

Bonjour,

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) qu'il porte, le Parc naturel régional du Queyras et ses partenaires : les associations CODES 05 (Comité Départemental d'Éducation pour la Santé dans les Hautes-Alpes), Environnement & Solidarité (labellisée CPIE Haute Durance) et REC (Réalisation, Événement, Création) ont lancé la 2ème édition du projet « De la terre à mon assiette » en septembre 2023. Pour rappel, ce projet comprends 2 axes à l'échelle territoriale du PETR du Grand Briançonnais (Communautés de Communes du Briançonnais, du Pays des Ecrins et du Guillestrois-Queyras) à savoir :

- Axe à destination des enfants et des familles
- Axe à destination des restaurations collectives

Concernant l'axe "Enfants et familles", 11 classes de CE2, CM1 et CM2 ont candidaté pour participer au projet. Les classes lauréates retenues sont celles du Queyras (Arvieux, Ceillac et St Véran regroupées d'une part et Aiguilles, Abriès d'autre part) de Saint-Crépin, de Névache, de Briançon (Saint-Blaise) représentant 107 enfants. Le CODES 05 et Environnement & Solidarité ont donc effectué les premières interventions en classe, qui ont permis aux enfants d'appréhender, de façon ludique, les principaux enjeux autour de l'alimentation durable, à la fois sur son volet santé que son volet environnemental. Concernant ce dernier, à travers des ateliers en petits groupes et un travail d'enquête, les enfants ont pu s'ouvrir à des regards éclairés des modes de production, transformation et consommation pour aller vers une alimentation plus durable et responsable. Les jalons sont là ! Le relais est désormais passé à l'association REC qui mobilise une conteuse, des musicien·nes et une réalisatrice, afin de créer un film d'animation avec les enfants. En parallèle, les équipes pédagogiques ont organisé des visites et rencontres avec des professionnel·les (tel·les que l'abattoir de Guillestre, des fermes locales, etc.) permettant aux enfants de s'inscrire dans leur paysage alimentaire local.

Dans ce même axe, au printemps, le CODES et Environnement & Solidarité animeront des ateliers de cuisine et de jardinage au naturel à destination des familles en partenariat avec les trois centres sociaux du PETR.

Concernant l'axe "Restauration collective", 3 établissements volontaires bénéficient d'un accompagnement personnalisé de la part du collectif "Les pieds dans le plat" (SCIC Nourrir l'avenir) à savoir le Centre Hospitalier d'Aiguilles-en-Queyras, l'EHPAD Guil'Écrins (Guillestre et l'Argentière-la-Bessée) et le Centre de vacances Cap Verb (Guillestre).

Ainsi, un diagnostic fin des pratiques a été réalisé au sein de ces structures, suivi d'une formation initiale de 2 jours (ouverte aux autres établissements) autour de l'alimentation durable : approvisionnement local, cuisine maison, maîtrise des coûts, recettes végétariennes, respect de la loi egalim...

Une formation de chacune de ces trois structures d'une semaine en immersion viendra compléter cet accompagnement personnalisé.

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 est prévue les 15 et 21 Février prochains (voir programme [ci-joint](#)). 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 des restaurations collectives 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.

Nous serions très reconnaissants de votre relais de cette information au sein de votre média, et restons à votre disposition pour tout échange complémentaire relatif à ce projet.

Contact presse : Xavier Bletterie, PnR du Queyras, 04 92 46 88 20 et [x.bletterie@pnr-queyras.fr](mailto:x.bletterie@pnr-queyras.fr)

Photos illustratives :

- Axe Restauration Collective : formation initiale [ici](#) et [ici](#)
- Axe Enfants : interventions en classe [ici](#) et [là](#) et [visite de l'abattoir de Guillestre](#)