

DE LA TERRE À MON ASSIETTE

2^e
édition

Accompagner l'ensemble des acteurs-trices et publics vers une alimentation plus durable et plus saine dans un contexte de transition écologique.

Dans la continuité des riches expériences et des nombreux échanges initiés lors de la première édition, le projet « De la Terre à mon assiette » se poursuit jusqu'en octobre 2024 sur le territoire des communautés de communes du Briançonnais, du Guillemois-Queyras et du Pays des Écrins.

Les ambitions du projet :

Appréhender les enjeux de la **transition agro-alimentaire**,

Expérimenter et **mutualiser** de nouvelles pratiques,

Échanger et acquérir des savoir-faire.



Cette nouvelle édition permettra :

- D'accompagner les collectivités et l'ensemble des acteurs-trices de la restauration collective dans l'évolution de leur organisation et leurs pratiques,
- De favoriser l'appropriation par les élèves et les familles des liens entre alimentation, santé et environnement à travers des ateliers, la découverte de l'agriculture locale et la création artistique.

Ce projet est porté et animé collégalement par :



Accompagnement des restaurations collectives

Accompagner les collectivités et l'ensemble des acteurs-trices de la restauration collective à progresser dans l'approvisionnement local, bio et dans le «fait maison» à coût maîtrisé.

COLLECTIVITÉS

Déploiement d'une démarche de facilitation de l'action commune en territoire à destination de l'ensemble des parties-prenantes des restaurations collectives. Cette méthodologie de concertation sera participative avec pour objectif de permettre l'émergence d'une ambition commune au(x) territoire(s) en faveur d'une restauration collective durable qui se traduira par des actions concrètes.

ÉQUIPES DE CUISINE

Accompagnement personnalisé de plusieurs établissements volontaires et engagés, par un prestataire expert : le collectif « Les Pieds dans le plat » de la SCIC « Nourrir l'avenir ».

- temps de formations,
- temps individuels d'immersion et de préconisations adaptées,
- information et mobilisation de l'ensemble des équipes.



Éducation à l'alimentation durable

Comprendre nos modes de production, transformation et consommation pour aller vers une alimentation saine, locale et respectueuse du vivant, tout en se faisant plaisir.

ÉCOLES ÉLÉMENTAIRES

Cinq classes lauréates bénéficieront de plusieurs ateliers autour de l'équilibre alimentaire, des modes de consommations et de leurs conséquences environnementales, etc, complétés par des rencontres avec des professionnel·les de l'alimentation. Les enfants seront ensuite amenés à créer un conte et à réaliser un film d'animation. Ces productions permettront de sensibiliser un large public à travers leur diffusion dès juin 2024.

CENTRES SOCIAUX

En partenariat avec les trois centres sociaux intercommunaux du PETR, des ateliers participatifs et conviviaux (3 par territoire) seront organisés. À destinations des jeunes et des familles, ils se dérouleront autour du jardinage, de la cuisine et de l'alimentation durable courant 2024.



«De la terre à mon assiette» est un projet soutenu par :

