d'Autrans.

► **Une journée riche d'échanges et de partage**

► **Des besoins identifiés en vue d'une prochaine rencontre**

► **Un nouveau partenariat prometteur avec la DDCS !**



Alimentation

Les fiches recettes sont arrivées !

► A l'effigie d'Inspiration Vercors, 12 fiches-recettes au format carte postale viennent d'être éditées, **issues d'une cuisine d'Inspiration, à la croisée des saveurs entre produits locaux et d'ailleurs, entre cuisine traditionnelle et cuisine créative.**

Le Bleu du Vercors-Sassenage est à l'honneur sur nombre d'entres elles, mais les autres recettes révéleront les autres délices du Vercors ! Co-conçues par le SIVER, la Marque Parc et les réseaux touristiques, l'APAP et AST, ces fiches ont été inaugurées lors de la fête du bleu, et sont diffusées dans les OT, chez les hébergeurs, restaurateurs et producteurs, etc... Pour le plaisir des papilles des petits et des grands résidents du Vercors ou en séjour, des gourmets, des curieux, des sportifs !



► **Au menu :**

Tatin de courgettes au chèvre frais

∞

Mignon de veau en Brioche, sauce au Bleu du Vercors-Sassenage

∞

Soupe au pistou de petit épeautre et ravioles

∞

Galettes Quinoa, légumes et Bleu du Vercors-Sassenage

∞

Crumble de potimarron au Vercorais

∞

Barres de céréales aux noix de Grenoble

∞

Papillotes d'émincé de volaille au Safran

.....**A vous de tester !**

Territoires

« Vers une alimentation couleur Royans »

► **Le territoire de la CCPR :**

- un cadre de vie préservé et riches de productions agricoles et alimentaires
- des collectivités, des structures de petite enfance et de personnes âgées, des restaurants scolaires, des familles, des agriculteurs, des citoyens, préoccupés par la qualité de l'alimentation.
- une première réflexion déjà portée et qui a fait ses fruits pour les multi-accueils.

► **La démarche participative de la CCPR :**

Explorer collectivement le champs des possibles et co-construire dans le cadre d'une approche globale de l'alimentation « de la terre à l'assiette », une stratégie alimentaire durable pour les années à venir, traitant :

- de la petite enfance aux personnes âgées,
- des circuits courts aux marchés publics,
- du développement économique et de l'emploi, à la préservation de l'environnement
- du maintien d'une agriculture durable à la gestion du foncier,
- de la question de qualité.

L'accompagnement proposé par le SMPNRV et le CPIE Vercors intègre le dispositif « Osons Agir pour la Participation et la concertation en Rhône-Alpes », porté par l'URCPIE.



Crédits photos : PNRV

Parc naturel régional du Vercors – 255, chemin des fusillés

38250 Lans en Vercors - Tel : 04 76 94 38 26

ast@pnr-vercors.fr

© Parc naturel régional du Vercors 2015

