

Qu'est-ce-qu'un PAT ?	Et ici qu'est-ce qu'on souhaite ?
<p><b>ARTICULER le « bien manger » et le « bien produire »</b></p> <p>Un projet collectif réunissant les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire : de la production, à la transformation et la consommation et qui agit sur 3 piliers : économique, environnemental et social pour une transition vers ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ une agriculture durable et locale</li> <li>⇒ une alimentation de qualité pour tous</li> </ul> <p>Le projet du Pays Berry St-Amandois est <b>labelisé PAT niveau I</b> (en émergence). Le Pays a réalisé son diagnostic, défini sa stratégie et son plan d'actions.</p> <p><b>15</b> structures sont déjà partenaires du projet ; plusieurs actions sont engagées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Structurer/consolider des filières d'approvisionnement pour la restauration hors domicile</b> collective publique ou privée et faciliter la mise en œuvre de la loi EGAlim tant au bénéfice des agriculteurs que des convives.</li> <li>➤ <b>Mettre en valeur notre patrimoine alimentaire</b> (produits comme producteurs) au travers d'actions d'information, de communication, de promotion en direction des habitants, des touristes et l'encouragement des restaurateurs à utiliser les produits locaux ;</li> <li>➤ <b>Renforcer l'éducation au goût et la lutte contre la précarité alimentaire</b> pour une meilleure santé et plus de justice sociale, en cohérence avec le Contrat Local de Santé (CLS).</li> </ul>

### Notre stratégie et son plan d'actions

#### 4 Orientations :

- 1 Favoriser le développement d'une alimentation saine et durable pour tous les habitants
- 2 Faire de la restauration collective un levier pour favoriser une alimentation durable et locale
- 3 Préserver et développer les atouts agricoles du Pays et renforcer sa capacité nourricière actuelle et future
- 4 Faire émerger une démarche partenariale pour un système alimentaire du Berry St-Amandois

### Les actions réalisées ou en cours

- **Un répertoire** des producteurs et distributeurs des produits locaux
- **Une étude sur la restauration collective**
- Le Pays est le référent local de la **démarche Mon restau responsable** ouverte aux restaurants collectifs publics ou privés en gestion directe ou concédée pour les accompagner dans des actions de progrès et valoriser leur engagement sur l'accueil, le contenu de l'assiette, les éco-gestes, l'engagement social et territorial. A terme l'idée est de créer un réseau pour partager, s'entre-aider et se former.
- **Des actions d'animation et de sensibilisation** : « défi famille à alimentation positive », les quartiers d'été de St-Amand, forums d'échanges, visites de terrain, animations auprès de la Mission locale...

Cuisiniers, gestionnaires de la restauration collective, agriculteurs, restaurateurs, maires, citoyens, animateurs du lien social...  
vous souhaitez rejoindre la réflexion, vous avez des questions, des idées, des projets.

#### Contactez-nous !

**Hélène SERVANT-MASSÉ, animatrice**  
Tél fixe : 02 19 23 00 36  
Tél portable : 07 44 51 05 97  
[pat@pays-berry-st-amandois.fr](mailto:pat@pays-berry-st-amandois.fr)

**Syndicat mixte de développement du Pays Berry St-Amandois**  
88 avenue de la République  
18200 SAINT AMAND MONTROND  
Tél : 02 48 96 16 82

Soutien financier

