



## Edito : AST, un programme qui renoue avec la fonction nourricière de l'agriculture

20 % de produits bio, locaux dans la restauration collective d'ici 2015 : le coup de projecteur mis sur l'approvisionnement des cantines en produits issus de l'agriculture biologique par le Grenelle de l'Environnement favorise l'expression de nouvelles sensibilités...

« Un territoire, ça se mange » : c'est ce qui inspire le Syndicat mixte et les multiples talents et acteurs du Parc du Vercors. Ainsi, élus, techniciens, agriculteurs, artisans, restaurateurs/hébergeurs, éducateurs, parents d'élèves, oeuvrent pour produire, structurer et promouvoir une alimentation saine et de haute valeur environnementale.

« A mon sens, la généralisation des circuits-courts et la structuration en conséquence de l'agriculture locale représente l'avenir des zones rurales. En effet, les plus-values de production réalisées sur le territoire conditionnent la pérennité de l'agriculture paysanne en assurant des revenus plus confortables, en remettant du sens au métier noble d'agriculteur et en maintenant des paysages ouverts, de qualité pour les autres usagers. Ainsi, accompagner les « productions durables » est bien le cœur des métiers des parcs naturels, et en Vercors, je m'y engage ».

*Brigitte Briel,*

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

## AST 2014, une année riche et prometteuse

- de nombreuses réalisations qui se concrétisent
- une prise de conscience collective pour le développement des circuits courts
- une demande croissante pour une alimentation de qualité et de proximité

### ► Des démarches de collectivités :

**5 multi-accueils de petite enfance**, servis par le restaurant le Dragon Vert de Presles, depuis septembre 2014 :

- Une démarche collective et partagée,
- un engagement et un soutien des communautés de communes,
- des parents motivés et impliqués,
- des repas faits maison, avec des produits bio et locaux, frais et de saison.

**" Manger Local : Vers une alimentation couleur Royans de la crèche au collège !"**

- Une réflexion engagée par la communauté de communes du Pays du Royans.
- une démarche participative avec les parents, les élus et les producteurs,
- l'identification des pratiques et besoins pour une meilleure alimentation des personnes âgées, avec le collectif Part'âge, en coordination avec le Conseil Général de la Drôme et l'IREPS Drôme.

**L'alimentation dans le Trièves :**

- Une réflexion sur l'alimentation de qualité et de proximité, en partenariat avec le Conseil Général de l'Isère,
- une démarche auprès des collèges, vers des rencontres d'échanges de pratiques,
- l'accompagnement du Foyer Alphi de Monestier-de-Clermont vers un projet d'alimentation en circuits courts.

**Des produits locaux et bio dans les restaurants scolaires des 4 Montagnes :**

- Des repas de qualité respectant des cahiers des charges aux couleurs AST pour les communes d'Autrans et de Méaudre,
- des repas produits par un centre de vacances labellisé « En cuisine » par Ecocert.

**► Des hébergeurs/restaurateurs engagés :**

- Les ateliers « AST : une cuisine d'inspiration » : plus de 30 participants,
- des fiches-recettes disponibles.

**► Des producteurs et artisans mobilisés :**

- L'annuaire producteurs en ligne étoffé,
- un état des lieux de l'offre potentielle de produits agricoles sur le territoire réalisé,
- des bouchers et boulangers enquêtés.

...

**► De nouveaux partenariats :**

- DDCCS\* : Direction Départementale de la Cohésion Sociale de l'Isère
- CNFPT\*\* : Centre National de la Fonction Publique Territoriale

## Agenda

- **25 mars**  
Séminaire PNRV :  
« Alimentation de qualité et de proximité, le Vercors passe à table »,  
À Beauvoir-en-Royans
- **26 mars**  
Journée rencontre-échange DDCCS\*/PNRV :  
« Alimentation de qualité et de proximité au cœur de l'éducation populaire »,  
À Noyarey
- **30 mars**  
Journée d'actualité CNFPT\*\*/PNRV :  
« L'alimentation, levier de développement des territoires »,  
À Saint-Martin d'Hères

## BREVES

**Cahier pédagogique « Manger Vercors, des agriculteurs, des produits, un territoire » :**

Un outil pédagogique pour les éducateurs qui souhaitent tout savoir sur les produits du Vercors, sur comment bien s'alimenter et sur les enjeux des circuits courts sur le Vercors : informations et fiches pédagogiques autour de l'alimentation.

**« Vercors, une cuisine d'inspiration : les fiches-recettes » :**

Des fiches techniques valorisant des recettes et produits phares du Vercors élaborées à partir des préparations culinaires mises en œuvre notamment lors des ateliers « AST : une cuisine d'inspiration ».

**« Cultivez local...et mangez des crêpes » :**

Une soirée d'hiver de débat et d'échanges, autour de la dégustation de crêpes réalisées par les enfants de l'école de Vassieux-en-Vercors à partir de produits locaux et de la diffusion du film « Cultivez local » de Patrick Viéron.

## Santé

Le label Ecocert « En cuisine » pour le centre de vacances Le Bois de Lune, à Méaudre



► Les maîtres mots du centre de vacances Le Bois de Lune basé à Méaudre :

« Un œil dans l'assiette, un regard au-delà du plat ».

► La production de repas pour les convives :

- en classes et colonies reçues sur place,
- des cantines scolaires de Méaudre et d'Autrans,
- de la crèche les Bout'choux à Méaudre,
- de l'entreprise Préflectrique.

► La motivation à l'achat local :

- la volonté de créer des synergies avec les acteurs du territoire qui ont fait le choix de vivre et travailler sur le plateau tout comme eux (boulangers, éleveurs...),
- le maintien et la création d'emploi.

► Le label « En cuisine », un outil de valorisation pour les professionnels qui oeuvrent à l'introduction de produits biologiques et locaux dans les menus scolaires :

- + bio
- + local
- + sain
- + durable

Une démarche progressive garantissant 3 niveaux d'exigence atteignable, allant de :

- 10 % à 50 % de composantes bio par mois,
- de 1 à 10 composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois,
- des menus clairs et contrôlés,

sans OGM ni des additifs,

- la formation des cuisiniers,
- des fruits et légumes de saison,
- la sensibilisation à l'écologie et la limitation du gaspillage.



**Le Bois de Lune : premier centre de vacances produisant des repas pour les scolaires labellisé en France !**

En niveau 1 « restaurant engagé » et en passe d'obtenir le niveau 2 « restaurant confirmé » :



une démarche construite et pérenne de restauration plus respectueuse de l'Homme et de son environnement.

## Alimentation

Les ateliers « AST : une cuisine d'inspiration » de l'automne!

► Des séjours dans le Vercors, des souvenirs marquants les rencontres, les paysages époustouflants et les moments à table .

*La restauration, les produits du territoire, l'agriculture de montagne participent à la construction de ces souvenirs.*



► Les hébergeurs/restaurateurs, des acteurs qui :

- contribuent au développement économique du territoire,
- valorisent les produits locaux dans une démarche créative et innovante à la croisée des chemins entre cuisine typique et cuisine nouvelle.

► 3 ateliers d'échanges de pratiques et de formations :

- de l'entrée au dessert, des légumes anciens, fromages et aromates du Vercors sublimes par de nouvelles techniques;

- des recettes végétales à base de légumineuses et céréales et une cuisine sans protéine animale, sans gluten, sans œuf, adaptée aux régimes spécifiques;
- une restauration locale à base de viandes, volailles et gibiers, valorisant les morceaux dits « hors saison » en fonction des disponibilités des producteurs.

► Des visites de fermes pour approvisionner :

- GAEC des Colibris à Méaudre et Chèvrerie du Pic Saint-Michel à Lans-en-Vercors.

► Une animation par Vincent Grêlé, cuisinier/formateur(AFRAT)

## Territoires

Renouer le lien au territoire, le cœur du projet du Centre de jeunesse à Autrans : l'appel à projet « AST 2014 » :

Le centre de jeunesse retenu et accompagné par le PNRV et ses partenaires(CPIE Vercors/Alimenture/Nicole Gamonet-Vidal, diététicienne) vers un projet d'ensemble et une démarche citoyenne d'amélioration de la qualité des repas.

► L'objectif : introduction progressive des produits de qualité, frais, de saison et issus de circuits courts dans la restauration du centre.

**20 % de produits bio et/ou locaux d'ici fin 2015**

- fournir aux enfants une alimentation plus saine,
- soutenir l'économie locale,
- réduire notre impact sur l'environnement,
- en faire un outil d'éducation,
- attirer une nouvelle clientèle.

► La démarche :

- l'appropriation et la participation de toute l'équipe,
- l'écriture collective du projet,
- la refonte des approvisionnements et des menus.

