

Au plus **pré**  
de votre  
**assiette**



Du **18** au  
**26 juin**  
2022

**Semaine de  
l'alimentation  
durable**

**\* 24 juin \***  
**Un repas  
100 % local**

**Servi aux  
enfants dans  
les cantines**



Dans le cadre de la Semaine de l'alimentation durable organisée du 18 au 26 juin par le Sicoval, le Service commun de restauration procède à une nouvelle expérimentation en partenariat avec l'association Dem & Terria. Le 24 juin, un repas réalisé à partir de produits des Paysans Bio du Quercy est servi aux enfants des 24 communes adhérentes (3 200 repas).

**Avec Zoé, découvrez en images comment a été concocté ce repas 100 % local !**

La Semaine de l'alimentation durable est un événement organisé par le Sicoval dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire, en partenariat avec l'association Pro-portion.

**Projet**   
**Alimentaire**  
Territorial

## **Le Projet Alimentaire de Territoire**

Initié en 2020, le **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** vise à **développer des actions en réponse à des enjeux économiques, environnementaux et sociaux** : lutte contre le gaspillage alimentaire, soutien aux filières, production biologique, éducation alimentaire, accessibilité financière, ou encore développement des circuits-courts... L'objectif : faciliter l'accès à une alimentation saine et de qualité, issue d'une agriculture locale durable (rémunératrice, créatrice d'emplois, respectueuse de l'environnement...).

**Le PAT est construit avec les acteurs du territoire engagés dans la transition écologique** : agriculteurs, entreprises agroalimentaires, commerçants, partenaires institutionnels, citoyens, communes... Au côté de l'ag-glo, ils participent à l'élaboration d'un programme d'actions permettant de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans nos communes en créant des conditions favorables à l'installation d'agriculteurs, rendant l'accès aux produits locaux de qualité plus facile au plus grand nombre. Ce programme d'actions concrètes sera partagé fin 2022.

Cette bande dessinée illustre le set de table qui a accompagné le repas des enfants du 24 juin 2022.



Bonjour,  
Je m'appelle Zoé.

J'habite un petit village  
au centre du Lot, en  
région Occitanie.

Je viens te présenter  
**les bons produits issus  
de mon département** qui  
composent ton repas  
d'aujourd'hui.



Serge est éleveur de porc et  
producteur de lentilles des  
Paysans bio du Quercy. Il n'utilise  
**aucun produit chimique** pour faire  
pousser ces légumes ou élever  
ces animaux. **Tout ce que tu  
manges aujourd'hui est bio.**  
Tu en as de la chance !

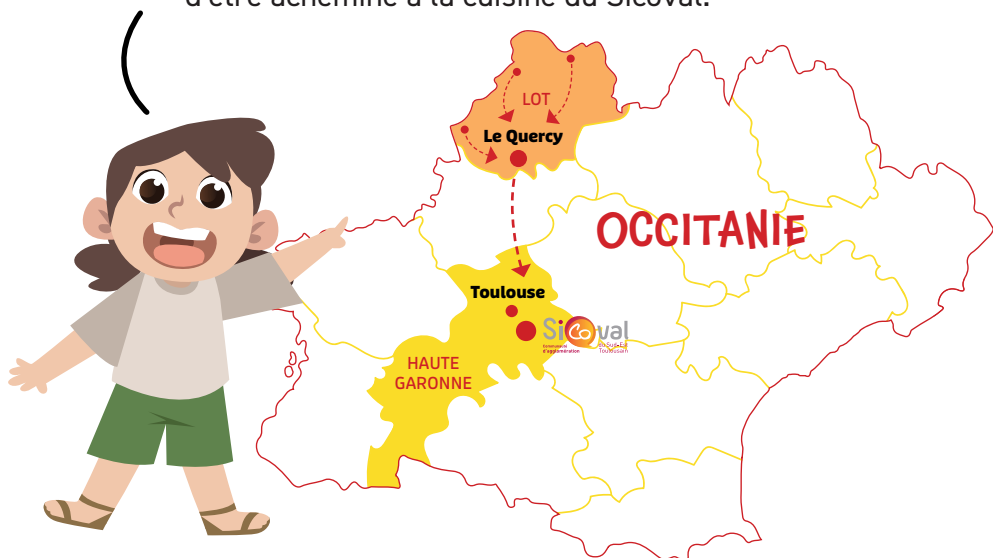




Ces aliments sont livrés  
directement par les  
producteurs aux cuisiniers  
de la cantine.

Les produits partent de différents endroits du département et n'arrivent pas le même jour à la cuisine du Sicoval, à Péchabou.

Par exemple, le porc a été préparé dans une région voisine avant d'être acheminé à la cuisine du Sicoval.






Le pain de Justine, fabriqué avec le blé qu'elle cultive, a été cuit hier soir dans son fournil des Mazuts. Il a été ensuite acheminé spécialement pour vous. Il est parti vers 3h du matin pour être livré à 6h !


Au volant, il y a Vincent d'Appicolis. **Son véhicule fonctionne au biogaz**, produit à partir de déchets organiques comme des épluchures de légumes.

Pour ton repas, il a transporté **180 kg de lentilles stockés dans un local à Toulouse.**





Tu vas déguster **les bons yaourts** de Ludovic et Emmanuel, **fabriqués à partir du lait bio produit par leurs 50 vaches.**



Je suis **Michel**, le responsable de la cuisine du Sicoval. Avec mon équipe, **nous préparons** dans notre immense cuisine à Péchabou, **les repas pour plus de 3 200 écoliers.** Dès réception des produits, nous cuisinons ton repas du jour. Aujourd'hui, tu vas te régaler avec :

**Porc aux lentilles**  
**Yaourts**  
**Pain au levain**



## QUIZ !

Pour découvrir plus de choses sur ce repas spécial Lot et tester tes connaissances en t'amusant, tu peux te rendre sur Internet avec ce QR code



## Les partenaires de l'expérimentation



## Dem & Terria



L'association Dem & Terria participe au développement durable des territoires par des méthodes d'ingénierie de projet, avec le numérique en outil de support, visant une alimentation saine, solidaire et territorialisée.

Cet engagement part du constat que les territoires urbanisés n'ont pas les ressources suffisantes pour assurer une grande part de leurs besoins alimentaires. Des solidarités entre les territoires urbains et ruraux doivent se construire. Elles nécessitent de développer des alternatives au tout routier

pour en limiter l'empreinte carbone et les polluants associés tout en favorisant des voies d'acheminement moins accidentogènes. Train, vélo-cargo, transport fluvial représentent des solutions peu développées, elles sont confrontées à des freins techniques et organisationnels.

L'action de Dem & Terria consiste à expérimenter des scénarios logistiques mobilisant divers partenaires (producteurs locaux, collectivités, transporteurs, distributeurs) pour identifier les freins à lever et faciliter l'approvisionnement en produits locaux sains et bons pour la santé humaine comme pour les sols et la biodiversité. Et ainsi faciliter les coopérations entre territoires tout en acheminant les denrées alimentaires de la manière la plus respectueuse de l'environnement.

Nous produisons bio, nous consommons bio, mais comment transportons-nous ?

## Le Service commun de restauration du Sicoval

Le Service commun de restauration du Sicoval assure la fourniture d'environ **3 200 repas par jour** pour les cantines scolaires des **24 communes adhérentes**. Son objectif : proposer des **plats savoureux adaptés aux besoins des enfants** et dans des **conditions optimales de sécurité, pour un coût maîtrisé !**

### Courses au quotidien :

- 300 kg de légumes pour les crudités
- 300 kg de viande fraîche
- 130 kg de pâtes, riz ou lentilles sèches
- 3 200 desserts
- 330 pains



**Pour connaître les menus  
et s'abonner à la newsletter :**  
<https://restauration.sicoval.fr/>

### Pour en savoir plus sur la Semaine de l'alimentation durable :



[www.sicoval.fr](http://www.sicoval.fr)

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

