



Bilan des actions du PAT Bastides de Lomagne 2021-2024



Construisons ensemble le PAT de demain

A l'origine de toutes les actions : la réunion publique de janvier 2020 pour construire ensemble le PAT de demain.

50 participants ont donné 168 suggestions qui ont alimenté le plan d'actions des 3 années à venir, de 2021 à 2024, autour de 4 axes : restauration collective scolaire/ Culture et tourisme/ Santé et social/ Projet-phare de cuisine de territoire et recherche

Formation des cantinières

Quatorze cantinières du territoire ont été formées à l'alimentation durable de novembre 2022 à juin 2023 : c'est bon pour la santé humaine, pour la santé animale, et c'est bon pour l'environnement.



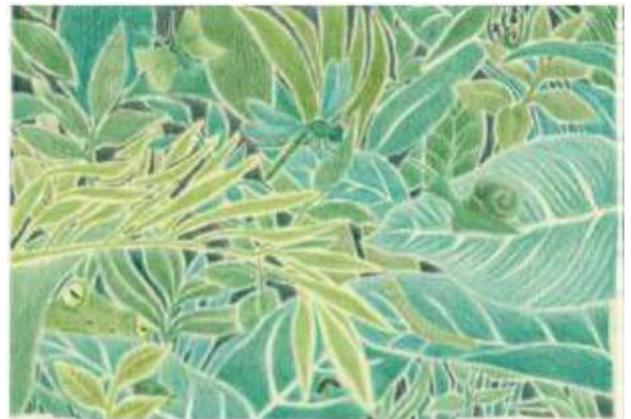
Résidence d'artiste

Résidence d'artiste du PAT : Fin 2021, Charline GIQUEL, illustratrice de livres pour les enfants, a été hébergée par un éleveur de veaux à L'Isle-Bouzon (M. Daniel CARRIE). Charline a animé des ateliers d'illustration sur le thème de l'alimentation durable auprès des habitants du territoire (Ecoles, ALAE, EHPAD, bourgs-centres...). Voici sa vision du territoire, des producteurs et consommateurs qui y vivent.



Road-trip Santé-Environnement des jeunes

Des jeunes du territoire ont fait connaître leur volonté de réaliser des actions « Santé-Environnement » lors des conseils municipaux des jeunes. Le projet est mené via la compétence jeunesse dans le « Road-trip Santé-Environnement des jeunes en Bastides de Lomagne » subventionné par la Région Occitanie : rencontres avec des habitants de la CCBL, illustrées par les ateliers Charrette de Sarrant, sur le thème de l'alimentation et l'agriculture durables (Bonnes pour la santé humaine, pour la santé animale et pour l'environnement).



Livret « Tous en cuisine ! »

Des ateliers sur le thème de l'alimentation ont été organisés dans 4 centres sociaux de la CCBL,
 Centre social ARCOLAN à Cologne : Ateliers autour de la famille, pâtisserie, repas à petit prix)
 Espace de Vie Sociale à St-Clar : lactofermentation, balade cueillette de plantes comestibles, mise en conserve de foie gras
 Espace de Vie Sociale à Sarrant : ateliers autour du maïs population, biscuits, maïsotto
 Epicerie sociale à Mauvezin : Journées pommes, chou-fleur, repas cuisinés et partagés
 Ces temps d'échange ont été illustrés (Ateliers Charrette de Sarrant) et archivés dans un livret à destination des centres sociaux : « Tous en cuisine ! »





Formation des aides à domicile

Ces ateliers, organisés par le Département, puis le CNFPT (Centre de formation de la fonction publique territoriale) sensibilisent les aides à domicile à l'importance de l'alimentation pour les bénéficiaires. La formation alterne pratique et théorie : équilibre alimentaire, recettes, rangement du frigo...

24% des aides à domicile du CIAS sont formées fin 2023.

Partenariat avec la MFR de Cologne

Le PAT Bastides de Lomagne et la MFR de Cologne travaillent en partenariat (Subventions France Relance). Ainsi, l'acquisition de matériel de cuisine (Self) permet à la MFR de stopper la prestation de portage de repas en septembre 2022 et de cuisiner sur place avec achats de viande, charcuterie, légumes, pain et pâtisserie en local.

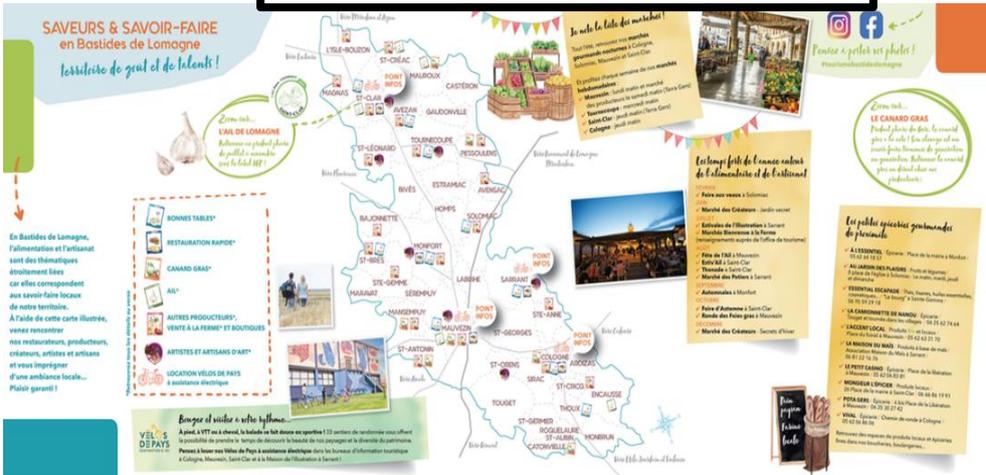


Les légumineuses à la cantine

Les légumineuses ont été introduites dans les menus végétariens hebdomadaires des cantines.

Un journaliste du MONDE, M. Julien LEMAIGNEN, est venu rencontrer les cuisinières des cantines de la CCBL pour son travail sur le développement de la filière des légumineuses, sources de protéines végétales : son article de presse relate l'introduction des légumineuses dans les menus des cantines et le fait que les enfants deviennent ambassadeurs auprès de leur famille

Localisation d'une trentaine de producteurs qui vendent à la ferme



La carte des saveurs

Pendant la période de confinement du COVID 19, les producteurs réalisant des ventes à la ferme ont été répertoriés afin d'informer les habitants en recherche de produits alimentaires. Une carte touristique a ensuite compilé ces données avec les données du patrimoine et les données culturelles : La carte des saveurs de la CCBL.

Page « Du pré à la fourchette »

Des pages du guide « Intensément en Bastides de Lomagne » traitent des productions agricoles locales et mettent ainsi en avant des produits emblématiques du territoire auprès des visiteurs et des habitants.

En identifiant les agriculteurs, les marchés de plein vent, le guide permet de faire du lien entre producteurs et consommateurs sur la CCBL.



Portraits de producteurs

Les enfants ont réalisé une trentaine de portraits représentant des producteurs fournissant les cantines.

Ce matériel sera répertorié dans un montage vidéo partageable fin 2024.

Laurence à Cologne

Portraits de cantinières

Les enfants ont dessiné les cuisinières de leurs cantines, qu'ils appellent chaleureusement les « dames de la cantine ».

Ce matériel sera, répertorié dans un montage vidéo partageable fin 2024.

