



*Reconnecter les enfants
à leur alimentation*

*Sensibiliser à l'agriculture
d'aujourd'hui et de demain*

*Susciter l'intérêt
des jeunes générations
pour notre terroir*

*Éduquer à une a
limentation
de qualité et
de proximité*

Sortie scolaire à la ferme

*Livret d'information
à destination
du personnel scolaire
et péri-scolaire*

mairie-albi.fr



albi
MA VILLE



Qu'est ce que le *Projet Alimentaire Territorial* de l'Albigeois ?

Depuis 2017, la ville d'Albi s'est engagée dans la mise en place d'un *Projet Alimentaire Territorial* (P.A.T.) dans le cadre de la loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt. Ce projet vise à favoriser l'alimentation et la production agricole locales via la mise en place de plusieurs actions autour des questions alimentaires. Les deux premiers plans d'actions s'étalant de 2018 à fin 2023 ont notamment mis en avant des actions de sensibilisation au public, la création de jardins communautaires dans des quartiers emblématiques ou d'intérêt social de la ville, l'installation de marchés de producteurs locaux et de maraîchers bio aux abords du centre épiscopal, l'éducation à une alimentation saine dans les écoles, et de nombreuses autres actions œuvrant à faire adopter une consommation de qualité et de proximité.

Pourquoi inclure les écoles à ce projet d'envergure ?

Le personnel scolaire et péri-scolaire tient un rôle essentiel dans la réussite de ces actions d'éducation. Reconnecter les enfants à ce qu'ils mangent, c'est les reconnecter à leur corps, à la terre, aux autres et à leur territoire. C'est aussi leur donner les clés pour une alimentation saine et pour être en bonne santé. Bien manger, c'est également contribuer à une agriculture plus durable ou qui tend à le devenir. La cuisine centrale de la Ville d'Albi l'a bien compris en faisant appel à plus d'une dizaine de producteurs locaux pour la préparation de ses 3500 repas chaque jour. Ce sont alors 69 % de produits alimentaires sourcés dans un rayon de 60km, dont 68 % sont labellisés SIOQ* et 22 % sont bio, qui bénéficient aux écoles albigeoises qu'elle livre.

Une des actions possibles : la visite de fermes

La Ville d'Albi et la Chambre d'Agriculture proposent d'apporter les clés d'une meilleure compréhension des questions de souveraineté alimentaire à travers une approche systémique de l'alimentation. Pour cela, des visites d'exploitation agricoles sont proposées pour permettre à l'enfant d'associer l'aliment qu'il mange à la cantine : à sa forme brute, à sa place dans l'écosystème et dans l'économie locale, et à son processus de transformation.

Dans le cadre du P.A.T., des agriculteurs et éleveurs sont régulièrement formés à l'accueil de groupes scolaires. N'hésitez pas à prendre contact avec eux pour programmer des visites avec vos élèves ! Parmi eux:



Fromagerie fermière du Buisson blanc

Sylvie, Philippe et Florian Basse

Lait, yaourts, beurre crème et fromages frais ou affinés au lait de vache

Le Bouyalard, 81640 - Le SEGUR

06 81 06 47 72 - 06 72 78 40 51

✉ spbasse@wanadoo.fr



Ferme de la Jasse Calmels

Audrey et Henry Malhie

Fromage de chèvre et yaourts

La jasse clamels, 81260 - BERLATS

06 85 86 90 86

✉ soulieaudrey@orange.fr - [Facebook](https://www.facebook.com/Gaecedelajasse) Gaecedelajasse



Ver'laine Mohair Véronique Gombert

Elevage de chèvre angora fibre Mohair

87, chemin de la Gadalié, La Prade, 81600 - CADALEN

06 82 55 86 80

✉ ber.lioz77@orange.fr - [Facebook](https://www.facebook.com/ver'laine%20mohair) ver'laine mohair



Le potager de Fontjalabert

Dorothee et Jean marc Viatgé

Légumes de saison en Agriculture biologique

580 ch. de Fontjalabert, 81600 - L'ISLE-SUR-TARN

06 17 78 08 05 ✉ potagerdefontjalabert@gmail.com

[Facebook](https://www.facebook.com/le.potager.de.fontjalabert) [Instagram](https://www.instagram.com/le.potager.de.fontjalabert) Le potager de fontjalabert



GÆC Roch Thierry et Aurélien Roch

Vignes, volailles label rouge

400, chemin de REDON, 81059 - CARLUS

06 80 25 75 61 ✉ rocht@wanadoo.fr -



La Falgarié Pascal Fabre

Elevage de volailles label rouge, veaux d'Aveyron et du Ségala label rouge

La Falgarie, 81322 - VIRAC

06 79 21 70 08 ✉ fabre.pascal2@wanadoo.fr

Infos pratiques

Thèmes abordés : découvrir une ferme dans son environnement et les divers métiers d'agriculteurs.

Les réservations sont à gérer directement avec les exploitants agricoles.

La durée et les tarifs des visites sont relatives à chaque exploitation.

Équipement nécessaire : chaussures fermées et une tenue adaptée à la saison. La visite pourra être reportée selon les conditions climatiques.

Une question sur ce cahier ?

Contactez Alizée Vallé,
responsable du Projet alimentaire
territorial albigeois

Tél : 05 63 49 15 48
alinee.valle@mairie-albi.fr