

## Qu'est-ce qu'on mange?



met les pieds dans le plat! Combien ça me coûte ? Est-ce que c'est bon?

Et pour ma santé, c'est bon ? Et le producteur, il y trouve gon compte?

Oraple

D'où elle vient cette pomme ? Est-ce que c'est bon pour l'environnement?

C'est quand la saison des tomates ?

Combien de temps pour cuisiner tout ça ?

### Galette aux lentillons rosés de champagne

Pour 1 personne:
50g de lentillons cuits
2 œufs
1 cuillère à soupe de farine
1 petit oignon
½ carotte
Coriandre, ciboulette
Sel poivre
Huile de tournesol

Faire cuire les lentillons pendant 30 minutes

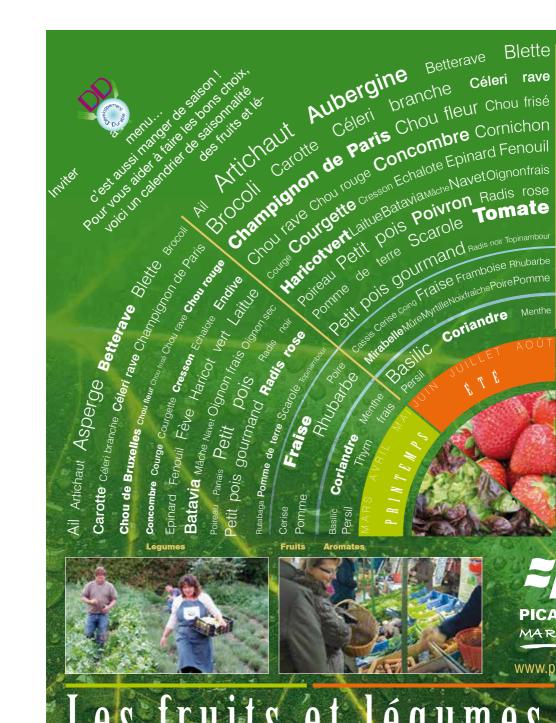
Pendant ce temps, préparer votre mélange : œufs, farine, oignons coupés en petits morceaux, carotte râpée, sel et poivre.

Ajouter les herbes (selon votre goût) coupées finement.

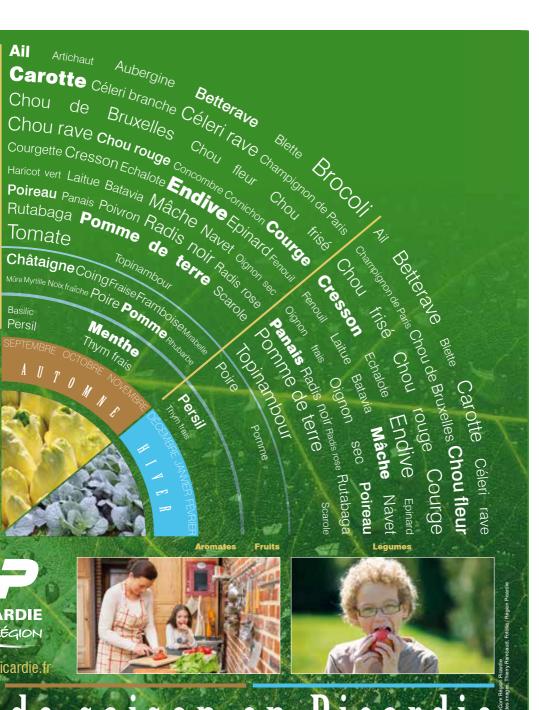
Ajouter les lentillons cuits.

Mélanger et faire cuire comme une omelette 5 minutes de chaque côté.





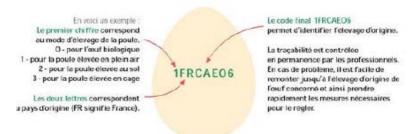
Les fruits et légumes



de saison en Picardie

#### Trucs et astuces pour mettre Dau menu!

Choix des œufs: Un code se trouve sur les œufs achetés dans les grandes ou moyennes surfaces et les supérettes. Le premier chiffre indiqué vous donne de précieuses indications concernant le mode d'élevage de la poule.



Chaque elevage possede ainsi son propre code.

http://www.oeufs-asso.com/index.php

#### Ou trouver des produits locaux?

Plusieurs réseaux sont à votre disposition pour trouver des produits locaux :

Bienvenue à la ferme : http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/

Accueil Paysan: http://www.accueil-paysan.com/fr/

ABP (Agriculture Biologique en Picardie) : http://www.bio-picardie.com/

Terroirs de Picardie : http://www.terroirsdepicardie.com/

FAMAPP (Fédération des Associations pour le Maintien de l'Agriculture Pay-

sanne): http://www.amap-picardie.org/

Agence Bio: http://www.agencebio.org/

Nutrition: http://www.mangerbouger.fr/

#### Modes de production et labels :

INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) :

http://www.inao.gouv.fr/

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de l'agroalimentaire :

http://alimentation.gouv.fr/

Le projet de développement d'une alimentation durable vise à mettre en relation des agriculteurs et des structures de restauration collective qui se seront engagées dans une démarche qualité ayant pour objectif la durabilité des activités (production agricole : agriculture biologique, certification environnementale, restauration collective : label « en cuisine », restauration durable)

# D, met les pleds Ourable

Communauté de Communes Château-Thierry Contrat global pour l'eau le la région de Château-Thierry

# ça se traduit comment? Et pour l'alimentation

un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre

... ça veut dire quoi ?

la capacité des générations futures à répondre aux leurs

Le DEVELOPPEMENT DURABLE

prix plus équitables entre producteurs et consommateurs maintien, création ou extension d'activité agricole, relocalisation des achats de denrées alimentaires, économie :



# accès à une alimentation saine, valorisation du territoire, meilleure connaissance du monde agricole social:

protection de la ressource en eau, maintien de la biodiversité, éduction des déchets et des transports environnement



au sommet de la terre à Rio par le premier ministre norvégien

cette notion a été énoncée pour la première fois en 1992

... ça vient d'où ?





























Le projet de développement d'une alimentation durable est porté par la Communauté de Communes de la Région de Château-Thierry en partenariat avec l'Union des Communautés de Communes du Sud de l'Aisne, la Communauté de Communes du Tardenois,

la Communauté de Communes de l'Ourcq et du Clignon et la Communauté de Communes du Canton de Charly Sur Marne.

















