

Circuits Courts Alimentaires – Comment Marier Qualité, Responsabilité et Budget



Objectifs :

- **Préserver votre santé & budget**, grâce à une nourriture locale de qualité,
- **Soutenir vos paysans**, en leur donnant accès à un revenu décent sans marges de distribution,
- **Autonomiser votre territoire**, en co-construisant sa souveraineté alimentaire,
- **Protéger notre climat**, en diminuant (entre autres) la consommation des protéines animales.

Public ciblé :

- Via les **Collectivités** → les HABITANT(E)S du territoire (Projet Alimentaire Territorial),
- Via les **Associations de l'ESS, CCAS** → Les CITOYEN(NE)S en situation de précarité alimentaire,
- Via l'**ARS, AMELI & assurances mutuelles** → Leurs ADHERENT(E)S,
- Via les **Institutions (péri)scolaires & supérieures** → Les APPRENANT(E)S de l'Enseignement, Moral et Civique (EMC) sur le thème de la transition écologique et l'éco-citoyenneté.

Points abordés :

- Que se cache-t-il derrière les **Aliments Ultra-Transformés (AUT)**,
- Impact du choix d'agriculture sur la santé et l'environnement,
- Choisir parmi les **labels alimentaires** français,
- Composer un menu équilibré, sain et à petit prix,
- Identifier les structures de **circuit court** sur votre territoire,
- Astuces **Zéro Déchet** dans l'alimentation.



écoressources
Camargue

camargue@eco-ressources.fr
07-81-86-03-70 / 06-61-08-91-80



eco-ressources.fr

Méthodologie :

Ateliers interactifs et ludiques avec des **quizz**, une **fresque** à composer, des **groupes de discussion**, des **études de cas**.

Version possible avec **atelier cuisine** (<https://mycetraiteur.fr/>).