



Edito : AST, ça continue bien sûr !

Le programme AST a montré un réel dynamisme tout au long de cette année...et la nouvelle équipe élue le 7 juin dernier aura à cœur de poursuivre et intensifier ses initiatives et d'en réaliser de nouvelles.

La nouveauté, pourrait-on dire vient du fait que nous travaillons sur plusieurs territoires du Parc (Royans, Vercors drômois, Diois, Trièves...) et à des échelles très différentes (petites crèches, petites écoles mais aussi collèges voire même lycée...).

En cette période de renouvellement municipal, je tenais à vous dire que le Parc est toujours à la disposition des élus qui souhaitent se lancer dans cette belle aventure.

Très cordialement.

Catherine Brette,

Présidente du Parc Naturel Régional du Vercors

AST en action : ouvertures et nouvelles collaborations en 2014

Constats du programme 2011-2013

- changement d'échelle nécessaire
- nouvelle gouvernance à mettre en œuvre

D'où :

- de nouveaux partenariats et de nouvelles collaborations sur les 3 volets ci-dessous

► Consommation/approvisionnement

Collaborations avec des territoires voisins

- Biovallée :
Articulation entre stratégies de territoires voisins liées aux circuits courts.

- Trièves :
Réflexion sur l'alimentation à l'échelle de la communauté des communes.

- Grenoble Métropole et le Pays Voironnais :
Mutualisation et transfert d'expérience sur les marchés publics liés à la restauration scolaire

- Avec la Ville de Grenoble :
Approvisionnement de la cuisine centrale, valorisation des produits Vercors.

Appui sur les chambres consulaires et les outils existants

- Marché d'intérêt National de Grenoble :
Pour plus de produits locaux sur le MIN, pour l'approvisionnement du concours de cuisine des grandes écoles de Grenoble.

- Abattoirs de Grenoble :
Pour une transformation locale de la viande du Vercors et des remontées sur le plateau.

- Légumerie de Moirans :
Partage d'information concernant le potentiel d'achat de légumes 4^{ème} gamme en Vercors.

- Chambres d'agriculture et chambres des métiers et de l'artisanat de la Drôme et de l'Isère :
Pour faciliter la structuration de la filière viande et le travail avec les artisans bouchers.

► Santé

- Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS) :
Accompagnement de l'équipe AST pour mieux appréhender les questions d'éducation pour la santé du programme.

► Education/formation

- AFRAT :
Ateliers « AST : une cuisine d'inspiration », pour la restauration touristique.

- Centre National de la Fonction Publique Territoriale :

- Organisation d'une journée d'actualité aux couleurs AST et d'un parcours de formation, à destination des responsables de restauration collective ; une offre de formation spécifique pour des collectivités du Vercors et les personnels d'encadrement du temps du repas.

- Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale et fédération de l'Education populaire :

- Intégration de la question de l'alimentation de qualité et de proximité dans les formations de directeurs, responsables pédagogiques et animateurs des centres de vacances.

- Centres de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole :
Sensibilisation des futurs exploitants agricoles aux marchés de la restauration collective.

Agenda

· 30 septembre

Date limite de réponse à l'appel à projet « Centres de vacances/AST 2014 »
www.parc-du-vercors.fr

· 4 octobre

Petit dèj AST des élus,
à Saint-Just-de-Claix

· Automne

Ateliers « AST : une cuisine d'inspiration »
(pour hébergeurs et restaurateurs)

29/09 : Légumes d'hier et fromages d'aujourd'hui, une nouvelle place dans vos assiettes

20/10 : Cuisine alternative et durable, de la céréale aux légumineuses

24/11 : Viandes, volailles gibiers, quels morceaux pour quelles saisons ?

BREVES

Poster magnétique « Manger Vercors » :

Un outil interactif et de communication pour les hébergeurs, centres de vacances et producteurs pour parler paysages, agriculture et valoriser les produits locaux. Bientôt disponible.

« Du jardin à l'assiette » :

2 fois par semaine les enfants de La Passerelle à Lans-en-Vercors se retrouvent pour donner naissance à un petit potager pédagogique.

Du bio d'E-bio dans les centres de vacances du Vercors :

Le centre de vacances PEP de l'Oise de saint-Martin-en-Vercors vous dévoile ses secrets de la recette d'un partenariat efficace :

www.parc-du-vercors.fr
rubrique développement durable/AST

Le PNRV présente à l'assemblée générale du Club des territoires Un Plus bio, le 21 mai dernier à Marseille, aux côtés des Conseils généraux de la Drôme et de l'Isère et de la ville de Grenoble!

Alimentation

« AST : une cuisine d'inspiration » : des rencontres hautes en saveurs



- miels et jus de fruits de l'Escale Gourmande (Saint-Jean-en-Royans).

► Des recettes innovantes qui parlent du Vercors mises en œuvre, imaginées selon les produits disponibles :

« Une cuisine de marché » et selon les envies du moment du collectif de participants :
« Une cuisine d'inspiration »

Tatin de courgettes au fromage de chèvre miellé

*

Cuisses de poulet pochées au safran, Crumble de légumes

*

Soupe printanière façon minestrone

*

Risotto de Camargue

*

Filet de truite au gomasio de noix et pistaches

*

Panacotta de fromage de chèvre pommes/fraises

*

Cheesecake de faisselles aux framboises

► Une animation par Stéphane Brette, cuisinier-formateur (Alimenture), avec la participation de Vincent Grelé, cuisinier/formateur (AFRAT).



► Hébergeurs et producteurs des réseaux Marque Parc et GTV, ensemble en cuisine, le 12 juin dernier à La Ferme du Clos (Châtelus).

► L'objectif :

Aborder le patrimoine culinaire du Vercors, à la croisée des chemins entre cuisine traditionnelle et cuisine alternative.

► Les produits travaillés :

- truites de la Vernaison (Echevis),
- fromages de la Chèvrerie du Pic Saint-Michel (Lans-en Vercors),
- noix de la ferme du Clos (Châtelus),
- safran de Chamaloc,
- volailles de la Ferme de Valensole (Saint-Just-de-Claix),

Une journée conviviale et riche qui a permis d'échanger et de pratiquer sur les notions des circuits courts de proximité, d'alimentation de qualité dans la restauration touristique.

Santé

Un menu à 4 composantes à la cantine, c'est possible !

► Ce que préconise la réglementation :

"Les déjeuners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert".

Le menu à 4 composantes supprime donc l'entrée ou le dessert systématique, mais doit toujours contenir un plat principal, une crudité (fruit cru ou légume cru) et une source de calcium.

► Le principe :

Proposer moins de plats et améliorer la qualité de ce qui est servi, afin de mieux respecter les grandes consignes nutritionnelles de prévention de santé publique dans la lutte contre les maladies cardio-vasculaires, l'obésité ou le diabète.

► Ce qu'il permet :

- un apport nutritionnel identique,
- des rations plus copieuses de plat principal,
- la limitation des matières grasses apportées par les entrées systématiques,
- la limitation des sucres et graisses associées dans les desserts cuisinés,
- et aussi l'allègement du travail de préparation en cuisine.

► Ses avantages par rapport au menu à 5 composantes :

Les économies réalisées par moins de gaspillages, moins de temps de préparation, permettent le choix de produits de meilleure qualité, notamment issus des circuits courts et de l'agriculture biologique.

Territoire

Du bio et local pour les tous petits dans le Royans

► L'alimentation de qualité reconnue dans le Royans comme enjeu de santé publique :

Des collectivités, des structures, des parents engagés dans ces préoccupations.

► L'objectif :

Plus que le fait de « donner à manger » aux enfants, apporter une réponse adaptée en terme d'alimentation aux besoins spécifiques des enfants, en lien avec les attentes des parents.

► La démarche :

Menée entre les crèches, la Communauté des communes du Pays du Royans, les acteurs de la restauration locale, accompagnée par le PNRV, dans un contexte de développement durable, s'appuyant sur les enjeux du programme AST :

Du diagnostic à l'étude du champ des possibles, au choix du scénario retenu et à sa mise en œuvre.



► Le résultat :
5 structures de petite enfance livrées par le Restaurant de Presles Le DragonVert, dès septembre 2014.

(guide méthodologique bientôt disponible)

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 2014

