

ON MANGE QUOI CE SOIR ?

4ème newsletter alimentaire du PAT Cœur du Jura

ÉDITO

Nous avons le plaisir de vous transmettre cette quatrième lettre d'information consacrée à notre Projet Alimentaire Territorial intitulé « **PAT Cœur du Jura** », piloté par votre communauté de communes depuis avril 2021.

La crise sanitaire de 2020 a mis en évidence les fragilités d'un système alimentaire dépendant des échanges mondiaux. Cette prise de conscience a conduit notre territoire à s'interroger sur la résilience de son système alimentaire, sur la capacité de ses acteurs à produire, transformer, distribuer et consommer localement une alimentation de qualité, accessible à tous.

Depuis, de nombreuses démarches ont été engagées pour renforcer le lien entre les habitants, les producteurs, les élus et les partenaires du territoire autour d'une ambition commune : faire de l'alimentation un levier de développement local, de cohésion sociale et de transition écologique.

Cette lettre d'information a pour vocation de vous faire découvrir les avancées du **PAT Cœur du Jura** et de valoriser les initiatives locales.

En Août, y a quoi ?

Agenda

- **Marché gourmand de producteurs :**
Chaque Mardi, 18h00-22h00
(Cartonnerie de Mesnay, Rue Vermot, Mesnay)
- **Marché des producteurs bio :**
Chaque vendredi, 17h30-19h30 (2 Rue du Pont Charolet, Poligny)
- **Marché Artisanal et Gourmand de La Maison du Comté :**
Chaque jeudi, 14h00-19h00 (1 Rue de la Maison du Comté, Poligny)
- **Marché bio et local :** Vendredi 8 août, 18h-20h00 (la cour de l'école Morel, Rue du Château Pécauld, Arbois)
- **Marché Gourmand :** 13 août, 18h00-23h00 (Château

Ensemble, cultivons **une alimentation plus locale, saine et solidaire.**

Dominique BONNET,

Président de la Communauté de Communes Arbois
Poligny Salins Cœur du Jura

Bernard LAUBIER,

Elu référent du PAT de la Communauté de Communes
Arbois Poligny Salins Cœur du Jura

d'Artois, la
Châtelaine)

- **Marchés** : les lundis et vendredis matins à Poligny , les jeudis et samedis matins à Salins-les-Bains, les vendredis matins à Arbois

On travaille sur quoi dans le PAT Cœur du Jura ?

MANGER LOCAL ET DE QUALITÉ POUR TOUS

POURQUOI C'EST IMPORTANT ?

Parce que, selon les recommandations nutritionnelles nationales, **les produits locaux sont bons pour notre santé**.
Parce que nous ne sommes **pas tous égaux** dans nos choix alimentaires.

SUR LE TERRITOIRE, ON EN EST OÙ ?

Bien que le territoire regorge d'initiatives permettant de consommer local, seulement **5% des achats** sont réalisés directement auprès du producteur, et les habitudes alimentaires sont loin des recommandations nutritionnelles nationales. De plus, **un habitant sur 16** a recours à l'aide alimentaire pour manger.

QU'EST-CE QU'ON VA METTRE EN PLACE ?

- Expérimenter des chèques alimentaires
- Créer une épicerie sociale itinérante
- Créer un guide des producteurs locaux
- Sensibiliser les jeunes (et les moins jeunes) aux bienfaits de l'alimentation durable
- Communiquer et mettre en valeur les initiatives en faveur d'une alimentation durable



A l'honneur ce mois-ci

La pépinière alimentaire



Chaque mois, nous mettons en lumière une structure du territoire engagée pour transformer notre système alimentaire.

Ce mois-ci, direction Arbois, à la rencontre de **La Pépinière Alimentaire**, une association citoyenne qui place l'alimentation au cœur du lien social, de la transition écologique et de la justice sociale.

La Pépinière Alimentaire s'engage sur plusieurs fronts. Elle organise déjà un marché mensuel de producteurs bio, offrant ainsi une vitrine aux agriculteurs locaux engagés dans des pratiques respectueuses de la biodiversité. L'association soutient également des rencontres hebdomadaires autour d'un repas, destinées à des personnes en situation difficile, renforçant ainsi le lien social par le biais de l'alimentation.

Les projets futurs de l'association sont ambitieux. Elle envisage de développer des initiatives autour du "manger ensemble" et du "jardiner ensemble", de mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, et de sensibiliser le public au concept de "sécurité sociale alimentaire" en partenariat avec l'association Alter'marché du Dan qui pilote

La cueillette du mois !

La tomate

Colorée, juteuse, gorgée de soleil et de goût, la tomate est la star de l'été.

En pleine saison au mois d'août, elle se récolte localement dans les potagers, chez les maraîchers et sur les étals des marchés de producteurs. Cœur de bœuf, noire de Crimée, rose de Berne, tomate cerise ou ancienne variété... la diversité est au rendez-vous, pour des recettes fraîches, simples et savoureuses.

Crue en salade avec un filet d'huile de noix, rôtie au four avec des herbes du jardin, ou encore farcie au Comté, la tomate se décline à l'infini et accompagne à merveille les repas légers et colorés de l'été.

Recette locale : Tomates rôties au Comté et herbes du Jura

Coupez de belles tomates en deux, garnissez-les d'ail, de Comté râpé et d'herbes fraîches (thym, origan...), salez, poivrez, ajoutez un filet d'huile, puis enfournez à 180 °C pendant 25 minutes.

À savourer chaud ou froid, avec une salade verte locale !

cette action dans le cadre du projet alimentaire territorial Coeur du Jura.

Pour en savoir plus sur cette association regardez cette vidéo:



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) dans le cadre du plan régional de l'alimentation (PRAlim) et contribuant au Projet Alimentaire Territorial en émergence sur le Cœur du Jura.

L'actualité du PAT !

Collectif Intermaraîchers : 3 ans d'engagement pour des légumes bio locaux dans les cantines

Depuis 2022, cinq exploitations maraîchères de la Communauté de Communes Arbois-Poligny-Salins-les-Bains se sont unies dans le cadre du projet alimentaire Coeur du Jura, pour approvisionner en légumes biologiques des établissements scolaires et des épiceries locales.

Leur objectif : offrir des produits sains, locaux et de qualité aux enfants du territoire.

En trois ans, ce collectif a livré plus de 22 tonnes de légumes à 6 à 7 établissements par an. Cette organisation collective permet de mutualiser les productions, la logistique et la gestion commerciale, rendant viable un circuit court adapté aux besoins de la restauration collective. Portée par le Conseil départemental, la Chambre d'Agriculture et la Communauté de communes, l'initiative renforce le lien entre agriculture locale et alimentation scolaire, tout en sensibilisant les élèves grâce à des visites de fermes et interventions pédagogiques.

Le collectif poursuit aujourd'hui ses efforts pour pérenniser son modèle économique




et inspirer d'autres projets similaires sur le territoire.



Cet email a été envoyé à h.elbakraoui@cc-aps.fr, [cliquez ici pour vous désabonner](#).

FR

Powered by  Mailjet