



Gourdan-Polignan, le 11 avril 2018

Objet : Invitation à l'atelier "*Des pratiques qui favorisent la production et la consommation respectueuse de la santé et de l'environnement*" SESSION 2 du Projet Alimentaire Territorial du Comminges (PAT)

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous convier à l'atelier "*Des pratiques qui favorisent la production et la consommation respectueuse de la santé et de l'environnement*" SESSION 2 du Projet Alimentaire Territorial du Comminges (PAT) qui se tiendra :

Le Jeudi 3 mai de 19h00 à 22h00 (accueil à partir de 18h30)
Salle Robert Fréchou, L'Isle en Dodon

Nous comptons fortement sur votre présence lors de cet atelier qui permettra :

- De faire le lien entre les projets/acteurs sur le territoire
- D'informer sur le contexte local et général des projets (orientation/présentation experte des projets)
- D'identifier les actions à mener sur le court/moyen/long terme
- De prioriser les actions qui peuvent démarrer dès l'automne (le pilote de l'action est identifié)

Les projets actuellement envisagés dans cet axe sont les suivants,

Cependant, le PAT étant un projet dynamique il est toujours possible de participer aux projets cités et/ou d'en intégrer de nouveaux

- **Introduction de 30% de produits locaux, biologiques et de qualité dans au moins trois sites significatifs de restauration collective à l'horizon 2020.** Ce projet est à l'initiative de l'association ERABLES 31 (groupement des agriculteurs biologiques de Haute-Garonne) via la branche restauration collective animée par la chargée de mission restauration hors domicile de l'association. L'objectif de ce projet est d'accompagner les services de restauration des collectivités en plusieurs étapes 1) *Réalisation d'un diagnostic* complet pour définir un plan d'action 2) *Mise en place du plan d'action* : créer une dynamique collective en précisant le projet, sensibiliser le personnel de l'établissement à l'agriculture biologique et locale et à la démarche d'introduction de produits bio, animer des ateliers sur l'alimentation bio auprès des convives 3) *Suivi du projet* avec des bilans réguliers. La restauration collective est un *outil transversal de développement et de structuration de l'agriculture biologique*. Les objectifs de l'accompagnement de ces sites pour l'introduction du bio et local en restauration collective sont : *préserver les ressources des territoires* (eau potable, qualité des sols, de l'air, biodiversité...), *stimuler l'économie et les emplois* par des choix d'approvisionnement locaux, *proposer des repas sains, gourmands et frais* avec des produits variés dans le cadre d'une gestion budgétaire cohérente, *réaliser un projet valorisant, fédérateur et participatif* (parents, cuisiniers, producteurs, élus, gestionnaires, enfants, retraités...)
- **Reconnaitre les relations entre alimentation et santé.** Un des objectifs de ce projet est de sensibiliser le grand public et les professionnels de l'alimentation/de la santé à l'étroite relation qui lie ces deux thématiques. Et dans ce sens, favoriser des actions santé/alimentation sur le territoire. Certaines actions de ce projet peuvent être mis en relation avec l'état des lieux/les actions du groupe du Contrat Local de Santé du Pays Comminges Pyrénées, qui travaille sur la thématique suivante : « alimentation et activité physique » (ex : Disco soupe, mise en place de jardins collectifs etc). Un groupe a travaillé sur ce projet relation alimentation/santé dans le cadre de la 1^e session d'ateliers du PAT. Une des actions présentée était la mise en réseau des acteurs (associations, médecins etc.) via la réalisation

d'un état des lieux du réseau, la communication de ce réseau par l'édition d'un catalogue ainsi que d'un plan de communication (projections, des conférences, films, débat, témoignages, stands sur les marchés).

➤ **Informer et promouvoir les pratiques agricoles et alimentaires plus respectueuses de la santé et de l'environnement**

Un des objectifs de ce projet est d'accompagner le changement des pratiques chez les agriculteurs et les consommateurs, en valorisant un mode de production agro écologique dont la production biologique. Un groupe a travaillé sur ce projet dans le cadre de la 1^e session d'ateliers du PAT. Une des actions présentée était l'identification des points noirs pour passer à la bio (par exemple la gestion des clôtures sans glyphosate) ou encore le soutien des pratiques agricoles qui permettent l'entretien des paysages.

Pouvez-vous nous confirmer votre présence par mail ou téléphone **avant le mercredi 2 mai** 2018 auprès de :

ERABLES 31

dynamiquedeterritoire31@biomidipyrenees.org

05.34.47.13.04

Nous vous prions de recevoir nos meilleures salutations.

Le Comité de Pilotage du PAT Comminges