

Présentation



Le Parc naturel régional du Vercors, un territoire qui s'engage dans un programme pluriannuel, avec :

- Des centres de vacances intéressés
- Des communes demandeuses
- Un réseau d'agriculteurs qui transforment des produits sous signe de qualité, en Marque Parc, en Bio...

Des initiatives intéressantes, mais aussi des mentalités à faire évoluer.

Les objectifs de ce programme avec 2 clés d'entrée : économique et sociologique

- Améliorer la qualité des repas en restauration collective publique et privée
- Développer et conforter l'économie locale en favorisant l'utilisation de produits locaux
- Favoriser le respect de l'environnement (transport, l'impact de l'agriculture sur l'environnement...)
- Promouvoir un territoire Parc naturel régional offrant une restauration collective de qualité, saine et goûteuse.



8 actions :

- 1 - Organisation de l'approvisionnement en produits locaux et produits bio
- 2 - Mise en cohérence de la production locale avec la demande
- 3 - Sensibilisation et mobilisation des acteurs
- 4 - Formation des cuisiniers et économistes
- 5 - Information et valorisation pédagogique sur les lieux de restauration collective
- 6 - Accompagnement des projets
- 7 - Promotion de l'opération
- 8 - Evaluation

Partenaires & Contact

Pierre WEICK,
Directeur du Parc du Vercors
Tél. 04 76 94 38 26