

# Conférence territoriale du SCOT –21 Septembre 2010

## Actions Pays « 2010 ».

--

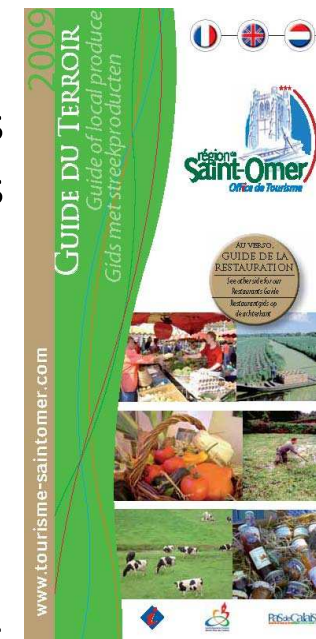


## → Guide des produits du terroir :

- 3<sup>e</sup> édition d'un répertoire des points de ventes des producteurs du territoire (45), des spécialités du pays de Saint-Omer, les boutiques du terroir
- 30 000 exemplaires

### Enjeux :

- Soutenir la production locale
- Sensibiliser les consommateurs à une consommation plus responsable
- Inciter le consommateur à devenir « consomm'acteur » et « écocitoyen »



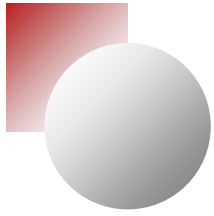
## → Participation au Salon International de l'Agriculture:

- 3<sup>ème</sup> participation permettant la mise en avant des producteurs du territoire, des spécialités du Pays de Saint-Omer, les boutiques du terroir

### Enjeux :

- Promouvoir le territoire et ses spécificités
- Valoriser le savoir-faire de la section hôtelière du Lycée Vauban d'Aire sur la Lys





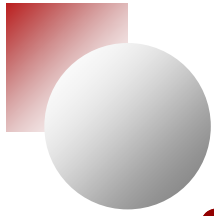
## → Soutenir la filière viande :

- Première action de soutien aux éleveurs, bouchers et charcutiers du territoire par la mise en place d'un cabas réutilisation
- A l'appui du FISAC, une quinzaine de bouchers charcutiers participent à une première opération de sensibilisation
- 4 000 cabas seront distribués

### Enjeux :

- Soutenir l'élevage et les artisans
- Sensibiliser les consommateurs à une consommation plus responsable
- Inciter le consommateur à devenir « consomm'acteur » et « écocitoyen »





## → Semaine du goût :

- Action collective pilotée par la CCI
- Organisée chaque année au mois d'octobre
- 20<sup>e</sup> de restaurateurs sur le Pays de Saint-Omer

### Enjeux :

- Réunir le grand public autour du goût, du patrimoine culinaire et des métiers de bouche
- Favoriser une consommation locale par le biais de la restauration
- Renforcer la sensibilisation, l'information sur les produits du terroir

### Perspectives :

- Réaliser une semaine du goût saisonnière (4 dans l'année)





## → Saint-Omer : Capitale du Légume

- 1<sup>re</sup> édition de cette manifestation qui souhaite promouvoir l'agriculture maraîchère et les produits du marais audomarois
- 1<sup>er</sup> week-end d'octobre



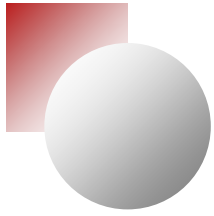
### Enjeux :

- Soutenir la production locale
- Sensibiliser les consommateurs à une consommation plus responsable
- Rapprocher l'offre et la demande

### Perspectives :

- En faire une manifestation régionale annuelle





→ **Mettre en place une expérimentation pour l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux:**

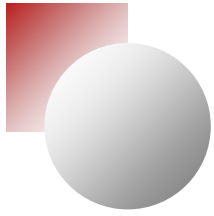
Enjeux :

- Soutenir la production locale et maintenir l'agriculture
- Réduire les circuits d'acheminement
- Manger des produits de qualité
- Renforcer la sensibilisation et l'information sur les produits de terroir

Objectifs :

- Concilier l'offre et la demande locales
- Eduquer les enfants aux produits du terroir

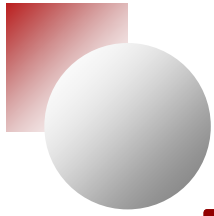




→ **Mettre en place une expérimentation pour l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux :**

- 2 réunions de définition du projet
- 2 réunions de calage offre/demande
  
- Expérimentation aura lieu du **5 septembre au 15 octobre**
  - 5 collèges (environs 2 500 repas)
  - 8 producteurs fruits et légumes
  
- 4 partenaires :
  - Le Pays de Saint-Omer
  - Le PNR Caps et marais d'Opale
  - Le Conseil Général du Pas-de-Calais
  - La Chambre d'Agriculture

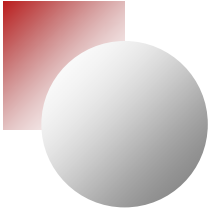




## → Perspectives :

- Retour d'expériences et diffusion lors d'un séminaire fin 2010 associant l'ensemble des parties prenantes
- Développer et pérenniser le système auprès des différents établissements scolaires
- Recherche d'autres débouchés (portages de repas à domicile)





[www.aud-stomer.fr](http://www.aud-stomer.fr)



- Agence d'Urbanisme et de Développement de la Région de Saint-Omer -  
Septembre 2010

