

# « ATELIER Alimentation durable et bio »

## Pays Tolosan 28 mars 2013

« Comment améliorer la qualité alimentaire de la restauration collective en travaillant avec des producteurs locaux et bio pour sur vos territoires? »



# ERABLES 31: Ensemble pour Représenter l'Agriculture Biologique, Locale, Ecologique et Solidaire



- Le territoire compte 322 producteurs bio en Haute-Garonne et 2685 en Midi-Pyrénées.
- Les productions sont variées: légumes, viandes bovine et ovine, céréales, légumineuses, volailles, pain, huiles...



# Des produits bio et locaux dans les cantines, Pourquoi? Comment?

- ❑ **SANTE** Consommer des produits sains, frais et variés à un coût raisonnable
- ❑ **ECONOMIE** Participer au développement économique de votre territoire
- ❑ **ENVIRONNEMENT** Préserver les ressources naturelles de votre territoire

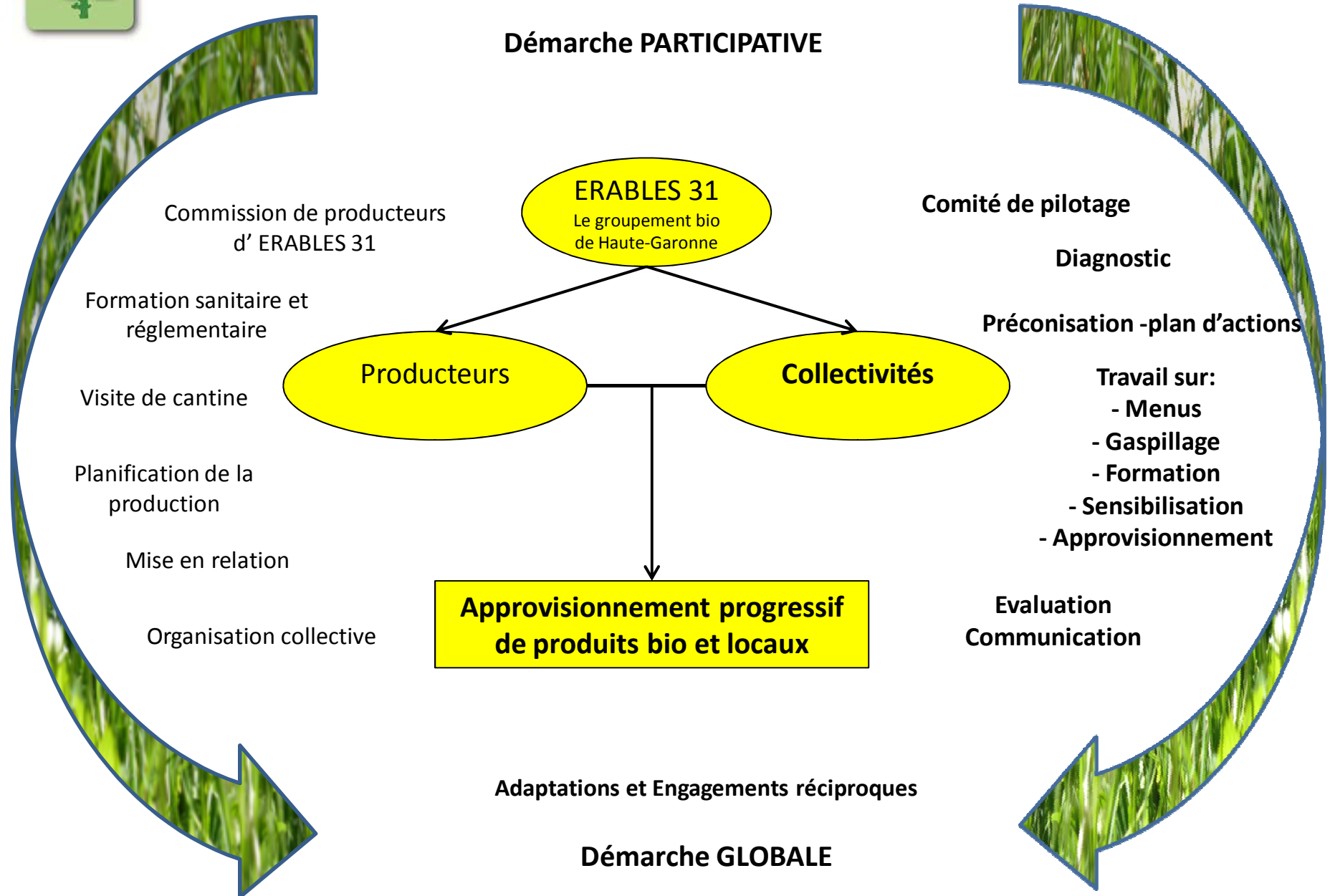
**BIO et LOCAL ne s'opposent pas, ils se complètent!**

- ❑ Un travail global et pas seulement sur les approvisionnements
- ❑ Un engagement politique fort
- ❑ Une démarche de long terme





# L'accompagnement proposé par ERABLES 31



# Un exemple d'accompagnement



Mobilisation de tous les acteurs

# Un exemple d'accompagnement



Travail sur le gaspillage



Atelier sur les  
saisons et les  
appro locaux



Diagnostic  
du site



Visite de  
ferme



**Pour tous renseignements:  
ERABLES 31  
05 34 47 13 04  
[erables31rhd@gmail.com](mailto:erables31rhd@gmail.com)**

