

ALIMENTATION | Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) qu'il porte, le parc naturel régional du Queyras et ses partenaires ont lancé la 2^e édition de leur projet depuis septembre 2023.

L'approvisionnement local au centre de l'assiette

Cette nouvelle édition du projet baptisé « *De la terre à mon assiette* » s'inscrit dans la continuité des expériences et des nombreux échanges initiés lors de la première édition (2019-2022) et se poursuivra jusqu'en octobre 2024 sur le territoire du Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) regroupant les Communautés de communes du Briançonnais, du Guillestrois-Queyras et du Pays des Écrins, en partenariat avec les associations suivantes : Comité départemental d'éducation pour la santé dans les Hautes-Alpes (CODES 05), Environnement & Solidarité (labellisée CPIE Haute Durance) et Réalisation, événement, création (REC).

Les ambitions de ce projet sont d'impulser la transition agroalimentaire, d'expérimenter et de mutualiser de nouvelles pratiques et d'échanger afin d'acquérir des savoir-faire.

Le projet comprend deux axes à savoir à destination des enfants et des familles et à destination des restaurations collectives.

L'axe « Restauration collective », a pour objectif une progression des cantines dans le fait maison, l'approvisionnement local et de qualité tout en maîtrisant les coûts. Trois établissements volontaires bénéficient d'un accompagnement personnalisé de la part du collectif « *Les pieds dans le plat* » (SCIC Nourrir l'avenir) : le centre



Deux journées de formation à destination de la restauration collective ont eu lieu les 15 et 22 février afin de sensibiliser les convives à l'alimentation durable et à l'éducation au goût.

hospitalier d'Aiguilles-en-Queyras, l'Ehpad Guil'Écrins (Guillestre et l'Argentière-la-Bessée) et le centre de vacances Cap Verb (Guillestre).

Un programme de formations

Ainsi, un diagnostic des pratiques a été réalisé au sein de ces structures, suivi d'une formation initiale de deux jours (ouverte aux autres établissements) autour de l'alimentation durable : approvisionnement local, cuisine maison, maîtrise des

coûts, recettes végétariennes, respect de la loi EGalim, etc.

Une formation d'une semaine en immersion dans chacune de ces trois structures viendra compléter cet accompagnement personnalisé durant l'année 2024.

Afin de faire le lien entre les actions réalisées en cuisine, une formation sur la sensibilisation des convives à l'alimentation durable et l'éducation au goût s'est tenue les 15 et 21 février.

Onze personnes ont participé venant d'horizons variés (CCAS, Mu-

tualité Française, crèche de Guillestre, lycée - Région, fondation Edith-Seltzer, Département, Centre hospitalier d'Aiguilles, Ephad de Guillestre). Les échanges ont été riches, enrichissant la formation et initiant un réseau professionnel.

Une autre formation spécifique autour de la valorisation de la viande est prévue les 24 et 25 avril en partenariat avec l'abattoir de Guillestre. Ces formations sont ouvertes à l'ensemble des personnels de restauration collective du territoire.

En complément, une démarche collective sous forme de cycles de rencontres va être engagée en mars, afin de mobiliser un maximum de parties prenantes en faveur de l'émergence d'une dynamique territoriale engagée pour l'évolution de leurs organisations et pratiques alimentaires durables dans les restaurations collectives.

Ce projet bénéficie de financements de la Région Sud Paca et de l'Union européenne (Feader) grâce au programme Leader. ■