



Le PAT de l'Autunois-Morvan : un vaste programme !

Depuis 2014, la communauté de communes du Grand Autunois Morvan s'est engagée dans la mise en oeuvre d'un système alimentaire local permettant la valorisation des productions agricoles et la structuration des filières.

Les projets agricoles sont montés en collaboration avec l'ensemble des acteurs (agriculteurs, chambre d'agriculture 71, GIEE de l'Autunois, associations locales, restauration collective, scolaires, partenaires sociaux...) sur la base d'une véritable réflexion de groupe à l'échelle du territoire.

En 2018, la CCGAM s'est lancée le défi de travailler sur **4 grands thèmes** pour plusieurs années afin de construire son Projet Alimentaire Territorial (PAT) :

• La restauration collective :

En travaillant de « la fourche à la fourchette » avec les agriculteurs, les professionnels de la restauration collective, les gestionnaires, les acteurs locaux de l'alimentation.

• L'éducation de la jeunesse :

En travaillant sur la sensibilisation et l'interaction entre enfants et agriculteurs.

• La justice sociale :

En travaillant avec les acteurs sociaux locaux sur le partage, la sensibilisation, le lien social et la réinsertion.

• Le gaspillage alimentaire avec une réflexion globale :

de la parcelle agricole à l'assiette des enfants en passant par la cuisine centrale, les cantines...



Et demain ?



Le plein de saveurs chez les producteurs

Le regroupement d'une quinzaine d'agriculteurs, permettra l'ouverture prochaine d'un magasin de producteurs. Ce lieu sera l'opportunité pour chacun d'entre nous de s'approvisionner en produits locaux de qualité.

La réglementation

La loi EGALIM impose au niveau national 50% de produits de qualité, dont 20% de bio dans les cantines scolaires dès 2022.

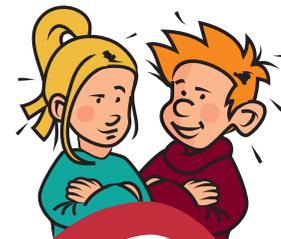
Le Grand Autunois Morvan et les agriculteurs du territoire travaillent main dans la main afin de fournir la collectivité en produits locaux, sains et de saison.

Communauté de communes
du Grand Autunois Morvan
7 route du bois de sapin
BP 97 - 71403 AUTUN



Création réalisée par : Justine Merlot

PAT



Quésaco ?

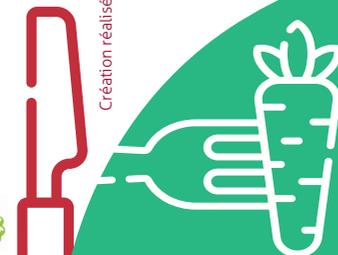
La CCGAM

Un territoire valorisant ses ressources



Label obtenu en 2020

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines.



Et sur la CCGAM, ça se traduit comment ?

Manger local c'est trop génial ! Un travail en collaboration avec 45 producteurs locaux (CCGAM) permet l'approvisionnement de la cuisine centrale en produits de qualité : les saisons et les producteurs font les menus à la cantines !



Un partenariat gagnant-gagnant ! Une fierté des producteurs de nourrir les enfants de leur territoire avec des produits sains et une plus-value pour leur exploitation.

La diversification c'est la solution ! Accompagnement des agriculteurs locaux vers des productions diversifiées afin de répondre aux besoins alimentaires de la population.



Le gaspi ça suffit ! Mise en place de tubes à déchets et vote avec des jetons pour évaluer individuellement les repas dans les cantines plusieurs fois dans l'année, et sensibiliser les enfants au gaspillage.

Recycler, c'est la clé ! Des composteurs sont installés dans de nombreux points de restauration de la collectivité.



Apprendre en s'amusant c'est plus marrant ! Sensibilisation des scolaires à travers de nombreux projets éducatifs en lien avec l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et la santé.

Les coulisses d'une bonne assiette en Autunois-Morvan !



• Du bœuf, du porc et de l'agneau 100% local toute l'année

• Des produits locaux de qualité dans les assiettes

• Un gaspillage 10 fois inférieur aux moyennes nationales

Compostage

Abattoir

et outils de transformation

Autun

- Cantines et cuisine centrale
- Abattoir
- Producteurs